



### III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

#### AYUNTAMIENTO ALCOY

1539 BASES JEFE/A DE COCINA, PROMOCIÓN INTERNA

#### ANUNCIO

**BASES ESPECÍFICAS DE LA CONVOCATORIA PARA CUBRIR TRES (3) PLAZAS DE JEFE/A DE COCINA, DE GRUPO C1, VACANTES EN LA PLANTILLA DE FUNCIONARIOS DEL AYUNTAMIENTO DE ALCOY, POR CONCURSO-OPOSICIÓN DE PROMOCIÓN INTERNA (CÓDIGOS 1.3.042.01, 1.3.042.02 Y 1.3.042.03).**

**BASE PRIMERA. Preliminar:**

La convocatoria que regula estas bases está sujeta también a lo que determinan las Bases Generales de selección de personal del Ayuntamiento de Alcoy, publicadas en el Boletín Oficial de la Provincia de Alicante núm. 194, de 11 de octubre de 2021, así como en *la legislación* vigente en esta materia.

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

Es objeto de la presente convocatoria cubrir, como personal funcionario de carrera, las plazas que figuran en el encabezado, correspondientes a la Oferta de Empleo Público del ejercicio 2021, destinadas a la realización de las siguientes funciones específicas:

“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 TERCERA. Requisitos de los aspirantes:**

- Ser empleado/a público/a del Ayuntamiento de Alcoy, ocupando en propiedad una plaza clasificada en el subgrupo C2 (o análogo en personal laboral), y tener una antigüedad de, al menos, dos años de servicios en dicho subgrupo. Los servicios reconocidos al amparo de la Ley 70/1978, de 26 de diciembre, en cuerpos o escalas del Grupo C2 o declarados equivalentes, serán computables



a efectos de antigüedad para participar en estas pruebas. El personal laboral fijo podrá tomar parte de esta convocatoria de conformidad con lo dispuesto en la disposición transitoria segunda del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por RDL 5/2015, de 30 de octubre, así como la disposición adicional Cuarta de la Ley 4/2021, de 16 de abril, de la Generalitat, de la Función Pública Valenciana.

- 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 a cargo de la autoridad académica competente.

#### **BASE CUARTA. Presentación de instancias y documentación anexa:**

Las solicitudes para tomar parte en este proceso selectivo, se dirigirán al Presidente de la Corporación, y podrán presentarse en la Oficina de Registro de este Ayuntamiento, o en cualquiera de las formas previstas en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. El plazo de presentación de instancias será de 20 días naturales a partir del día siguiente al de la publicación del extracto de esta convocatoria en el Boletín Oficial del Estado.

A las instancias se acompañará además y de forma obligatoria los siguientes documentos:

- Justificante de haber abonado los derechos de examen, o justificante de estar exento de los mismos.
- Copia de los méritos que se tengan que valorar en la fase de concurso, si procede. No se valorará ningún mérito que no se justifique y se adjunte a la instancia.

Además, en el momento de la solicitud, los aspirantes deberán aportar declaración expresa y formal de que reúnen todos y cada uno de los requisitos exigidos en la convocatoria referidos siempre a la fecha de expiración del plazo de presentación de solicitudes, debiendo acreditarlos posteriormente, en el caso de que fueran seleccionados.

Los meros errores de hecho podrán subsanarse en cualquier momento, de oficio o a instancia de parte.

No será subsanable la presentación extemporánea de la solicitud.

#### **BASE QUINTA. Tribunal calificador:**

Será de categoría segunda, y estará compuesto por:

- Presidente: Un funcionario designado por el Presidente de la Corporación.
- Vocales: Tres funcionarios designados por el Presidente de la Corporación, uno de los cuales podrá ser propuesto 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.



**BASE SEXTA. Ejercicios:**

La convocatoria constará de tres ejercicios:

Primer Ejercicio: Consistirá en responder a una batería de 40 preguntas tipo test sobre el contenido del temario específico que se recoge en el Anexo II de esta convocatoria.

La duración de este ejercicio será de 60 minutos.

Las contestaciones correctas tendrán un valor de 0,25 puntos, y cada una de las contestadas incorrectamente restarán 0,10 puntos a la nota total. Así, este ejercicio será valorado con un máximo de 10 puntos, siendo necesario obtener al menos 5 puntos para considerarlo superado.

Segundo Ejercicio: Consistirá en realizar diversos supuestos prácticos relacionados con las funciones propias del puesto de trabajo y conocimientos inherentes al mismo.

La duración de este ejercicio será de dos horas.

Una vez finalizada la realización del ejercicio, el Tribunal podrá determinar, o no, que cada aspirante proceda a la lectura del mismo. En el caso de que cada aspirante lea su ejercicio, el Tribunal podrá formular al aspirante todas aquellas preguntas, aclaraciones o cuestiones que considere de interés en relación con los supuestos formulados.

Este ejercicio será valorado con un máximo de 20 puntos, siendo necesario obtener al menos 10 puntos para considerarlo superado.

Tercer Ejercicio: Consistirá en una batería de 40 preguntas tipo test sobre el contenido del temario que figura en el anexo I de esta convocatoria.

La duración de este ejercicio será de 60 minutos.

Las contestaciones correctas tendrán un valor de 0,25 puntos, y cada una de las contestadas incorrectamente restarán 0,10 puntos a la nota total. Así, este ejercicio será valorado con un máximo de 10 puntos, siendo necesario obtener al menos 5 puntos para considerarlo superado.



Los aspirantes de promoción interna, que para ocupar la plaza en propiedad actual hayan superado en sus respectivas oposiciones un ejercicio sobre materias comunes que haya constituido al menos una quinta parte del programa, y que incluya temas de Constitución Española, Organización del Estado, Estatuto de Autonomía, Régimen Local, Derecho Administrativo General, Hacienda Pública y Administración Tributaria, quedarán exentos de la realización de este tercer ejercicio.

Este ejercicio será valorado como “apto” o “no apto”, debiendo obtener al menos una puntuación de 5 sobre 10 para ser calificado como “apto”.

### **BASE SÉPTIMA. Fase de concurso**

Los aspirantes que hayan superado la fase de oposición, serán valorados por el Tribunal de acuerdo con el siguiente baremo:

#### **1. ANTIGÜEDAD (hasta un máximo de 7 puntos)**

- 1.1.- Por cada mes completo de servicios prestados en la administración pública en el mismo subgrupo de clasificación. . . . . 0,05 puntos.
- 1.2.- Por cada mes completo de servicios prestados en la administración pública en diferente subgrupo de clasificación. . . . . 0,02 puntos.

#### **2. EXPERIENCIA PROFESIONAL (hasta un máximo de 5 puntos)**

- 2.1.- Por cada mes completo de servicios prestados en la administración pública en el mismo ámbito funcional (servicio o departamento) que el puesto ofrecido en la convocatoria. . . . . 0,05 puntos.
- 2.2.- Por cada mes de servicios prestados en la empresa privada, con categoría profesional equivalente a la del puesto ofertado: 0,01 puntos. Únicamente se considerará acreditada esta experiencia profesional si se aporta certificación oficial de períodos de cotización en el régimen correspondiente de la Seguridad Social, junto con los contratos de trabajo o documentos oficiales que acrediten la relación contractual y categoría profesional.

#### **3. VALENCIANO (hasta un máximo de 2,5 puntos)**

Se valorará el conocimiento de lengua valenciana según los niveles especificados en la siguiente tabla:

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

Sólo se valorará las titulaciones superiores a las exigidas y, de entre ellas, la más alta aportada.

Serán evaluables los certificados expedidos por la JQCV y cualquier otro título de valenciano de los relacionados en la ORDEN 7/2017, de 2 de marzo, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la cual se regulan los certificados oficiales administrativos de conocimientos de valenciano de la Junta Calificadora de Conocimientos de Valenciano, el personal examinador y la homologación y la validación de otros títulos y certificados.



#### 4. TITULACIÓN ACADÉMICA (hasta un máximo de 3,5 puntos)

Se valorarán las siguientes titulaciones adicionales, siempre y cuando estén relacionadas con las funciones de las plazas convocadas:

- Doctorado o Máster universitario: 3,50 puntos
- Doble grado universitario o equivalente: 3,00 puntos
- Grado universitario o equivalente: 2,50 puntos
- Ciclo formativo de Grado superior o equivalente: 2 puntos.

No será valorada la titulación exigida para tomar parte en la convocatoria, y de entre las presentadas, únicamente se valorará la más alta.

#### 5. CURSOS DE FORMACIÓN Y PERFECCIONAMIENTO (hasta un máximo de 6 puntos)

Será de aplicación tanto para aquellos cursados como impartidos por el interesado. Los impartidos puntuarán únicamente en caso de que se realicen en centro público, sea formación reglada u homologada por la Administración.

Los cursos de formación y especialización impartidos por Administraciones Publicas, Organismos Institucionales, Universidades, Colegios Profesionales, o Centrales sindicales acogidas al Plan de Formación Continua de las Administraciones Publicas, que hayan sido superados y así lo acrediten los aspirantes, se valorarán en función de su duración, según el siguiente desglose:

- Cursos relacionados directamente con materias propias del puesto a desempeñar: 0,02 puntos por hora de formación, con un máximo de 1,5 puntos por curso justificado.
- Cursos relacionados directamente con materias propias del puesto o puestos ocupados desde el acceso a la Función Pública, y cursos de prevención de riesgos laborales o igualdad de género, cuando no estén relacionados con el puesto a desempeñar: 0,005 puntos por hora de formación, con un máximo de 0,5 puntos por curso justificado.

En relación a los cursos de formación, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Los cursos de duración inferior a 10 horas, o aquellos en los que no se justifique adecuadamente el número de horas, así como en los que no conste claramente la entidad que los organiza, no serán valorados.
- No se valorarán cursos duplicados, o que se entiendan idénticos al no aportar ningún cambio sustantivo respecto a otro que si se valore.
- No se valorarán aquellos cursos que se refieran y/o afecten a materias ya derogadas y/o se entiendan no aplicables.
- No se tendrán en cuenta las actividades de naturaleza distinta a los cursos de formación, tales como asistencias a jornadas, mesas redondas, seminarios, etc.
- Los cursos cuya duración esté indicada en créditos y no en horas, deberán ir acompañados de informe de la Universidad correspondiente que indique la equivalencia en horas.



**BASE OCTAVA. Relación de aprobados y provisión de plazas:**

El Tribunal emitirá propuesta de nombramiento a favor de los aspirantes aprobados en el proceso selectivo, cuyo número no podrá exceder del número de plazas convocadas.

Aquellos aspirantes que superen el proceso selectivo, obtendrán la reclasificación al subgrupo C1 y, en su caso, el cambio de naturaleza de su relación jurídica, que pasará a ser la de funcionario de carrera.

**BASE NOVENA. Incidencias:**

El Tribunal queda autorizado para resolver las dudas y las incidencias que se presenten, interpretar las bases de esta convocatoria y tomar los acuerdos necesarios y planteamientos de criterios objetivos para la evaluación de cada prueba del personal aspirante, para el buen orden del proceso selectivo.

La convocatoria, sus bases y cuantos actos administrativos se deriven de la misma y de la actuación del Tribunal, podrán ser impugnados por las personas interesadas en los casos y en la forma establecida en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

De acuerdo con al artículo 8 de las Bases Generales de selección de personal del Ayuntamiento de Alcoy, publicadas en el Boletín Oficial de la Provincia de Alicante núm. 194, de 11 de octubre de 2021, los aspirantes que no estuvieran conformes con la calificación obtenida, y deseen que se revise su examen o la valoración efectuada, podrán solicitar dicha revisión, por escrito, en un plazo que finalizará a los tres días hábiles del día siguiente al en que aparecieran publicadas las calificaciones, sin perjuicio de que puedan interponer recurso de alzada ante el Sr. Alcalde-Presidente contra las propuestas finales de aspirantes aprobados y, en general, contra los actos de trámite que determinen la imposibilidad de continuar el procedimiento selectivo o produzcan indefensión.

**BASE NOVENA. Publicación:**

Estas bases se publicarán en el Boletín Oficial de la Provincia de Alicante y, en extracto, en el Boletín Oficial del Estado, que marcará el inicio del plazo de presentación de solicitudes.



### **ANEXO I. TEMARIO GENÉRICO**

- Tema 1. La Constitución Española de 1978. Estructura. Principios generales. La reforma de la Constitución.
- Tema 2. Derechos y deberes fundamentales de los españoles. Su garantía y suspensión. El Tribunal Constitucional. El Defensor del Pueblo.
- Tema 3. El Poder Legislativo: composición, atribuciones y funcionamiento de las Cortes Generales. Elaboración de las leyes.
- Tema 4. El poder judicial. Principios constitucionales. El Consejo General del Poder Judicial. El Tribunal Supremo. El Ministerio Fiscal. Organización judicial española. El poder judicial y las entidades locales.
- Tema 5. Organización territorial del Estado. Las Comunidades Autónomas: constitución y competencias. Los Estatutos de Autonomía.
- Tema 6. Las Entidades Locales: clases y potestades. El municipio: concepto y elementos
- Tema 7. Competencias del municipio. Autonomía Local y Suficiencia Financiera.
- Tema 8. El procedimiento administrativo. Los interesados. Fases del procedimiento administrativo común: iniciación, ordenación, instrucción, finalización y ejecución.
- Tema 9. Los actos administrativos: concepto, elementos y clases. Términos y plazos. Requisitos. Validez. Eficacia. Notificación y publicación. La nulidad y anulabilidad. Las disposiciones de carácter general.
- Tema 10. El personal al servicio de la Administración Local. El ingreso en la función pública. La carrera administrativa: la provisión de puestos de trabajo y la promoción interna. Adquisición y pérdida de la condición de funcionario. Las situaciones administrativas. El personal laboral.
- Tema 11. Derechos y deberes de los funcionarios locales. Sistema retributivo. Incompatibilidades. Régimen disciplinario. La Seguridad Social de los funcionarios de la Administración Local.
- Tema 12. La Hacienda Local: principios y marco jurídico. La imposición y ordenación de los Tributos. Las ordenanzas fiscales. La participación del Ayuntamiento en los Tributos del Estado y de la Comunidad Autónoma.
- Tema 13. Los impuestos municipales. Enumeración, naturaleza y hecho imponible. Exenciones. Sujeto pasivo.
- Tema 14. La Ley de Prevención de Riesgos Laborales: Objeto y ámbito de aplicación. Nociones básicas de seguridad e higiene en el trabajo. Derechos y Obligaciones. Consulta y participación de los trabajadores.
- Tema 15. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres. Principios generales.



## **ANEXO II. TEMARIO ESPECÍFICO**

- Tema 1. Introducción a la higiene sanitaria: Higiene alimentaria y manipuladores de alimentos: definiciones.
- Tema 2. Los peligros físicos, químicos y biológicos en relación con los alimentos. Riesgos asociados y medidas preventivas. Enfermedades de transmisión alimentaria.
- Tema 3. Correctas prácticas higiénicas y de manipulación en restauración colectiva. Legislación: obligaciones y prohibiciones.
- Tema 4. Almacenamiento de alimentos y su adecuada conservación. Sistema de autocontrol: planes generales de higiene PGHs.
- Tema 5. Control y recepción de géneros. Operaciones de almacenamiento.
- Tema 6. Circuito documental. Confección de fichas de productos. El escándalo.
- Tema 7. Métodos de cocinado. Tipos de cocción
- Tema 8. Información sobre alérgenos: Alergia alimentaria e Intolerancia alimentaria.
- Tema 9. Nutrición y dietética: Hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales.
- Tema 10. Confección de menús y dietas.
- Tema 11. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos.
- Tema 12. Hortalizas. Hortalizas de temporada. Limpieza y conservación. Método de cocinado. Las ensaladas.
- Tema 13. Las legumbres secas y las patatas. Clases, pre-elaboración, aplicaciones, conservación y cocinado.
- Tema 14. Potajes, sopas y cremas. Definición, propiedades y aplicaciones.
- Tema 15. Huevos, Composición, valor comercial, conservación y grado de frescura. Método de cocinado.
- Tema 16. Las pastas. El arroz. Métodos de cocinado
- Tema 17. Pescados. Limpieza y conservación. Métodos de cocinado.
- Tema 18. Las carnes. Generalidades, valoración comercial. Métodos de cocinado.
- Tema 19. Introducción de los diferentes alimentos en la primera etapa del niño de 0 a 12 meses.
- Tema 20. Elaboración de un menú infantil saludable de 12 a 36 meses.
- Tema 21. Criterios de organización del comedor infantil.
- Tema 22. Hábitos alimenticios orientados hacia una alimentación sana y equilibrada.
- Tema 23. La importancia de la hidratación: el agua como bebida principal.
- Tema 24. Alimentación infantil. El método del plato de Harvard. División del plato en proporciones.
- Tema 25. Problemas alimenticios derivados de una alimentación errónea y caprichosa.

Alcoy, 28 de febrero de 2023.

El Alcalde,

Antonio Francés Pérez