

Categoría: Encargado/a de Servicios

Tema 1.- Técnicas de organización administrativa básica: archivo (seguimiento y control), informática básica a nivel de usuario para Word y Excel.

Tema 2.- Entradas/salidas de mercancías (procedimiento, ejecución, control y contabilización), albaranes (control y seguimiento) y facturas (recepción y conformidad).

Tema 3.- Técnicas de atención al público: proveedores y trabajadores.

Tema 4.- Inventario y control de existencias: manual y/o informático.

Tema 5.- Recepción, almacenamiento, tratamiento, conocimiento y control de las distintas mercancías: alimentos (perecederos, congelados, conservas, ... ); limpieza (utillaje y productos); material de oficina, lencería y menaje, y otros (talleres, ...).

Tema 6.- Rotación y caducidad de artículos.

Tema 7.- Normas sobre manipulación de alimentos.

Tema 8.- Normas sobre conservación de alimentos.

Tema 9.- Conocimiento del "escandallo" (consumo por persona). Distribución racional de cantidades. Consumos diarios.

Tema 10.- Conocimientos básicos sobre útiles, productos y tratamientos de lavado.

Tema 11.- Conocimientos básicos de consumos, mantenimiento de maquinaria diversa (generadores, lavadora industrial, ascensores, lavavajillas industrial, cuadro de luces, alarma, cámaras frigoríficas, etc.).

Tema 12.- Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones eléctricas e instrucciones técnicas de los mismos.

Tema 13.- Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones a gas e instrucciones técnicas de los mismos.

Tema 14.- Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones de los equipos de emergencia e instrucciones técnicas de los mismos.

Tema 15.- Control de las visitas y trabajos realizados por las empresas contratadas para el mantenimiento de las distintas instalaciones.

Tema 16.- Vigilancia y supervisión de instalaciones externas.

Tema 17.- Conocimientos básicos sobre el plan de emergencia y evacuación del Centro.

Tema 18.- Conocimiento, control y comprobación de las instalaciones de la red de incendios.

Tema 19.- Desarrollo y usos de planes de trabajo. Técnicas de organización del Trabajo, planificación y distribución de turnos de equipos de trabajo.

Tema 20.- Conocimientos básicos sobre útiles, productos y tratamientos de limpieza.

Tema 21.- Técnicas básicas de restauración. Servicio de comedor: limpieza, montaje y retirada del servicio. Conocimientos básicos de dietética equilibrada.

Tema 22.- Control de puntos críticos. Prevención de Salmonella. Prevención de Legionella.

Tema 23. Convenio Colectivo de la Junta de Comunidades de Castilla- La Mancha.

Tema 24. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Tema 25. Seguridad y salud en las tareas específicas de encargado de servicios. Precauciones especiales en la utilización de herramientas, maquinaria y materiales. Medidas de protección.