



ANUNCIO

De conformidad con el Decreto emitido por el Sr. Presidente del Excmo. Cabildo Insular de La Gomera el día 29 de octubre de 2019 y en virtud de lo dispuesto en el art. 55, apartado 2 a) del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, se somete a información pública las Bases Específicas denominadas “ **BASES ESPECÍFICAS QUE REGIRÁN EL PROCESO PARA LA SELECCIÓN DE PERSONAL, CON CARÁCTER TEMPORAL, CON LA FINALIDAD DE CONFIGURAR UNA LISTA DE RESERVA DE COCINERO PARA LOS CENTROS SOCIO-SANITARIOS**”

<<BASES ESPECÍFICAS QUE REGIRÁN EL PROCESO PARA LA SELECCIÓN DE PERSONAL, CON CARÁCTER TEMPORAL, CON LA FINALIDAD DE CONFIGURAR UNA LISTA DE RESERVA DE COCINERO/A.>>

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las presentes Bases Específicas tienen por objeto regular el proceso selectivo para la creación de una lista de reserva de plazas de cocinero/a, mediante sistema de concurso - oposición, con la finalidad de efectuar contrataciones laborales, de carácter temporal, para el desarrollo de las funciones que se indican en el Anexo I, todo ello por razones de urgente e inaplazable necesidad.

La realización de este procedimiento selectivo se ajustará a lo establecido en las Bases Generales para la creación de Bolsas de Trabajo con carácter temporal, aprobadas por Decreto del Excmo. Sr. Presidente del Excmo. Cabildo Insular de La Gomera, de fecha 16 de mayo de 2012, y publicadas en el Boletín Oficial de la Provincia de Santa Cruz de Tenerife, núm. 73, de 4 de junio de 2012, así como a lo dispuesto en las presentes Bases.

2. REQUISITOS DE LOS ASPIRANTES

Para ser admitidos al proceso selectivo, los aspirantes deberán reunir los requisitos establecidos en las Bases Generales mencionadas en el apartado anterior que rigen el proceso de creación de bolsas de trabajo, así como estar en posesión de algunas de las siguientes titulaciones o cumplidas las condiciones para su obtención en la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes de participación: **Técnico Superior en Restauración, Técnico Especialista en Hostelería o Técnico Superior en Dirección de Cocina o tres años de experiencia debidamente acreditada ejerciendo como cocinero/a .**

La acreditación de la experiencia se ajustará a lo establecido en el apartado 6.2 de estas Bases.



Excmo. Cabildo Insular de La Gomera

C/ PROFESOR ARMAS FERNÁNDEZ, Nº 2 -
CP: 38800 San Sebastián de La Gomera
Tf. : 922 14 0100 - 06 Fax: 922 140151

En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación.

3. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES Y PLAZO.

Quienes deseen participar en el proceso selectivo, deberán hacerlo constar en la solicitud que, en todo caso, se ajustará al modelo oficial que será descargado a través de la Sede Electrónica del Cabildo "sede.lagomera.es", o, en su defecto, facilitado en la planta 0 del Excmo. Cabildo Insular de La Gomera. El impreso de solicitud, debidamente cumplimentado, deberá presentarse en la Sede Electrónica de la Entidad "sede.lagomera.es", o, en su defecto, en el Registro General del Cabildo Insular de La Gomera o en los Registros de las Administraciones, conforme a lo determinado en los artículos 14 y 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

El plazo de presentación de solicitudes será de **DIEZ (10) DÍAS HÁBILES**, contados a partir del siguiente a la publicación de la presente Convocatoria en el Boletín Oficial de la Provincia.

La solicitud de presentación deberá ir acompañada de los documentos enumerados en las letras a) y c) del apartado 6.2 de las Bases Generales para la creación de Bolsas de Trabajo con carácter temporal, aprobadas por Decreto del Ilmo. Sr. Presidente del Excmo. Cabildo Insular de La Gomera, de fecha 16 de mayo de 2012, y publicadas en el Boletín Oficial de la Provincia de Santa Cruz de Tenerife, núm. 73, de 4 de junio de 2012.

4. DERECHOS DE EXAMEN.

Los derechos de examen se establecen en **quince euros con sesenta y un céntimos (15,61€)** y su importe se hará efectivo mediante ingreso en la cuenta corriente núm. 2100 9169 02 2200113787, en efectivo ante la Tesorería del Cabildo Insular de la Gomera o mediante transferencia o giro postal o telegráfico dirigido al Cabildo de La Gomera, C/ Profesor Armas Fernández, nº 2.

En todos los casos, se deberá indicar expresamente nombre y apellidos del aspirante, haciendo constar como concepto de ingreso el de "**TASA/COCINERO/2019**".

En ningún caso la presentación y pago de los derechos de examen supondrá sustitución del trámite de presentación en tiempo y forma de la solicitud.



Excmo. Cabildo Insular de La Gomera

C/ PROFESOR ARMAS FERNÁNDEZ, Nº 2 -

CP: 38800 San Sebastián de La Gomera

Tf. : 922 14 0100 - 06 Fax: 922 140151

5. TRIBUNAL CALIFICADOR

La designación, composición y funcionamiento del Tribunal Calificador se ajustará a lo establecido en las Bases Generales.

Será propuesto por la Sra. Consejera de Organización y Gestión de Personal del Excmo. Cabildo Insular de La Gomera y compuesto por los siguientes miembros:

Presidente:

Un funcionario de carrera o personal laboral fijo del Cabildo Insular de La Gomera u otra Administración Pública.

Secretario:

Un funcionario de carrera o personal laboral fijo del Cabildo Insular de La Gomera u otra Administración Pública.

Vocales:

Cuatro funcionarios de carrera o personal laboral fijo del Cabildo Insular de La Gomera u otra Administración Pública.

El Tribunal quedará integrado, además, por los suplentes respectivos, que serán designados simultáneamente con los titulares.

6. SISTEMA SELECTIVO

El sistema selectivo será el de concurso/ oposición, siendo la puntuación máxima alcanzable de 10 puntos.

El peso de la puntuación en fase de oposición con respecto a la puntuación final será de un 80% mientras que el peso de la puntuación en fase de concurso con respecto a la puntuación final será de un 20%.

La calificación final vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada una de las fases.



Excmo. Cabildo Insular de La Gomera

C/ PROFESOR ARMAS FERNÁNDEZ, Nº 2 -
CP: 38800 San Sebastián de La Gomera
Tf. : 922 14 0100 - 06 Fax: 922 140151

6.1 FASE DE OPOSICIÓN

Ejercicio y calificación:

Consistirá en la realización de un cuestionario compuesto por 20 preguntas tipo test que versarán sobre el contenido de los temas del programa que se incluye como Anexo II a estas Bases.

Este cuestionario estará compuesto por preguntas con cuatro respuestas alternativas, siendo una de ellas la correcta.

El tiempo máximo para la realización de este ejercicio será de 45 minutos.

A efectos de corrección se usará la siguiente fórmula: $((\text{Número de aciertos} - (\text{Número de errores}/3)) / 2)$.
Las respuestas en blanco no contabilizan.

El ejercicio será eliminatorio, debiendo obtener los aspirantes una calificación mínima de 5 puntos siendo la puntuación máxima alcanzable del ejercicio de 10 puntos.

Una vez obtenidas las calificaciones del ejercicio, el Tribunal realizará la operación matemática correspondiente para determinar la puntuación final en la fase de oposición la cual tendrá un peso de un 80% sobre la puntuación total.

Concluidas las pruebas, se publicará en el Tablón de Anuncios y Página Web Corporativa la relación de aspirantes que las hayan superado con las calificaciones obtenidas y la puntuación en la fase de oposición, requiriéndoles para que presenten la documentación acreditativa de los méritos, en el plazo de cinco días naturales , a contar a partir del siguiente al de la publicación de la lista definitiva. Sólo podrán valorarse los méritos que se posean a la fecha del cierre del plazo de presentación de solicitudes para participar en el proceso.

6.2 FASE DE CONCURSO

Consistirá en la valoración de cursos de formación o perfeccionamiento cuyo contenido guarde relación directa con las materias del temario del ANEXO II de estas bases así como la experiencia laboral en puesto de la misma naturaleza al que es objeto de estas bases.

La puntuación máxima alcanzable en cuanto a formación será de 1 punto siendo la puntuación máxima alcanzable en cuanto a experiencia laboral igualmente de 1 punto.

Esta fase no tendrá carácter eliminatorio y, en ningún caso podrá aplicarse la puntuación obtenida en ella para superar los ejercicios de la fase de oposición.



Excmo. Cabildo Insular de La Gomera

C/ PROFESOR ARMAS FERNÁNDEZ, Nº 2 -

CP: 38800 San Sebastián de La Gomera

Tf. : 922 14 0100 - 06 Fax: 922 140151

La valoración de los méritos sólo se realizará una vez celebrada la fase de oposición y respecto de los candidatos que hayan superado el ejercicio.

Los méritos presentados se valorarán conforme a lo siguiente:

Formación

Se valorarán los cursos de formación y perfeccionamiento debidamente acreditados, cuyo contenido tenga relación directa con el temario que figura en el Anexo II a las Bases, que hayan sido convocados, impartidos u homologados por organismos, administraciones o instituciones públicas, u otras entidades en colaboración y acreditados por aquéllos.

Acreditación: Para acreditar los cursos de formación se deberá aportar copia compulsada del certificado de asistencia o diploma en el que figure: número de horas de duración, programa desarrollado, fecha de celebración y escudo, sello o anagrama de la entidad pública que lo organiza o, en su caso, colabora en su realización. Sólo se valorarán los cursos recibidos e impartidos por una sola vez.

La puntuación se calculará conforme al siguiente baremo:

Curso de 10 a 30 horas: 0,05

Curso de 30 a 50 horas: 0,15

Curso de 50 a 70 horas: 0,25

Curso de 70 a 90 horas: 0,35

Curso de 90 a 110 horas: 0,45

Curso de 110 a 130 horas: 0,55

Curso de 130 a 150 horas: 0,65

Curso de más de 150 horas: 0,75

Experiencia

Por servicios prestados en puesto de cocinero/a : 0,0002 por día cotizado.

Para acreditar la experiencia profesional, se deberá aportar necesariamente los siguientes documentos:



Excmo. Cabildo Insular de La Gomera

C/ PROFESOR ARMAS FERNÁNDEZ, Nº 2 -
CP: 38800 San Sebastián de La Gomera
Tf. : 922 14 0100 - 06 Fax: 922 140151

- Por servicios prestados en la Administración Pública: informe de vida laboral y certificado de servicios prestados.

- Por servicios prestados en otros ámbitos: informe de vida laboral y certificado de empresa o fotocopia del contrato de trabajo que acredite la categoría profesional.

7.- INTEGRACIÓN EN LA LISTA DE RESERVA.

Valorados los méritos, el Tribunal elaborará una lista de personas seleccionadas, ordenada rigurosamente por la suma de las puntuaciones obtenidas en las distintas fases, las cuales se integrarán de oficio en la lista de reserva, de conformidad con lo establecido en las Bases Generales para la creación de Bolsas de Trabajo con carácter temporal, aprobadas por Decreto del Ilmo. Sr. Presidente del Excmo. Cabildo Insular de La Gomera, de fecha 16 de mayo de 2012, y publicadas en el Boletín Oficial de la Provincia de Santa Cruz de Tenerife, núm. 73, de 4 de junio de 2012. Los integrantes de la Lista quedan sometidos a lo previsto en las citadas Bases Generales. A efectos de localización para las ofertas de empleo derivadas de la lista de reserva, el integrante deberá facilitar número de teléfono móvil y correo electrónico que deberá mantener actualizado en todo momento.

ANEXO I

Funciones

Principalmente tendrán que realizar las siguientes tareas:

- Elaboración del listado de alimentos necesarios y posterior presentación a la administración para su supervisión.
- Elaboración y emplatado de los menús diarios, en función de las prescripciones médicas formuladas para cada tipo de usuario.
- Mantenimiento en perfecto estado de las dependencias destinadas a la cocina, equipos de refrigeración y congeladores.
- Mantenimiento en perfecto estado de los espacios reservados a despensa y almacenaje de alimentos, así como la limpieza y organización de la misma.
- Control del stock de alimentos, para evitar posibles contratiempos que puedan surgir por falta de los mismos.
- Lavado y colocación del menaje utilizado para realizar las comidas del centro.
- Todas aquellas funciones o actividades no especificadas anteriormente propias de su puesto y que no estén incluidas en las anteriormente citadas.



ANEXO II

Temario

Tema 1. Peligros asociados a la manipulación de alimentos: requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria. Toxiinfecciones alimentarias

Tema 2. Conservación de géneros. Fundamento general. Métodos de conservación: frío, refrigeración, congelación, calor, ahumado, deshidratación, salazón, escabeche.

Tema 3. El almacenamiento: productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene, estiba, temperatura requerida, limpieza, rotación de mercancías.

Tema 4. Sistema de emplatado. Sistemas de distribución: cadena caliente, cadena fría.

Tema 5. Cuidado y limpieza del local, maquinaria, accesorios y menaje de cocina

Tema 6. Herramientas y moldes en cocina

Tema 7. Clasificación y características de los alimentos.

Tema 8. Dietas basales y terapéuticas más utilizadas en los centros hospitalarios: dietas progresivas, conocimientos básicos. Alimentos prohibidos, alimentos limitados, alimentos recomendados de las distintas dietas.

Tema 9. Alimentación del anciano

En San Sebastián de La Gomera

LA CONSEJERA DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PERSONAL,

Angélica Belén Padilla Herrera