



Excmo. Cabildo Insular  
de La Gomera

C/ Profesor Armas Fernández Nº 2  
S/S Gomera – CP:38 800  
Tf. : 922-14 01 00 - 06 Fax: 922-14 01 51

## **BASES ESPECÍFICAS QUE REGIRÁN EL PROCESO PARA LA SELECCIÓN DE PERSONAL, CON CARÁCTER TEMPORAL, CON LA FINALIDAD DE CONFIGURAR UNA LISTA DE RESERVA COMPLEMENTARIA DE COCINEROS/AS PARA LOS CENTROS SOCIO-SANITARIOS INSULARES.**

### **1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Las presentes Bases Específicas tienen por objeto regular el proceso selectivo para la creación de una lista de reserva complementaria de plazas de cocinero/a, con la finalidad de efectuar contrataciones laborales, de carácter temporal, para el desarrollo de las funciones que se indican en el Anexo I.

La lista de reserva que resulte del presente proceso selectivo será complementaria de las que fueron constituidas, en esta misma categoría, por Resolución de la Sra. Consejera Delegada de Recursos Humanos, de fechas 26/08/2013 y 07/07/2014. Esta lista de reserva complementaria formará parte integrante de la primera y la segunda, pero sin alterar el orden de aspirantes establecido en las mismas. De tal modo que, esta segunda lista de reserva complementaria se situará a continuación de la primera lista complementaria, y ésta a su vez, a continuación de la primera lista de reserva constituida, respetando el orden que, en atención a la puntuación obtenida por cada aspirante, se haya establecido.

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 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, así como a lo dispuesto en las presentes Bases.

### **2. REQUISITOS DE LOS ASPIRANTES**

Para ser admitidos a la realización de las pruebas selectivas, los aspirantes deberán reunir los requisitos establecidos en las Bases Generales que rigen el proceso de creación de bolsas de trabajo, así como estar en posesión de algunas de las siguientes titulaciones: 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. En caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación.

### **3. PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES**

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

### **4. DERECHOS DE EXAMEN**

Los derechos de examen se establecen en **quince euros con dieciocho céntimos (15,18€)** y su importe se hará efectivo mediante ingreso en la cuenta corriente de La Caixa, cuya numeración es: IBAN ES82 2100 9169 02 2200113787, mediante transferencia o giro postal o telegráfico dirigido al Cabildo de La Gomera, C/ Profesor Armas Fernández, nº 2, de conformidad con el artículo 38, apartado 7, de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

En todos los casos, se deberá indicar expresamente nombre y apellidos del aspirante, haciendo constar como concepto de ingreso el de **“TASA/COCINERO/2014”**.

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.

## **5. TRIBUNAL CALIFICADOR**

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

Será designado por el Ilmo. Sr. Presidente del 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.

### Vocales:

Cuatro funcionarios de carrera o personal laboral fijo del Cabildo Insular de La Gomera u otra Administración Pública, de los cuales uno ejercerá las funciones de Secretario.

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 Oposición, siendo la puntuación máxima alcanzable de 20 puntos.

### 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 utilizará la siguiente fórmula:

$$((\text{Número de aciertos} - (\text{Número de errores}/3)) / \text{Número de preguntas}) * 20$$

Las respuestas en blanco no contabilizan.

El ejercicio será eliminatorio, debiendo obtener los aspirantes una calificación mínima de 10 puntos.



## **Anexo I**

### **Funciones**

a) 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

### PROGRAMA DE LA CATEGORÍA DE COCINERO/A:

- Tema 1.-** La Cocina: importancia y condiciones que debe reunir el local. División del local. La distribución del trabajo en la cocina. Categorías profesionales dentro de la cocina: obligaciones y atribuciones de cada una. Orden de trabajo diario en la cocina.
- Tema 2.-** Peligros asociados a la manipulación de los alimentos. La contaminación de los alimentos. Reglamento (CE) número 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Tema 3.-** Conservación de géneros. Fundamento general. Métodos de conservación: Frío, refrigeración, congelación, calor, ahumado, deshidratación, salazón, escabeche. Por inmersión en líquidos conservadores.
- Tema 4.-** Recepción de mercancías: control de las materias primas y platos preparados, vehículos de transporte, etiquetas, temperaturas, fechas de consumo preferente y de caducidad, control organoléptico.
- Tema 5.-** El almacenamiento: productos perecederos, semiperecederos, y no perecederos, normas de higiene, estiba, temperatura requerida, limpieza, rotación de mercancías.
- Tema 6.-** Acondicionamiento de materias primas: la descongelación, rehidratación. Limpieza y preelaboración de las materias primas. Cortes de las distintas materias.
- Tema 7.-** El emplatado: dotación de materiales, medidas higiénicas, temperatura de las comidas preparadas. Sistemas de distribución: cadena caliente, cadena fría.
- Tema 8.-** Planes de limpieza, desratización y desinsectación. Identificación y evaluación de áreas de limpieza. Conocimientos básicos de productos utilizados. Sistemas de limpieza comúnmente utilizados. Registro del sistema. Autocontrol sanitario en las cocinas de los centros asistenciales: análisis y puntos de control críticos.
- Tema 9.-** Maquinaria empleada en la cocina. Herramienta de cocina.
- Tema 10.-** Alimentación, nutrición y dietética. Dietas basales y terapéuticas más utilizadas en los centros asistenciales: dietas progresivas, conocimientos básicos. Alimentos prohibidos, alimentos limitados, alimentos recomendados de las distintas dietas. La alimentación en función de la edad.
- Tema 11.-** Planificación de los menús. El código de dietas. Variedad. Rotación.



Excmo. Cabildo Insular  
de La Gomera

C/ Profesor Armas Fernández Nº 2  
S/S Gomera – CP:38 800  
Tf. : 922-14 01 00 - 06 Fax: 922-14 01 51

**Anexo III**

Nº de Registro:  
Fecha y hora:

**CABILDO INSULAR DE LA GOMERA**

**SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN EL PROCESO SELECTIVO PARA LA CREACIÓN DE UNA LISTA DE RESERVA COMPLEMENTARIA DE COCINEROS/AS PARA LOS CENTROS SOCIO-SANITARIOS INSULARES.**

Convocatoria publicada en el BOP núm ..... de ..... de ..... de 2014.

1 DATOS PERSONALES			
DNI/Pasaporte/NIE:	Primer apellido:	Segundo apellido:	Nombre:
Fecha de nacimiento: (DD/MM/AAAA)	Sexo: <input type="checkbox"/> Hombre <input type="checkbox"/> Mujer	Nacionalidad:	Correo electrónico:
Domicilio: Tipo de Vía		Nombre de la Vía	
		Núm.	Letra Escal. Piso Pta.
Municipio	Provincia	Código Postal	Teléfono
<input type="checkbox"/> a) Persona discapacitada física, psíquica o sensorial que tiene reconocida una minusvalía igual o superior al 33% (Se adjunta/n certificado/s acreditativo/s)			
<input type="checkbox"/> b) Solicitud de adaptación.....			
2 DOCUMENTACIÓN A APORTAR			
<input type="checkbox"/> Fotocopia compulsada DNI/ pasaporte/Documento acreditativo de residencia, en vigor			
<input type="checkbox"/> Fotocopia compulsada del Título Oficial requerido en la Convocatoria (o credencial que acredite la homologación).			
<input type="checkbox"/> Recibo original acreditativo del pago de derechos de examen, en su caso.			
<input type="checkbox"/> Otros:			
3 SOLICITUD, DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA			
<p>El/la abajo firmante <b>SOLICITA</b> ser admitido/a a las pruebas selectivas a que se refiere la presente instancia y <b>DECLARA</b> que son ciertos los datos consignados en ella, que reúne las condiciones exigidas en la Convocatoria citada y que no padece enfermedad o defecto físico que imposibilite el normal ejercicio de las funciones a desempeñar.</p> <p>En .....a.....de.....2014</p> <p>Fdo:.....</p>			

**SR. PRESIDENTE DEL CABILDO INSULAR DE LA GOMERA**

**Anexo IV**  
**DECLARACIÓN RESPONSABLE**

<b>DATOS PERSONALES</b>			
DNI/Pasaporte/NIE:	Primer apellido:	Segundo apellido:	Nombre:
Fecha de nacimiento: (DD/MM/AAAA)	Sexo: <input type="checkbox"/> Hombre <input type="checkbox"/> Mujer	Nacionalidad:	Correo electrónico:
Domicilio: Tipo de Vía	Nombre de la Vía	Núm. Letra	Escal. Piso Pta.
Municipio	Provincia	Código Postal	Teléfono

<b>DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA</b>
<p>El/la abajo firmante <b>DECLARA</b> bajo mi responsabilidad:</p> <p><input type="checkbox"/> <b>(Nacionales españoles):</b> no haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleo o cargo público por resolución judicial firme.</p> <p><input type="checkbox"/> <b>(Otra nacionalidad):</b> no estar sometido a sanción disciplinaria o condena penal que impida, en mi Estado, el acceso a la función pública</p> <p style="text-align: right;">En .....a .....de.....2014</p> <p style="text-align: right;">Fdo:.....</p>