

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

EMPRESAS PÚBLICAS Y ASIMILADAS

Anuncio de 25 de septiembre de 2018, de la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A., por el que se efectúa convocatoria pública para contratación temporal.

De conformidad con lo establecido en la disposición adicional séptima de la Ley 1/2011, de 17 de febrero, de reordenación del sector público de Andalucía, publicada en el BOJA núm. 36, de 21 de febrero de 2011, se acuerda hacer público el proceso de selección de personal temporal a tiempo parcial, de Profesor/a Instructor/a de Cocina, mediante un contrato de interinidad a tiempo parcial.

BASES DE LA CONVOCATORIA

1. Características de la contratación:

Plaza ofertada: Profesor/a Instructor/a de Cocina.

Tipo de contrato: Contrato de interinidad a tiempo parcial.

Jornada: 50%.

Duración del Contrato: Hasta la incorporación de la trabajadora en situación de reducción de jornada cuya jornada se complementa con este contrato de Interinidad, a su jornada completa.

Convenio Colectivo: Infraestructuras Turísticas de Andalucía.

Grupo Profesional: 02.

Puesto de trabajo: Profesor/a Instructor/a de Cocina.

Lugar de prestación: Hotel Escuela Convento de Santo Domingo. Archidona.

Retribución Bruta anual: 15.438 (incluye salario base, complemento de puesto, pagas extraordinarias, etc).

Funciones: La correspondientes al Grupo Profesional 02, distinguiendo entre funciones generales de la categoría profesional y funciones específicas del puesto de trabajo. Entre las funciones específicas a desarrollar cabe destacar las siguientes:

Funciones Específicas:

- Realizará tareas docentes y no docentes en los planos teórico y práctico como cocinero/a.

- Impartirá clases teóricas y/o prácticas de su especialidad.

2. Requisitos de los/as aspirantes:

Podrán participar en la presente convocatoria todas aquellas personas que estén interesadas en la plaza ofertada y que, en la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes, cumplan los siguientes requisitos:

2.1. Ser español/a o poseer la nacionalidad de alguno de los estados miembros de la Unión Europea, para cuyos ciudadanos, a tenor de la legislación vigente, no sea preceptiva la autorización de permiso de trabajo y residencia expedida por el Órgano Administrativo nacional competente.

2.2. Tener, al menos, 18 años de edad y no exceder la edad ordinaria de jubilación establecida legalmente.

2.3. Desempleado/a.

2.4. Estar en posesión de un título de Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico, Diplomado Universitario, Grado Universitario, Formación Profesional de Grado Superior

en modalidad formativa relacionada con el puesto a cubrir o acreditar, como mínimo, tres años de experiencia profesional presencial como docentes en cursos de Formación Profesional para el Empleo, de carácter presencial, en la especialidad de Cocina, en centros formativos públicos o privados.

2.5. Acreditar formación metodológica.

3. Lugar, plazo y forma de presentación de solicitudes y documentación.

3.1. Lugar de presentación o remisión de las candidaturas. Las candidaturas deberán presentarse o dirigirse al Departamento de Recursos Humanos de la Empresa Pública para la Gestión de Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A., C/ Compañía, núm. 40. 29008 Málaga.

3.2. Plazo de presentación: Diez (10) días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación de la presente convocatoria en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, finalizando dicho plazo a las 14.00 horas del último día que corresponda. En caso de que el último día de presentación de solicitudes sea inhábil, el plazo se entenderá prorrogado hasta el día hábil siguiente.

3.3. Forma de presentación. Deberán presentarse en un sobre cerrado en el que figure la leyenda «Oferta de empleo profesor/a instructor/a de cocina. Contrato de interinidad a tiempo parcial. Expediente 04/2018». En el exterior del sobre deberá figurar, igualmente, el nombre del candidato/a y una dirección de correo electrónico o número de teléfono, a efecto de notificaciones.

Las candidaturas podrán presentarse presencialmente, en el lugar indicado, o por correo postal a la dirección indicada.

En las candidaturas enviadas por correo postal deberá comunicarse dicho envío por correo electrónico, a departamento.rrhh@andalucia.org, adjuntando justificante de la fecha de imposición del envío en las oficinas de correos dentro del plazo de los diez días concedidos para la presentación de candidaturas. No se admitirán candidaturas ni documentación remitida en fechas y por vías distintas de las expuestas o que no se haya comunicado su envío conforme se establece.

3.4. Documentación a aportar. El sobre deberá incluir la siguiente documentación:

- Curriculum vitae en el que consten los datos personales incluidos teléfono, dirección, email, etc.

- DNI, pasaporte o documento equivalente.

- Acreditación documental de situación de desempleo.

- Acreditación documental de la titulación académica exigida en la convocatoria o de la experiencia profesional alegada.

- Acreditación documental de la Formación Metodológica.

- Acreditación documental de los méritos alegados.

La falta de presentación en plazo de los documentos requeridos y la falta de cumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las bases de la convocatoria constituyen motivo suficiente y causa justificada para la pérdida de cualquier derecho derivado de esta convocatoria, entre otros, para la exclusión automática y definitiva del proceso selectivo.

Será igualmente causa de exclusión de la convocatoria, cualquier falsedad, anomalía o irregularidad detectada en cualquiera de los datos o documentos aportados.

3.5. Anexo I.

Los candidatos/as deberán cumplimentar, firmar e incluir en el sobre el Anexo I que se adjunta a esta convocatoria.

3.6. Anexo II.

Los candidatos/as deberán cumplimentar, firmar e incluir en el sobre el Anexo II, que se adjunta a esta convocatoria.

4. Comisión de Valoración.**4.1. La Comisión de Valoración estará integrada por:**

- La titular de la Dirección de RR.HH.
- El Director del Hotel Escuela Convento de Santo Domingo.
- El Profesor Tutor de Cocina.
- El representante de los trabajadores del centro de trabajo.

4.2. La Comisión de Valoración solamente valorará los méritos que hayan sido debidamente alegados y acreditados documentalmente, sin que puedan valorarse como méritos los referidos a requisitos exigidos en la convocatoria.

4.3. La Comisión de Valoración únicamente valorará los méritos que se ostenten a la finalización del plazo de presentación de solicitudes no computándose los obtenidos con posterioridad a dicha fecha.

5. Méritos a valorar:

Se valorarán -conforme a las baremaciones que se establecen en el apartado 5. Proceso de Selección Fase II- los siguientes méritos:

1. Cursos de formación y/o perfeccionamiento.**5. Proceso de selección. El proceso selectivo contará con las siguientes fases:****Fase I: Comprobación del cumplimiento de los requisitos exigidos para concurrir:**

- La Comisión de Valoración, una vez finalizado el plazo de presentación de solicitudes revisará la documentación aportada por los/las solicitantes para verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos para concurrir al proceso de selección y se publicará en el Portal de Transparencia de la Junta de Andalucía la lista provisional de admitidos/as y excluidos/as. A la lista provisional se podrán presentar alegaciones en el plazo de dos días hábiles (2) contados a partir del día siguiente a la fecha de su publicación en el Portal de Transparencia. Las alegaciones deberán remitirse por correo electrónico a la dirección departamento.rrhh@andalucia.org.

Transcurrido dicho plazo y una vez analizadas y valoradas las alegaciones, en su caso presentadas, se publicará la Lista Definitiva de candidatos/as admitidos/as y excluidos/as.

Fase II: Baremación de méritos.

Esta fase será puntuada con un máximo de diez puntos, y consistirá en la puntuación de los méritos que se acrediten, conforme al siguiente baremo:

Cursos de formación y/o perfeccionamiento de cuyo contenido guarde relación con las funciones del puesto de trabajo a cubrir, conforme a lo siguientes puntuaciones:

- Certificado de Profesionalidad en la modalidad de cocina: 2 puntos.
- Cursos de Formación Profesional para el Empleo de duración superior a 1000 horas; 2 puntos por curso.
- Cursos de Formación Profesional para el Empleo entre 500 y 1000 horas de duración: 1 punto por curso.
- Cursos de Formación Profesional para el Empleo entre 200 y 500 horas de duración: 0,50 puntos por curso.
- Otra formación profesional relacionada con el puesto a cubrir: 0,10 puntos por curso.

Los cursos de formación y/o perfeccionamiento se han de acreditar mediante los correspondientes certificados emitidos por centros de formación debidamente homologados. No se admitirán los certificados en los que no conste el número de horas y las materias objeto de formación y/o perfeccionamiento.

En ningún caso se valorarán, en este apartado, aquellos cursos cuya finalidad sea la obtención de títulos académicos o que se hayan aportado como acreditación de cumplimiento de requisitos para concurrir.

Con las puntuaciones asignadas a cada candidato/a se elaborará la lista provisional de valoración de candidatos/as que se publicará en el Portal de Transparencia y a la que se podrán presentar alegaciones en el plazo de dos días hábiles (2), contados a partir del día siguiente a la fecha de su publicación en el Portal de Transparencia. Las alegaciones deberán remitirse por correo electrónico a la dirección departamento.rrhh@andalucia.org.

Transcurrido dicho plazo y una vez analizadas y valoradas las alegaciones, en su caso presentadas, se publicará, en el Portal de Transparencia de la Junta de Andalucía, la lista definitiva de valoración de candidatos/as.

Los cinco candidatos/as que hayan obtenido la mejor puntuación en la Fase II pasarán a la Fase III.

Fase III: Prueba de simulación docente teórico-práctica.

Esta fase será puntuada con un máximo de quince puntos.

Esta prueba consistirá en lo siguiente:

1. Propuesta, diseño y exposición de un menú degustación. Se valorará con un máximo de cinco puntos. Tiempo de preparación de la propuesta una hora.

Para la valoración del menú degustación propuesto se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Dificultad del menú degustación propuesto y variedad de ingredientes que incorpora.
- Técnicas y texturas propuestas para el proceso de elaboración.

2. Diseño y elaboración de un plato a partir de un pedido de almacén y sobre un listado de ingredientes propuestos. Se valorará con un máximo de diez puntos. El tiempo de diseño y elaboración no podrá superar dos horas.

Para la valoración del plato se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Presentación del plato.
- Dificultad del plato y variedad de ingredientes empleados en la elaboración.
- Técnicas empleadas en el proceso de elaboración.
- Otros aspectos: Textura, punto de cocción, aroma, sabor, equilibrio.

Finalizada esta Fase III, se sumarán las puntuaciones obtenidas, por cada candidata/ en las fases II y III, (suma de los dos apartados) y resultará seleccionado/a quien haya obtenido mayor puntuación en la suma de las dos fases.

6. Comunicación del resultado del proceso de selección.

El resultado del proceso de selección, con la puntuación obtenida por cada candidato/a, se publicará en el Portal de Transparencia de la Junta de Andalucía, y en la web de la empresa: www.turismoydeportedeandalucia.com/estructura, y se comunicará por correo electrónico al candidato/a seleccionado.

Málaga, 25 de septiembre de 2018.- El Director Gerente, Manuel Pablo Muñoz Gutiérrez.

ANEXO I

D./Dña., con DNI núm.
SOLICITA ser admitido/a al proceso de selección y DECLARA:

1. Que conoce y acepta íntegramente las bases de la convocatoria, declarando asimismo bajo su responsabilidad que los datos incluidos en la solicitud son ciertos, teniendo constancia de que la inexactitud de los datos dará lugar a la no admisión o expulsión del proceso selectivo, sin perjuicio de otras responsabilidades en las que pueda incurrir.

00143574

2. Que se compromete a presentar la documentación original que, en su caso, le sea requerida.

3. Que conoce que no serán admitidas solicitudes, modificaciones o subsanaciones presentadas fuera de plazo ni las presentadas de forma defectuosa.

4. Que conoce que los requisitos que no sean documentalmente acreditados no serán tenidos en cuenta, y que serán considerados como no puestos.

El solicitante, leídas las anteriores declaraciones firma el presente documento en prueba de conformidad.

FIRMADO:

FECHA:

ANEXO II

D./Dña., con DNI núm.,
AUTORIZA a la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A., a utilizar, a efectos de comunicaciones, los datos de contacto que ha proporcionado en su solicitud de concurrencia a la Oferta de Empleo 2/2018.

FIRMADO:

FECHA: