



Ajuntament d'Alcoi



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

UNIÓN EUROPEA

Referencia:	8234/2024
Procedimiento:	Bolsas de empleo
PERSONAL	

ANUNCIO

BASES ESPECÍFICAS PARA LA CREACIÓN DE UNA BOLSA DE TRABAJO EXTERNA DE JEFE/A DE COCINA (C1)

BASE PRIMERA. Objeto de la convocatoria.

Es objeto de la presente convocatoria la creación de una bolsa de trabajo externa para el puesto de Jefe/a de Cocina, con el fin de hacer frente a las necesidades temporales de personal que puedan surgir por ausencias, incapacidades temporales u otras urgencias.

El puesto de trabajo tiene aprobadas las siguientes funciones generales:

“El personal no docente realizará las funciones propias de su puesto de trabajo, de acuerdo con las directrices y orientaciones dadas por la dirección del centro. En las épocas o períodos de no asistencia de los alumnos a los centros, serán las relativas a la organización, reposición de materiales y de limpieza, siempre de acuerdo con su puesto de trabajo.

Son sus funciones, entre otras:

- Dirigir el personal que trabaja en la cocina.
- Preparar con los/as auxiliares de cocina las diferentes comidas del menú, adecuándolas a las edades y necesidades de los/as niños/as.
- Vigilar que todas las dependencias y utensilios de cocina se encuentren en las máximas condiciones de higiene y limpieza.
- Vigilar las existencias y encargar a los proveedores los alimentos y productos necesarios.”

BASE SEGUNDA. Requisitos de los aspirantes.

Para tomar parte en el proceso selectivo, los aspirantes deberán reunir los siguientes requisitos en la fecha en que finalice el plazo de presentación de instancias:

Requisitos generales:

- Ser español, ciudadano de la Unión Europea o, en su caso, cumplir los requisitos que establece la legislación de extranjería.
- Tener 16 años y no exceder de la edad máxima de jubilación.



Ajuntament d'Alcoi



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

UNIÓN EUROPEA

- No padecer enfermedad o defecto físico que impida el desempeño de las correspondientes funciones del puesto.
- No haber sido separado, mediante expediente disciplinario del servicio al Estado, a las Comunidades Autónomas o a las Corporaciones Locales, ni hallarse inhabilitado para el ejercicio de funciones públicas por sentencia firme.
- Estar en posesión del justificante acreditativo del pago de la tasa correspondiente, o de la exención de la misma.

Requisitos específicos:

- Estar en posesión del título de Técnico en Cocina y Gastronomía o equivalente.
- Estar en posesión de certificación actualizada de manipulador de alimentos, homologada por el órgano competente.
- Estar en posesión del nivel B1 de conocimientos del idioma valenciano.

Las equivalencias de los títulos deben ser acreditadas por los propios aspirantes, exigiéndose certificación sobre las equivalencias. Los títulos extranjeros deberán estar debidamente homologados.

A la convocatoria también podrá presentarse el personal fijo del Ayuntamiento, tanto funcionario como laboral, que pasará a integrar una bolsa diferenciada, de carácter interno y que se regirá por el capítulo 4 de las bases generales de selección de personal del Ayuntamiento de Alcoi.

BASE TERCERA. Presentación de instancias.

Las instancias deberán ser presentadas en la Sede Electrónica municipal, en el Registro General del Ayuntamiento, o en cualquier otro registro previsto en las normas vigentes de conformidad con lo previsto en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

El plazo de presentación de solicitudes será de 10 días hábiles a contar desde el día siguiente a la publicación de la convocatoria en la página web de este Ayuntamiento (www.alcoi.org).

Los sucesivos anuncios referentes a esta convocatoria, cuando procedan de conformidad con las bases, se harán públicos en la página web/tablón de este Ayuntamiento.

Junto con la instancia será imprescindible aportar la siguiente documentación:

- justificación del pago de las tasas correspondientes, de acuerdo con la vigente Ordenanza Fiscal reguladora de la Tasa por Derechos de Examen y Participación en Procesos Selectivos
- acreditación de los requisitos específicos que figuran en la convocatoria, o declaración jurada de su posesión, debiendo ser aportados obligatoriamente en caso de obtener contrato o nombramiento.
- acreditación de los méritos aportados



Ajuntament d'Alcoi



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

UNIÓN EUROPEA

Para realizar el pago, deberá descargarse previamente el impreso de autoliquidación de tasa por derechos de examen y participación en procesos selectivos, que figura en la sede electrónica de este Ayuntamiento. El importe, correspondiente al subgrupo de titulación C1, es de 37,68 €.

Se encuentran exentos del pago de la tasa aquellos aspirantes que se encuentren en alguna de las siguientes situaciones:

- Las personas con diversidad funcional igual o superior al 33%, según certificado oficial que se acompañará a la instancia de solicitud.
- Las personas demandantes de empleo no subsidiarias, según certificados emitidos por la correspondiente Oficina de Empleo donde conste que la persona se encuentra inscrita como demandante de empleo, y además que no percibe prestación económica de la misma. Ambas certificaciones deberán acompañarse a la instancia de solicitud.

Gozarán de una bonificación del 50% aquellos aspirantes miembros de familias numerosas o monoparentales que tengan reconocida tal condición.

BASE CUARTA. Ejercicio.

Tendrá carácter obligatorio y eliminatorio, y consistirá en una batería de 40 preguntas tipo test, con respuestas alternativas, con una duración máxima de 60 minutos.

El ejercicio indicado podrá ser sustituido o complementado por un ejercicio práctico o teórico-práctico.

Será necesaria la superación del ejercicio, con un mínimo de puntuación de 5 sobre 10, para la inclusión en la Bolsa de Trabajo de los aspirantes.

BASE QUINTA. Méritos.

VALENCIANO:

Adicionalmente, se sumarán los puntos que se indican en concepto de conocimiento de valenciano, mediante acreditación del nivel que se posea, valorándose únicamente las titulaciones superiores a la exigida y, entre ellas, únicamente la de nivel más alto:

- Certificado de nivel B2, C1 o Nivel Medio: 2,00 puntos
- Certificado de nivel C2 o Nivel Superior: 2,50 puntos

TITULACIÓN SUPERIOR:

Se obtendrá 1 punto adicional por la acreditación de titulación de Grado Superior de Formación Profesional o estudios universitarios, siempre que el título aportado esté relacionado con el puesto de trabajo.



Ajuntament d'Alcoi



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

UNIÓN EUROPEA

BASE SEXTA. Comisión de valoración.

Estará compuesta por un presidente, un secretario y tres vocales, además de sus correspondientes suplentes, que serán nombrados por el Alcalde.

La Comisión no podrá constituirse ni actuar sin la asistencia de más de la mitad de sus miembros, titulares o suplente, indistintamente.

BASE SÉPTIMA. Normativa de aplicación.

En lo no dispuesto en las presentes bases específicas, regirá lo dispuesto en las bases genéricas de creación y funcionamiento de bolsas de trabajo externas aprobado por este Ayuntamiento, expuesto en la web municipal, así como en la legislación vigente.

ANEXO. Temario.

- Tema 1. Correctas prácticas higiénicas y de manipulación en Restauración colectiva.
- Tema 2. Control y recepción de géneros. Operaciones de almacenamiento.
- Tema 3. Almacenamiento de alimentos y su adecuada conservación.
- Tema 4. Recepción de materias primas, en relación con las intolerancias.
- Tema 5. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos.
- Tema 6. Información sobre alérgenos: Alergia alimentaria e intolerancia alimentaria.
- Tema 7. Nutrición infantil: aspectos generales. Introducción de alimentos de 0 a 3 años.
- Tema 8. Procedimiento de diseño de menús para alérgicos/intolerantes. Elaboración o producción de menús para alérgicos o intolerantes.
- Tema 9. Elaboración de un menú adecuado y saludable: Proceso de elaboración. Métodos de cocción más adecuados.
- Tema 10. Hortalizas. Limpieza, conservación y métodos de cocinado.
- Tema 11. Las legumbres secas y las patatas. Preelaboración, aplicaciones, conservación y cocinado.
- Tema 12. Huevos. Composición, valor comercial, conservación y grado de frescura. Métodos de cocinado.
- Tema 13. Pastas y Arroz. Métodos de cocinado
- Tema 14. Pescados. Limpieza y conservación. Métodos de cocinado.
- Tema 15. Carnes. Generalidades. Métodos de cocinado.