



ANEXO I

Puesto: Profesor/a de Cocina

Ref: CA-001-19-1

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, Jefe/a de Estudios y la Dirección de la Escuela.
- 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 determinan los Certificados de Profesionalidad:
 - HOTR0108: Operaciones básicas de cocina.
 - HOTR0408: Cocina.
 - HOTR0110: Dirección y producción en cocina, en relación a los siguientes módulos:



PRESCRIPCIONES DEL PERSONAL FORMADOR			
Módulos certificado HOTR0108 Operaciones básicas de cocina. RD 1376/2008 1 agosto, modificado por el RD 619/2013, 2 de agosto	Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF0255-1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	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 y Técnico superior de la familia profesional Hostelería y Turismo 4. Certificados de profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área de Restauración de la Hostelería y Turismo.	1 año	3 años
MF0256 - 1: Elaboración culinaria básica			

PRESCRIPCIONES DEL PERSONAL FORMADOR			
Módulos certificado HOTR0408 Cocina RD 1376/2008 1 agosto, modificado por el RD 619/2013, 2 de agosto	Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF0259-2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	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 de la familia profesional Hostelería y Turismo. 4. Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración.	1 año	3 años
MF0260-2: Preelaboración y conservación de alimentos			
MF0261-2: Técnicas culinarias			
MF0262-2: Productos culinarios			



Módulos certificado HOTR0110 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 año



Fase II: Méritos a valorar

Méritos a valorar	Máximo 60 puntos
1. Experiencia profesional en las ocupaciones del certificado.	Máximo 18 puntos
Se valorará con 0,10 puntos por cada mes completo o fracción superior a 15 días.	
2. Experiencia docente	Máximo 24 puntos
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
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
3. Nivel de formación	Máximo 4 puntos
<ul style="list-style-type: none">• CP nivel 2. Técnico/a equivalente: 0,4 puntos• CP nivel 3, Técnico/a superior o equivalente: 0,75 puntos• Grado oficial universitario, Diplomatura, Ingeniería Técnica, Arquitectura Técnica o equivalente: 1,25 puntos• Doctorado, Máster Oficial, Licenciatura, Ingeniería Sup., Arquitectura o equivalente: 1,75 puntos	Máximo 4 puntos
4. Asistencia a cursos de perfeccionamiento	Máximo 14 puntos
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	Máximo 5 puntos



Méritos a valorar	Máximo 60 puntos
Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas	
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.	