

Curso de Preparación de la Convocatoria de Oposiciones de Personal Auxiliar de Servicios de la Comunidad de Madrid.

Proceso selectivo para acceso a 23 plazas de carácter laboral de la categoría profesional de Auxiliar de Control e Información (Grupo V, Nivel 2, Área B) de la Comunidad de Madrid.

El personal auxiliar de servicios se encarga de hacer las siguientes tareas con el control o vigilancia de un jefe:

1. Tareas que necesiten un esfuerzo, en general o para un trabajo concreto, como mover cargas.
2. Llevar pacientes de un sitio a otro, en el caso de tener su puesto en centros de trabajo asistenciales.
3. Tareas de hostelería y servicios complementarios, por ejemplo, limpieza, alimentación o reponer ropa de cama. Estas tareas necesitan un aprendizaje y un entrenamiento.
4. Tareas de apoyo en cocina, por ejemplo, cortar alimentos. Estas tareas necesitan un aprendizaje y un entrenamiento.

 DOCENTES <i>Profesionales de la Fundación Gil Gayarre.</i>	 DIRIGIDO A Personas con Discapacidad Intelectual, mayores de 16 años que quieran contar con la formación y el apoyo para preparar el concurso oposición de la Administración Pública.	 IMPORTE 85 €/mes
 CALENDARIO DURACIÓN: 48H FECHAS: Del 2 de septiembre hasta el 20 de noviembre ☉ Martes: 19 a 21 horas. ☉ Jueves: 19 a 21 horas.	 LUGAR Plena Inclusión Madrid Avenida Ciudad de Barcelona, 108 Madrid Transporte: Metro Menéndez Pelayo (Línea 1) Atocha RENFE	 INSCRIPCIÓN Para solicitar tu participación en el curso rellena el formulario siguiente enlace. Formulario de inscripción
 ALBERTO GARCÍA  albertogarcia@plenamadrid.org  91 501 83 35		

 **Objetivos**

1. Dotar a las personas con Discapacidad Intelectual opositoras de las herramientas necesarias para adquirir técnicas y hábitos de estudio necesarios para intentar acceder a las plazas de Empleo Público reservada a personas con Discapacidad Intelectual.

 **Contenidos**

1. Higiene, tratamiento y manipulación de alimentos. Prevención de las enfermedades alimentarias. Cortes básicos. Enumeración de los cortes y su relación con el alimento y el método de cocinado.
2. El local de cocina: distribución, maquinaria, limpieza y conservación. El utillaje de cocina: herramientas, utensilios y batería de cocina.
3. La limpieza en los centros públicos: Orden en la limpieza. Desinfección. Conocimientos básicos sobre utilización de productos y utensilios. Tareas de limpieza de patios, jardines, viales, maquinaria, vehículos y cubos de basura. Operaciones manuales de empaquetado. Carga, descarga manual o con ayuda de elementos mecánicos simples. Ordenación y traslado de mercancías.
4. Servicio de lavandería: clasificación de los diferentes tipos de ropa. Simbología del etiquetado de las prendas. 21 Versión en lectura fácil Operaciones de secado, planchado, arreglo, marcaje y doblaje de la ropa.
5. Montaje y servicios básicos de comedores en centros públicos. Distribución de alimentos en la cinta de emplatado.
6. Retirada y traslado residuos biosanitarios y citotóxicos. Manejo de productos peligrosos, químicos y tóxicos. Higiene postural. Riesgos de caída.
7. Traslado de usuarios dentro de centros públicos socio-sanitarios.