



### III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

#### AYUNTAMIENTO ALCOY

- 6 BASES CONVOCATORIA 1 PLAZA DE AUXILIAR DE COCINA, POR CONCURSO-OPOSICIÓN LIBRE POR ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL

#### ANUNCIO

**Convocatoria para cubrir una (1) plaza de Auxiliar de Cocina, asimilada al subgrupo de titulación de “otras agrupaciones profesionales”, vacante en la plantilla laboral de este Ayuntamiento, por concurso-oposición libre por estabilización de empleo temporal (código 2502201).**

#### **BASE PRIMERA. Preliminar:**

La convocatoria que regula estas bases está sujeta también a lo que determinan las bases generales de selección de los procesos selectivos de estabilización de empleo temporal del Ayuntamiento de Alcoy, publicadas en el Boletín Oficial de la Provincia de Alicante núm. 215, de 12 de noviembre de 2019.

#### **BASE SEGUNDA. Objeto de la convocatoria:**

Cubrir en propiedad la plaza que figura en el epígrafe, destinada a la realización de las siguientes funciones específicas:

*“En cuanto al 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.*

*Es el que auxilia al cocinero/a en las tareas asignadas a la mencionada categoría profesional.*

*Son sus funciones, entre otras:*

- *Colaborar en la preparación de todas las comidas del menú.*
- *Mantener los utensilios de cocina y los diferentes departamentos como: congeladores, despensas, armarios, comedores y dependencias anejas a la cocina, en perfectas condiciones higiénicas.”*



**BASE TERCERA. Requisitos específicos:**

- Estar en posesión de certificación actualizada de manipulador de alimentos, homologada por el órgano competente.

**BASE CUARTA. Derechos de examen:**

Quedan fijados en 25,40 €, de acuerdo con lo dispuesto en la Ordenanza Fiscal reguladora de la tasa por derechos de examen, que también regula las exenciones y bonificaciones existentes.

**BASE QUINTA. Tribunal Calificador:**

Será de categoría primera y estará compuesto por:

- Presidente: Un Técnico designado por el Presidente de la Corporación.
- Vocales: Dos empleados públicos designados por el Presidente de la Corporación y un empleado público designado por la Dirección General de Administración Local.
- Secretario: el de la Corporación o funcionario en quien delegue.

Todos los miembros del Tribunal tendrán voz y voto.

Cuando la naturaleza de las pruebas lo requiera, podrán designarse asesores especialistas que colaborarán con el Tribunal ejerciendo su respectiva especialidad técnica.

**BASE SEXTA. Incidencias:**

El Tribunal queda autorizado para resolver las dudas que se presenten y adoptar los acuerdos necesarios para el buen orden del proceso en lo no previsto en estas bases.

**BASE SÉPTIMA. Fase de oposición (máximo 60%):**

Primer ejercicio: Consistirá en la realización de una prueba de conocimientos referida a los contenidos del programa que figura como anexo a esta convocatoria, a través de un cuestionario en forma de test con cuatro respuestas alternativas, de las cuales una sola será la correcta.

El número de preguntas será de 20, con un tiempo máximo de 20 minutos para su realización.

El ejercicio se puntuará con un máximo de 30 puntos, y quedarán eliminados los aspirantes que no obtengan un mínimo de 15 puntos.

La puntuación del ejercicio se realizará aplicando la siguiente fórmula:  $((n.^{\circ} \text{ contestaciones correctas} - (n.^{\circ} \text{ preguntas incorrectas} / 3)) / n.^{\circ} \text{ total de preguntas del ejercicio}) \times 30$ .



Segundo ejercicio: Consistirá en la resolución de uno o diversos supuestos prácticos relacionados con los procedimientos, tareas y funciones habituales de los puestos objeto de la convocatoria.

La duración del ejercicio será de 60 minutos.

Los supuestos prácticos serán confeccionados por el órgano de selección instantes antes de la celebración de la prueba.

En caso de existir varios supuestos, el Tribunal, con anterioridad al inicio del ejercicio, deberá señalar la puntuación que se asigna a cada uno de ellos.

El ejercicio se puntuará con un máximo de 30 puntos, y quedarán eliminados los aspirantes que no obtengan un mínimo de 15 puntos.

El Tribunal podrá acordar que el ejercicio sea leído por los aspirantes ante el órgano de selección en sesión pública.

**BASE OCTAVA. Fase de concurso (máximo 40%):**

La fase de concurso se valorará de acuerdo con lo establecido en las bases generales de selección de los procesos selectivos de estabilización de empleo temporal del Ayuntamiento de Alcoy, publicadas en el Boletín Oficial de la Provincia de Alicante núm. 215, de 12 de noviembre de 2019.

**ANEXO. Temario:**

- Tema 1. La Constitución Española de 1978. Estructura. Principios generales. La reforma de la Constitución.
- Tema 2. Organización del Estado. División de poderes. Organización territorial. Estatutos de Autonomía.
- Tema 3. Las Entidades Locales: clases y potestades. El municipio: concepto y competencias.
- Tema 4. El procedimiento administrativo. Los interesados. Fases del procedimiento administrativo común: iniciación, ordenación, instrucción, finalización y ejecución.
- Tema 5. La Hacienda Local: principios y marco jurídico. La imposición y ordenación de los Tributos. Las ordenanzas fiscales.



- Tema 6. Concepto de cocina. Condiciones físico-ambientales que debe reunir el local. Conservación y limpieza. Definición de material de cocina. Tipos de materiales de cocina.
- Tema 7. Introducción de alimentación según edad, de 0 a 3 años. Conocimientos generales de dietética y nutrición. Alergias alimentarias.
- Tema 8. Buenas prácticas de manipulación: Normas básicas de higiene personal, equipos, utensilios y productos alimenticios. Prevención de la contaminación cruzada. Recepción de materias primas. Almacenamiento frigorífico.
- Tema 9. Preparación de materias primas y productos intermedios. Descongelación. Limpieza y desinfección de frutas y hortalizas a consumir en crudo. Control de alérgenos.
- Tema 10. Operaciones previas y tratamientos básicos aplicados a diferentes productos.

Alcoy, 30 de diciembre de 2019.

El Alcalde,

Antonio Francés Pérez