

ANEXO I. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO Y PROCESO SELECTIVO

Puesto: Profesor/a 2º Jefe/a de Partida

Ref: LA_003_21-1/82/2021

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.
- ✓ Realizar cualquier otra función, o desarrollar otra responsabilidad de similar o análoga naturaleza que se pueda encomendar en relación con la actividad objeto de su puesto y que no esté contemplada en las relacionadas anteriormente.

Fase I. Preselección

REQUERIMIENTOS FASE I				
A) COMPETENCIA DOCENTE	+	B) EXPERIENCIA PROFESIONAL	+	TITULACIÓN
Art. 13 DEL RD 34/2008 modificado por el RD 189/2013		La que requiera cada unidad formativa de las que se compone un Certificado de Profesionalidad/ Programa Formativo a impartir		(La requerida por cada unidad formativa del o los Certificado/s Profesionalidad/ Programa Formativo)



Prescripciones del personal formador:

A) Acreditación de la competencia docente.

La acreditación de la competencia docente se realizará según los términos exigidos por Real Decreto 34/2008 (modificado por el Real Decreto 189/2013), por el que se regulan los certificados de profesionalidad. La Resolución de 28 de mayo de 2015 de la Dirección General de Formación Profesional para el empleo, por la que se regula la acreditación de la competencia docente de las personas formadoras de formación profesional para el empleo en el ámbito de la comunidad Autónoma de Andalucía.

El Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo, modifica el apartado 1 y añade un nuevo apartado 4 al artículo 13, con la siguiente redacción:

«1. Para poder impartir la formación correspondiente a cada uno de los módulos formativos de los certificados de profesionalidad, los formadores deberán reunir los requisitos específicos que se incluyan en el mismo. Estos requisitos deben garantizar el dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la unidad de competencia a la que está asociado el módulo, y se verificarán mediante la correspondiente acreditación y/o experiencia profesional en el campo de las competencias relacionadas con el módulo formativo.

En cualquier caso, para impartir los módulos formativos de los certificados de profesionalidad, será requisito que el formador acredite poseer competencia docente.

Para acreditar la competencia docente requerida, el formador o persona experta deberá estar en posesión del certificado de profesionalidad de formador ocupacional o del certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo.

Del requisito establecido en el párrafo anterior estarán exentos:

a) Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestro en cualquiera de sus especialidades, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o de la Pedagogía, o de un título universitario oficial de posgrado en los citados ámbitos.

b) Quienes posean una titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del Certificado de Aptitud Pedagógica o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica. Asimismo estarán exentos quienes acrediten la posesión del Máster Universitario habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficiales de Idiomas y quienes acrediten la superación de un curso de formación equivalente a la formación pedagógica y didáctica exigida para aquellas personas que, estando en posesión de una titulación declarada equivalente a efectos de docencia, no pueden realizar los estudios de máster, establecida en la disposición adicional primera del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria.

c) Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos diez años en

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	08/02/2022	PÁGINA 2/9
VERIFICACIÓN	Pk2jm2DWGF2WXJVB59UTM5F8QYPXP	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



formación profesional para el empleo o del sistema educativo».

4. Los tutores-formadores que impartan formación mediante teleformación, además de cumplir las prescripciones que se establecen en el apartado 1, deberán acreditar una formación de al menos 30 horas o experiencia en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación. La experiencia se acreditará según lo dispuesto en la normativa que desarrolle este real decreto. A tal fin, las Administraciones competentes desarrollarán programas y actuaciones específicas para la formación de estos formadores. Para garantizar el seguimiento y calidad en la modalidad de teleformación de los certificados de profesionalidad, en la planificación de la acción formativa se establecerá un mínimo de dedicación del tutor-formador de 10 horas semanales por cada 20 alumnos, incluyendo las actividades presenciales requeridas. Cada módulo formativo que se imparta, en todo o en parte, combinada con formación presencial, tendrá asignado un tutor-formador con las siguientes funciones: a) Desarrollar el plan de acogida de los grupos de alumnos según las características específicas de las acciones formativas

b) Orientar y guiar al alumnado en la realización de actividades, el uso de los materiales y la utilización de las herramientas de la plataforma virtual de aprendizaje para la adquisición de las capacidades de los distintos módulos formativos. c) Fomentar la participación del alumnado, proponiendo actividades de reflexión y debate individuales y en equipo, organizando actividades individuales y de trabajo en equipo, utilizando para ello las herramientas de comunicación establecidas. d) Realizar el seguimiento y la valoración de las actividades realizadas por el alumnado, resolviendo dudas y solucionando problemas a través de las herramientas de la plataforma virtual de aprendizaje, ajustándose a la planificación establecida. e) Realizar la evaluación del alumnado, de acuerdo con los criterios establecidos, participar en la organización y desarrollo de las pruebas de evaluación y en las sesiones de evaluación y calificación establecidas al efecto. f) Coordinar las tutorías presenciales que en su caso se realicen. g) Participar en todas aquellas actividades que impliquen la coordinación con el resto del equipo responsable de la organización, gestión y desarrollo de las acciones formativas.»

Además, la Resolución de 28 de mayo de 2015, de la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo, por la que se regula la acreditación de la competencia docente de las personas formadoras de formación profesional para el empleo en el ámbito de la comunidad Autónoma de Andalucía establece como equivalentes al certificado de profesionalidad de formador ocupacional o del certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo, siempre que se hayan obtenido hasta el 31 de diciembre de 2013, las siguientes especialidades formativas:

- SSCF01AECF Formador 380 horas
- SSCF01ANT Formador de Formadores 400 horas
- SSCF03ACA Docencia 900 horas

Así, las personas que pretendan impartir acciones formativas correspondientes a la Formación Profesional para el

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	08/02/2022	PÁGINA 3/9
VERIFICACIÓN	Pk2jm2DWGF2WXJVB59UTM5F8QYPXPF	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



Empleo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía y recibieron alguna de estas formaciones, podrán ejercer la formación, ya que serán equivalentes al actual Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo y el anterior de Formador Ocupacional.

B) Acreditación de la experiencia profesional y titulación.

Los requisitos del puesto relativos a experiencia profesional y titulación serán los establecidos en las prescripciones de formadores/as que figuran en los Reales Decretos que regulan los Certificados de Profesionalidad impartidos en la Escuela. En concreto para este puesto serán los establecidos para el siguiente Certificado de Profesionalidad:

HOTR0110 Dirección y producción en cocina (Nivel 3)

Relación de módulos que impartirá dentro del mismo:

- MF1058-3: Tratamiento de género culinario
- MF1059-3: Elaboración culinaria
- MF1060-3: Cocina creativa y de autor
- MF1063-3: Ofertas gastronómicas
- MF1061-3: Procesos de repostería
- MF1062-3: Cata de alimentos en hostelería
- MF1065-3: Organización de procesos de cocina
- MF1066-3: Administración en cocina
- MF1064-3: Aprovisionamiento en restauración

Prescripciones del Personal Formador (RD 1526/2011, de 31 de octubre)			
Módulos certificado HOTR0110 Dirección y producción en cocina.	Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida como Jefe de Partida, Jefe de cocina, Segundo jefe de cocina, Jefe de Catering o Encargado de Economato.	
		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

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	08/02/2022	PÁGINA 4/9
VERIFICACIÓN	Pk2jm2DWGF2WXJVB59UTM5F8QYPXPF	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



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

Esta Fase I finaliza con la publicación de la Resolución del listado definitivo de personas admitidas y excluidas en el BOJA, en el portal de la Junta de Andalucía, y en la web del SAE.

Fase II: Selección

Tal y como se indica en las Bases de la convocatoria, la Fase de Selección consistirá en la realización de una prueba práctica y una posterior valoración de méritos para aquellas personas que superen la prueba práctica.

A) Prueba Práctica

Las personas candidatas que hayan superado la fase de preselección serán convocadas para realizar una prueba práctica, de carácter eliminatorio, que tendrá por objeto la comprobación de la aptitud pedagógica, el dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente y el conocimiento de la materia a impartir de las personas aspirantes.

La prueba consistirá en el desarrollo e impartición de una sesión formativa de 30 minutos sobre un contenido de su área profesional utilizando recursos y materiales didácticos adaptados a la situación de aprendizaje. Al finalizar la



sesión formativa las personas evaluadoras de la prueba abrirán un turno de preguntas a la persona candidata en relación a la sesión y los conocimientos de la misma.

Cada persona aspirante deberá entregar a la Comisión de Selección, el día que sea citado para el desarrollo de la prueba práctica, un guion didáctico, en formato papel o digital, de la sesión a impartir. Los requisitos del mismo se publicarán junto con el contenido de la prueba a desarrollar.

La puntuación de la prueba práctica será de 0 a 60 puntos, teniendo las personas candidatas que alcanzar una puntuación mínima de 30 puntos para pasar a la valoración de méritos.

B) Valoración de Méritos

No se baremarán como méritos los requisitos requeridos en la Fase I de Preselección. La puntuación de la valoración de méritos será de 0 a 40 puntos, no existiendo una puntuación mínima en esta fase.

B) Méritos a valorar.	Máximo 40 puntos
1. Experiencia profesional en ocupaciones relacionadas con el Certificado/s Profesional/Programa/s Formativo a impartir.	Máximo 12 puntos
Se valorará con 0,10 puntos por cada mes completo de experiencia profesional como Jefe de partida, Jefe de cocina, Segundo jefe de cocina, Jefe de Catering o Encargado de Economato. No puntuará como mérito la experiencia requerida en la fase I de preselección, que puede ser de 1 o 4 años en función de la acreditación requerida conforme a las prescripciones del personal formador.	
2. Experiencia docente. En caso de no tener titulación para la acreditación docente se requieren 600 horas de experiencia docente (en los últimos diez años) en la FPO y/o Sistema educativo como requisito para superar la Fase I de preselección, por lo que en estos casos no se baremarán dichas horas como méritos a valorar de la Fase II. <ul style="list-style-type: none">Las actividades formativas de carácter presencial/ telepresencial se certificarán en función del número de horas efectivamente impartidas.En los supuestos de actividades formativas en modalidad de teleformación, el número de horas de docencia del profesorado colaborador se valorará en función del tipo de tutoría, el número de alumnos y alumnas y las horas de docencia de cada curso, aplicando la siguiente tabla horaria, prevista para ediciones con un alumnado de 25 personas.Aquellas otras que tengan carácter semipresencial se certificarán por el total de las horas previstas en la programación de la actividad, uniéndose las puntuaciones por tanto de las horas presenciales a las de teleformación	Máximo 14 puntos
Tipo de tutoría/duración de la actividad formativa(horas) N.º Alumnos	



20 horas /25 alumnos	40 horas /25 alumnos	60 horas de /25 alumnos
Reactiva		
6 horas docencia	10 horas docencia	12 horas docencia
Dinamización		
12 horas docencia	20 horas docencia	24 horas docencia

Cabe distinguir diferentes clases de tutoría en función del diseño instruccional de la misma y el rol que dicho diseño asigne al responsable de la misma:

- Tutoría Reactiva. Constituye el nivel básico de tutoría y su objetivo es simplemente el de dar respuesta al alumnado sobre aquellas cuestiones que plantee con relación al contenido del curso. Por lo general se corresponde a las acciones formativas cuya evaluación se realiza tipo test.

- Tutoría de Dinamización. En este nivel, el alumnado recibe respuesta individual sobre los proyectos y trabajos que el profesorado haya programado. Se trata de un modelo basado en la participación, la interactividad y la comunicación. La persona responsable de la tutoría asume distintas tareas, que cabe concretar en las siguientes: supervisar el proceso de aprendizaje; motivar al alumnado estableciendo con él una relación de confianza promoviendo su participación y animándole a realizar el curso completo; orientar y asesorar al alumnado durante todo su proceso de aprendizaje; facilitar diferentes recursos de aprendizaje; mostrar habilidad en el uso de herramientas comunicativas para fomentar la interacción; así como evaluar las tareas individuales y moderar las grupales.

2.1. Experiencia docente que se haya adquirido en especialidades de la misma familia y área profesional que el Programa Formativo a impartir, a razón de 0,25 por cada 120 horas o por cada mes (20 días laborales) de formación impartida.	Máximo 14 puntos
2.2. Experiencia docente que se haya adquirido en especialidades de la misma familia y distinta área profesional que el Programa Formativo a impartir, a razón de 0,15 por cada 120 horas o por cada mes (20 días laborales) de formación impartida.	Máximo 6 puntos
2.3. Experiencia docente que se haya adquirido en especialidades de distinta familia y distinta área profesional que el Programa Formativo a impartir, a razón de 0,05 por cada 120 horas o por cada mes (20 días laborales) de formación impartida.	Máximo 2 puntos
2.4. Experiencia docente 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 (20 días laborales) de formación impartida.	Máximo 2 puntos
3. Nivel de formación. Se valorarán sólo aquellos títulos que no sean los requeridos en el Convocatoria y siempre que estén reconocidas por el Ministerio y Consejería competentes en la materia como títulos académicos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.	Máximo 6 puntos
<ul style="list-style-type: none"> Certificado de Profesionalidad nivel 2, Ciclo de Formación Profesional de Grado Medio o equivalente: 0,5 puntos 	Máximo 6 puntos



<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Profesionalidad nivel 3, Ciclo de Formación Profesional de Grado Superior o equivalente: 1 punto • Título de diplomado/a universitario/a, ingeniería técnica, arquitectura técnica o equivalente: 1,5 puntos • Título de licenciado/a o título universitario de grado o equivalente: 2 puntos • Título de máster oficial: 3 puntos • Título de doctor/a: 4 puntos 	
4. Asistencia a cursos de perfeccionamiento. En caso de acciones formativas con el mismo nombre y similares contenidos, se valorará únicamente aquella acción con un mayor número de horas, y de duración superior a 20 horas.	Máximo 7 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 5 puntos
4.2 Relacionados con la familia y área profesional de la especialidad ofertada, organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,20 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 3 puntos
4.4. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,20 puntos por cada 50 horas lectivas.	
4.5. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes modalidad teleformación, tecnología educativa y competencias digitales, formador on line..., 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.	
4.6. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes docentes modalidad teleformación, tecnología educativa y competencias digitales, formador on line..., organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,20 puntos por cada 50 horas lectivas.	
4.7. 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. 0,15 puntos por cada 50 horas lectivas.	Máximo 1 punto
4.8. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias transversales organizados o	

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	08/02/2022	PÁGINA 8/9
VERIFICACIÓN	Pk2jm2DWGF2WXJVB59UTM5F8QYPXPF	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



Junta de Andalucía

Consejería de Empleo, Formación y
Trabajo Autónomo
Servicio Andaluz de Empleo

impartidos por cualquier otra entidad. 0,10 puntos por cada 50 horas lectivas.	
5. Asistencia a seminarios relacionados con la actividad u ocupación objeto del puesto. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas acumuladas.	Máximo 0,5 puntos
6. Publicaciones relacionadas con las ocupaciones o actividades requeridas por el puesto. 0,10 puntos por cada publicación	Máximo 0,5 puntos

Avda. Leonardo Da Vinci, 19-B. 41092. Isla de la Cartuja. Sevilla
Teléfono 955 03 31 00. Fax 955 69 32 95
www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdeempleo

Página 9 de 9

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	08/02/2022	PÁGINA 9/9
VERIFICACIÓN	Pk2jm2DWGF2WXJVB59UTM5F8QYPXPF	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Es copia auténtica de documento electrónico