

CABEZUELA DEL VALLE

ASUNTO. Constitución Bolsa de Trabajo de Cocineros/as para la Residencia de Mayores

CONSTITUCION DE LISTA / BOLSA DE TRABAJO DE COCINEROS/AS PARA LA CONTRATACIÓN LABORAL TEMPORAL EN LA RESIDENCIA DE MAYORES/ CENTRO DE DÍA " VIRGEN DE PEÑAS ALBAS" DE CABEZUELA DEL VALLE.

BASES DE LA CONVOCATORIA

Primera.- Objeto de la Convocatoria.

Es objeto de la presente convocatoria la elaboración de una lista de aspirantes de auxiliar geriatría, mediante concurso – oposición, para la contratación laboral temporal según las necesidades que surjan en la Residencia Municipal/ Centro de Día de Personas Mayores " Virgen de Peñas Albas "de Cabezuela del Valle.

Las funciones serán las propias del puesto de trabajo de cocinero/a en residencia de mayores/centro de día.

Segunda.- Elaboración de la lista de aspirantes.

La elaboración de la lista de aspirantes y su funcionamiento se registrará por el Acuerdo de la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Cabezuela del Valle, de fecha 17.02.2015 y la normativa de general aplicación.

Tercera.- Modalidad de los contratos.

La modalidad de los contratos será cualquiera de las que con carácter temporal vienen recogidas en el Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores. Los contratos serán exclusivamente para la atención de la Residencia de Ancianos mientras dure la gestión directa municipal. Con carácter general, la dedicación será a tiempo completo, salvo que, excepcionalmente, las necesidades del servicio permitan o aconsejen la contratación a tiempo parcial.

La jornada de trabajo, días de descanso, horario de trabajo y retribuciones, serán las establecidas en el Convenio Colectivo que resulte de aplicación.

Cuarta.- Requisitos de los aspirantes.

Para formar parte en las pruebas de selección, será necesario:

- a) Tener capacidad para ser contratado, conforme al Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo.
- b) Tener la nacionalidad española, o de cualquier país de la Unión Europea.
- c) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas.

- d) Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa.
- e) Estar en posesión de alguno de los siguientes títulos profesionales:
- e.1)- Ciclo formativo de grado superior, familia hostelería y turismo, especialidad cocina o título equivalente.
- e.2) Formación Profesional 2º, rama hostelería y turismo, especialidad cocina o título equivalente.
- e.3) Certificado de profesionalidad, cocina nivel II, según el Sistema Nacional de Clasificaciones profesionales.
- e.4) Si se poseen titulaciones equivalentes, debe acreditarse mediante certificación expedida por la correspondiente consejería de educación.
- e.6) Si se poseen titulaciones obtenidas en el extranjero debe acreditarse su homologación por la consejería correspondiente.
- f) También podrán participar las personas que, careciendo de las titulaciones establecidas en el apartado e) acrediten suficientemente una experiencia profesional como cocinero/as durante al menos 3 años.
- g) No padecer enfermedad o defecto físico que impida el desempeño de las correspondientes funciones.
- h) No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas y de los Órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por Resolución Judicial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionario, o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban en el caso del personal laboral, en que hubiese sido separado o inhabilitado. En caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado o en situación equivalente ni haber sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.
- i) Los requisitos mencionados deben poseerse en el momento en que finalice el plazo de presentación de instancias. Si los títulos no se poseen aún deberá presentarse el justificante de que se está en disposición de obtenerlo aunque el documento oficial y, en su caso, el resguardo de haber satisfecho los derechos para su obtención en la fecha en que termine el plazo de presentación de solicitudes.
- El cumplimiento de estos requisitos deberá concurrir en el momento de la solicitud.

Quinta.- Forma y plazo de presentación de instancias.

En las solicitudes requiriendo tomar parte en las correspondientes pruebas los aspirantes harán constar que reúnen las condiciones exigidas en las presentes bases. Se dirigirán al Sr. Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Cabezuela del Valle, y se presentarán en el Registro de entrada de este Ayuntamiento o bien mediante el procedimiento que regula el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, en el plazo de **veinte días naturales** contados a partir del día siguiente al de la publicación del anuncio de la convocatoria en el Boletín Oficial de la Provincia de Cáceres.

La solicitud deberá ir acompañada por:

- . Fotocopia del DNI o, en su caso, pasaporte.
- . Documentos acreditativos de la titulación exigida en la convocatoria.
- . Documentos acreditativos de los méritos y circunstancias alegados que deban ser valorados.

Sexta.- Listas provisionales de admitidos y excluidos.

Finalizado el plazo de presentación de instancias, el Alcalde dictará resolución, en el plazo de quince días, declarando aprobada la lista de admitidos y excluidos. Esta resolución se publicará en el tablón de edictos del Ayuntamiento, y concederá un plazo de cinco días naturales para que los interesados puedan subsanar lo que proceda.

Finalizado el plazo de subsanación, el Alcalde dictará nueva resolución aprobando la lista definitiva de aspirantes admitidos y excluidos, que se publicará en el tablón de edictos del Ayuntamiento.

En esta misma publicación se hará constar el día, hora y lugar en que habrá de realizarse la prueba objetiva. Se hará constar, asimismo, la designación de los vocales del tribunal calificador.

Séptima.- Tribunal calificador.

El Tribunal calificador estará constituido por cinco miembros, todos con voz y voto. Uno de ellos actuará como presidente y otro como secretario.

Su designación se hará por el Alcalde, en la Resolución que aprueba la lista definitiva de aspirantes admitidos y excluidos.

La abstención y recusación de los miembros del Tribunal será de conformidad con los artículos 28 y 29 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Los miembros del Tribunal son personalmente responsables del estricto cumplimiento de las bases de la convocatoria, de la sujeción a los plazos establecidos para la realización y valoración de las pruebas y para la publicación de los resultados.

El tribunal está facultado para resolver las cuestiones que pudieran suscitarse en el curso de las pruebas selectivas y para adoptar los acuerdos necesarios en todo lo no previsto en las presentes bases. Sus acuerdos se adoptarán por mayoría simple de los presentes siendo dirimente, en caso de empate, el voto del presidente.

El tribunal podrá disponer de la colaboración de asesores especialistas, que actuarán con voz y sin voto, en los ejercicios en que así se estime.

Octava.- Procedimiento de valoración.

El procedimiento de valoración de los aspirantes constará de las siguientes fases:

- Fase de oposición o prueba objetiva de conocimientos.
- Puntuación de 0 a 10 puntos.

- Fase de concurso o valoración de méritos. Puntuación de 0 a 5 puntos. La prueba objetiva de conocimientos será previa a la del concurso. Consistirá en la realización de una prueba de aptitud obligatoria y eliminatoria.

Finalizada esta fase, el Tribunal procederá a valorar los méritos y servicios de los aspirantes que hayan superado la puntuación mínima.

Novena.- Fase de oposición, o prueba objetiva de conocimientos.

Los candidatos deberán acudir provistos del DNI o, en su defecto, pasaporte o carné de conducir. En cualquier momento el Tribunal podrá requerir a los opositores para que acrediten su personalidad.

Los aspirantes serán convocados en llamamiento único, siendo excluidos quienes no comparezcan, salvo causa de fuerza mayor debidamente acreditada y libremente apreciada por el Tribunal.

La duración de la prueba será la que determine el Tribunal.

El ejercicio tendrá carácter eliminatorio. Se calificará de 0 a 10, siendo necesario para aprobar obtener una calificación de, al menos, 4 puntos.

Consistirá en un cuestionario tipo test, con respuestas alternativas de las que sólo una será correcta y en relación con el temario que se incluye a continuación. Se tendrán en cuenta para su corrección, las siguientes reglas:

- Las respuestas en blanco no puntúan.
- Las respuestas erróneas descontarán a razón de por cada dos incorrectas se descontará el equivalente a una correcta.
- Las dobles respuestas o las que no estén claras se tendrán por incorrectas.

El resultado de la prueba se hará público en el tablón de anuncios de la corporación. Se abrirá un plazo de 5 días naturales para formular reclamaciones.

Temario

Tema 1. Organización municipal.

Tema 2. Tecnología en la cocina: maquinaria, pequeña maquinaria y herramientas. Generadores de calor y de frío. Zonas de trabajo: cámaras, almacenes, circuito limpio – sucio, residuos.

Tema 3.- Recepción, almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos. Reconstitución de alimentos: recalentamiento, descongelación. Precauciones higiénico – sanitarias. Seguridad alimentaria.

Tema 4. Hortalizas, legumbres, ensaladas y frutas. Identificación y características, técnicas culinarias y elaboración.

Tema 5. Pescados y mariscos. Identificación y características, técnicas culinarias y elaboración.

Tema 6. Carnes: vacuno, porcino, ovino, aves. Identificación y características, técnicas culinarias y elaboración.

Tema 7. Caldos, sopas, consomés. Salsas. Fondos básicos y complementarios. Identificación y características, técnicas culinarias y elaboración.

Tema 8. Huevos, productos lácteos y postres. Identificación y características, técnicas culinarias y elaboración.

Tema 9. Seguridad e Higiene en el trabajo. Prevención de riesgos laborales.

Tema 10. Responsabilidades del cocinero en una residencia de ancianos. Propuesta y definición de menús, coordinación con la dirección del centro y los servicios médicos respecto de las dietas y la nutrición. El secreto profesional. Aspectos éticos comunes a todo el personal del centro.

Décima.- Fase de concurso o valoración de méritos.

A los aspirantes que hayan obtenido la nota mínima a que se refiere la base anterior, se les valorará en la fase de concurso los méritos que aleguen y justifiquen suficientemente.

Son méritos computables:

- a) La experiencia laboral.
- b) La formación complementaria.
- c) Empadronamiento en el municipio de Cabezuela del Valle.

Correcta y suficiente justificación.

Junto con la solicitud de participación el solicitante aportará una relación debidamente ordenada de sus méritos y acompañará copias compulsadas de la documentación que los acredite.

No se tendrán en cuenta los méritos que no estén justificados o que no estén de modo suficiente e inequívoco. El tribunal no podrá establecer presunción ninguna respecto de los méritos si no se desprende su exactitud de la documentación que aporte el interesado.

La experiencia laboral se acreditará mediante contratos de trabajo y su correspondiente finalización. Si se trata de servicios prestados en una administración pública podrá sustituirse lo anterior por una certificación del órgano competente. La vida laboral por sí sola no constituye justificación suficiente, aunque puede acompañarse con el resto de la documentación.

La formación se acreditará mediante los correspondientes certificados o diplomas en los que conste el nombre de la actividad formativa, el número de horas cursadas, y los contenidos formativos. Si la carga lectiva figura en número de créditos se entenderá que cada crédito equivale a 10 horas lectivas.

Si algún documento está en idioma distinto del español, se acompañará su traducción oficial al castellano. Si la formación se ha impartido por entidades privadas, deberá constar en el justificante el sello de homologación o reconocimiento de la administración o universidad debidamente cumplimentado y firmado.

Se tendrán en cuenta los méritos que se hayan alcanzado hasta el momento de la solicitud.

La puntuación global de los méritos será de 0 a 5 puntos.

Experiencia laboral. Máximo 2 puntos.

- Por trabajos realizados por cuenta ajena como cocinero/a en centros residenciales de personas mayores, centros hospitalarios, centros psiquiátricos, centros de día, centros educativos, socio – sanitarios o similares: 0,20 puntos por cada mes trabajado.
- Por trabajos realizados por cuenta ajena como cocinero/a en otro tipo de centros organizaciones o empresas: 0,10 puntos por cada mes trabajado.

La puntuación se calculará del siguiente modo: número total de días trabajados a jornada completa / 30 x (0,20 ó 0,10) = puntos. Si el trabajo es a tiempo parcial se computará la parte proporcional que corresponda, tomando como jornada completa 8 horas diarias.

- Los trabajos por cuenta propia se puntuarán conforme a los apartados anteriores, sólo si están suficientemente acreditados.

No será suficiente por sí sola el alta en el régimen especial de autónomos en actividad de hostelería, bar o similares.

Si el aspirante accede sin título, en virtud de la letra f de la base cuarta, de la experiencia total se descontarán tres años, a los efectos de la valoración de este apartado.

b) Formación. Máximo 1 puntos.

No se tomará en cuenta la formación que consista en el título que constituya el requisito para el acceso contemplado en la base 4.e) de esta convocatoria.

- Titulaciones superiores. Título Superior de Formación

Profesional y Título Universitario, en ambos casos relacionado con el puesto a ocupar. 0,50 puntos.

- Cursos directamente relacionados con las funciones propias del trabajo a desempeñar y con el temario de la fase de oposición: hasta 1,5 puntos.

- No se computarán los cursos inferiores a 20 horas.

- Cursos entre 21 y 40 horas: 0,1 puntos

- Cursos entre 41 y 80 horas: 0,2 puntos

- Cursos entre 81 y 100 horas: 0,3 puntos.

- Cursos de más de 100 horas: 0,6 puntos

c) Empadronamiento: Máximo 2 puntos. Por estar empadronado en el municipio de Cabezuela del Valle con anterioridad a 01.01.2015..... 0,10 puntos por mes completo hasta un máximo de 2 puntos. Las fracciones inferiores al mes completo no se valorarán.

La valoración de los méritos se hará pública en el tablón de anuncios de la corporación y en la web municipal. Se abrirá un plazo de 5 días naturales para formular reclamaciones.

Undécima.- Desempates, en su caso, y aprobación de la lista.

Una vez calificados los aspirantes conforme a las bases anteriores, y, si existiesen empates en la puntuación global, se aplicarán, sucesivamente, las

siguientes reglas de desempate para determinar el puesto de los candidatos:

1. Mayor experiencia laboral.
2. Mayor formación.
3. Mejor nota en la prueba objetiva.

El Alcalde dictará Resolución en la que aprueba la lista de aspirantes que se hará pública en el tablón de anuncios de la corporación y en la web municipal.

Duodécima.- Recursos.

Contra la convocatoria y sus bases, que agotan la vía administrativa, se podrá interponer por los interesados recurso de reposición en el plazo de un mes ante la Alcaldía, previo al contencioso-administrativo en el plazo de dos meses ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de León, a partir del día siguiente al de publicación de su anuncio en el *Boletín Oficial de la Provincia* (artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa).

Contra los actos dictados en su aplicación podrán interponerse los mismos recursos y en los mismos plazos a contar desde el día siguiente al de la correspondiente publicación en la web municipal.

En Cabezuela del Valle, a 18 de febrero de 2015.

El Alcalde

Julián PÉREZ REY

1357