

**ANEXO I**

**Puesto: Profesor/a de Cocina**

**Ref: LA\_003\_01\_19**

**N.º de puestos: 1**

**Funciones del puesto.**

- Ejercer la función formadora y su evaluación en materias propias de la especialidad profesional de cocina en el desarrollo de la programación formativa de la Escuela: Restauración, preelaboración y conservación de alimentos, técnicas culinarias, tratamiento de género culinario, cocina creativa y de autor, gestión de alimentos, preparación de platos y menús, etc., bajo la dirección del Jefe/a de Departamento y Jefe/a de Estudios.
- Asistir al Jefe/a de Departamento en el desarrollo de las prácticas del alumnado y en aquellas otras funciones que se estimen pertinentes.

**Proceso de selección.**

Fase I: Preselección

Consistirá en la constatación del cumplimiento de los siguientes requisitos por parte de los participantes:

- Acreditación de la competencia docente en los términos exigidos por Real Decreto 34/2008 (modificado por el Real Decreto 189/2013), por el que se regulan los certificados de profesionalidad.
- Acreditar el cumplimiento de los requisitos específicos de experiencia profesional y titulación que determina el Certificado de Profesionalidad:
  - H0TR0110 Dirección y producción en cocina y en relación a los siguientes módulos:

PRESCRIPCIONES DEL PERSONAL FORMADOR			
Módulos certificado H0TR0110 Dirección y producción en cocina. RD 1526/2011, 31 de octubre	Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1058-3: Tratamiento de género culinario	1. Licenciado, Ingeniero, Arquitecto/título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 2. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico/Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 3. Técnico superior en dirección de cocina. 4. Técnico superior en dirección de servicios de restauración 5. Técnico superior en Industria Alimentaria. 6. Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración.	1 año	4 años



MF1059-3: Elaboración culinaria	1. Licenciado, Ingeniero, Arquitecto/título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 2. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico/Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 4. Técnico superior en dirección de servicios de restauración 6. Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración.	1 año	4 años
MF1060-3: Cocina creativa y de autor			
MF1063-3: Ofertas gastronómicas			
MF1061-3: Procesos de repostería	1. Licenciado, Ingeniero, Arquitecto/título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 2. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico/Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 4. Técnico superior en dirección de servicios de restauración 5. Técnico superior en Industria Alimentaria. 6. Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración.	1 año	4 años
MF1062-3: Cata de alimentos en hostelería			
MF1065-3: Organización de procesos de cocina			
MF1066-3: Administración en cocina			
MF1064-3: Aprovisionamiento en restauración	1. Licenciado, Ingeniero, Arquitecto/título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 2. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico/Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 3. Técnico superior en dirección de cocina. 4. Técnico superior en dirección de servicios de restauración	1 año	4 años

Fase II: Méritos a valorar

<b>Méritos a valorar</b>	<b>Máximo 60 puntos</b>
<b>1. Experiencia profesional en las ocupaciones del certificado.</b>	<b>Máximo 18 puntos</b>
Se valorará con 0,10 puntos por cada mes completo o fracción superior a 15 días.	
<b>2. Experiencia docente</b>	<b>Máximo 24 puntos</b>
2.1. Experiencia profesional que se haya adquirido en especialidades de la misma familia y área profesional que la especialidad ofertada, a razón de 0,25 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 24 puntos
2.2 Experiencia profesional que se haya adquirido en especialidades de la misma familia y distinta área profesional que la especialidad ofertada, a razón de 0,15 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 6 puntos
2.3. Experiencia profesional que se haya adquirido en especialidades de distinta familia y distinta área profesional que la especialidad ofertada, a razón de 0,05 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 2 puntos



<b>Méritos a valorar</b>	<b>Máximo 60 puntos</b>
2.4. Experiencia profesional que se haya adquirido en acciones impartidas, distintas a las anteriores y con contenidos específicos y relacionados con los ámbitos de la orientación profesional, empleabilidad, emprendimiento y/o con la seguridad y salud en el trabajo, a razón de 0,15 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 2 puntos
<b>3. Nivel de formación</b>	<b>Máximo 4 puntos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• CP nivel 2. Técnico/a equivalente: 0,4 puntos</li><li>• CP nivel 3, Técnico/a superior o equivalente: 0,75 puntos</li><li>• Grado oficial universitario, Diplomatura, Ingeniería Técnica, Arquitectura Técnica o equivalente: 1,25 puntos</li><li>• Doctorado, Máster Oficial, Licenciatura, Ingeniería Sup., Arquitectura o equivalente: 1,75 puntos</li></ul>	Máximo 4 puntos
<b>4. Asistencia a cursos de perfeccionamiento</b>	<b>Máximo 14 puntos</b>
4.1. Relacionados con la familia y área profesional de la especialidad ofertada, organizados, impartidos u homologados por la AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	Máximo 7 puntos
4.2 Relacionados con la familia y área profesional de la especialidad ofertada, organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	
4.3. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes organizados, impartidos u homologados por AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas	Máximo 5 puntos
4.4.Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias transversales organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	
4.5. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias transversales organizados, impartidos u homologados por la AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	Máximo 2 puntos
4.6. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	05/06/2019	PÁGINA 3/3
VERIFICACIÓN	Pk2jmTT3XKT6847PSC6PZ8K7LKXSE2	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	