

GRUP D
Sector Laboral
Cuiner

ANNEX I
BLOC GENERAL

I Dret Constitucional i dret autonòmic

1. La Constitució espanyola de 1978: característiques, estructura i reforma. Els principis constitucionals: els drets fonamentals i les llibertats públiques. El Tribunal Constitucional. El Defensor del Poble.
2. L'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana: Estructura, contingut i principis fonamentals. Drets dels valencians i valencianes. Les institucions de la Generalitat. Les competències de la Comunitat Valenciana en l'Estatut d'Autonomia. Procediment de reforma de l'Estatut.
3. Llei de Govern Valencià: El president de la Generalitat. Els consellers. L'Administració de la Generalitat. Organització, competència i estructura. Organització territorial de les conselleries.

II Dret administratiu

4. La Llei de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú: objecte i àmbit d'aplicació. Principis generals. Drets dels ciutadans. Els actes administratius. La revisió dels actes en via administrativa.
5. El procediment administratiu: concepte i fases. Recursos administratius. Les reclamacions prèvies a l'exercici d'accions civils i laborals. La jurisdicció contenciosa administrativa: les parts, objecte del recurs i procediments.

III Funció pública

6. La Llei de la Funció Pública Valenciana. Normativa de desplegament en matèria de personal. . El personal al servei de la Generalitat. La seua classificació. Adquisició i perduda de la condició de funcionari. Situacions administratives. Promoció i carrera administrativa. Provisió dels llocs de treball.
7. El personal laboral de la Generalitat. Conveni col·lectiu: classificació professional, provisió de vacants, trasllat, promoció i nou ingrés, suspensió, absentisme i control horari.
8. Règim de Seguretat Social del personal al servei de l'administració del Govern Valencià. Els òrgans de representació i la negociació col·lectiva del personal laboral. La Llei de Prevenció de Riscos Laborals.

BLOC ESPECÍFIC

1. Manipulació d'aliments.
2. Seguretat i higiene en el treball.
3. Preelaboració, conservació i regeneració d'aliments.
4. Elaboració de productes culinaris: entremesos i aperitius.
5. Elaboració de productes culinaris: hortalisses i verdures.
6. Elaboració de productes culinaris: fons i salses.
7. Elaboració de productes culinaris: lligams.
8. Elaboració de productes culinaris: condiments (herbes aromàtiques, hortalisses, etc.).
9. Elaboració de productes culinaris: sopes, cremes i potatges nacionals i internacionals.
10. Elaboració de productes culinaris: pastes i arrossos nacionals i internacionals.
11. Elaboració de productes culinaris: carns, aus i caça.
12. Elaboració de productes culinaris: peixos i mariscos.
13. Elaboració de productes culinaris: postres.
14. Elaboració de menús.