Sección II. Autoridades y personal

Subsección segunda. Oposiciones y concursos

ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA
CONSORCIO ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LAS ILLES BALEARS

5755 ***Resolución por la que se convoca una plaza con contrato laboral temporal de profesor/a de cocina en el Consorcio Escuela de Hostelería de las Islas Baleares (EHIB) por el sistema de concurso de méritos***

De acuerdo con la Instrucción Conjunta del Director General de Función Pública y Administraciones Públicas y del Director General de Presupuestos y Financiación de 29 de febrero de 2016, se convoca una plaza de profesor/a de cocina para el Consorcio EHIB, según las siguientes especificaciones:

1. Requisitos:

- Técnico Especialista de hostelería (cocina) o equivalente.
- Experiencia de profesor mínima de 2 años.
- Certificado B2 de catalán.

2. Funciones:

- La programación y la enseñanza de las áreas, materias y módulos que tengan encomendados.
- La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado, así como la evaluación de los procesos de enseñanza.
- La tutoría de los alumnos, la dirección y la orientación de su aprendizaje y el apoyo en su proceso educativo, en colaboración con las familias.
- La orientación educativa, académica y profesional de los alumnos, en colaboración, en su caso, con los servicios o departamentos especializados.
- La atención al desarrollo intelectual, afectivo, psicomotriz, social y moral del alumnado.
- La promoción, organización y participación en las actividades complementarias, dentro o fuera del recinto educativo, programadas por los centros.
- La contribución a que las actividades del centro se desarrollen en un clima de respeto, de tolerancia, de participación y de libertad para fomentar en los alumnos los valores de la ciudadanía democrática.
- La coordinación de las actividades docentes, de gestión y de dirección que les sean encomendadas.
- La participación en la actividad general del centro.
- La participación en los planes de evaluación que determine el centro.
- La investigación, la experimentación y la mejora continua de los procesos de enseñanza correspondiente.
- Los profesores realizarán las funciones expresadas en el apartado anterior bajo el principio de colaboración y trabajo en equipo.

3. Valoración de méritos:

La valoración de los méritos se estructura en 4 bloques con la siguiente puntuación máxima:

Bloque	Puntuación máxima
Experiencia profesional	40
Formación	45
Conocimientos de idiomas	5
Entrevista personal	10
Total puntuación	**100**

En relación con los diferentes apartados se procederá a valorar de la siguiente manera:

a. Experiencia profesional. Máximo de 40 puntos.

http://www.caib.es/eboibfront/pdf/es/2020/118/1062174

- Servicios prestados como profesor de cocina, ejerciendo funciones de naturaleza o de contenido técnico análogos a la de la plaza: 0,03 puntos por cada hora de clase impartida, con un máximo de 15 puntos.
- Servicios prestados como profesor de otra especialidad, 0,01 punto por cada hora de clase impartida, con un máximo de 5 puntos.
- Servicios prestados como cocinero profesional (rango mínimo), 0,5 puntos por cada mes de trabajo acreditada a jornada completa (en caso de no ser jornada completa o mes entero, se calculará proporcionalmente), con un máximo de 20 puntos.

b. Formación. Máximo de 45 puntos:

Según la titulación académica acreditada, se obtendrán los siguientes puntos. Máximo de 25 puntos:

- Licenciatura o grado universitario: 15 puntos
- Diplomatura universitaria, arquitectura técnica, ingeniería técnica o titulación equivalente: 8 puntos
- Formación profesional de grado superior en alguna de las especialidades de Hostelería y Turismo (distinta de cocina que es requisito): 4 puntos
- Formación profesional de grado superior (excepto especialidades de Hostelería y Turismo): 2 puntos

Además, se añadirá la siguiente puntuación cuando se presente la certificación correspondiente:

- Doctorado: 10 puntos
- Certificado de Aptitud Pedagógica o master oficial universitario de formación del profesorado: 4 puntos por cada 30 créditos ECTS
- Master universitario: 2 puntos por cada 30 créditos ECTS
- Postgrado universitario: 1 punto por cada 30 créditos ECTS

Se valorarán los cursos de cocina que el órgano de selección estime adecuados para el puesto de trabajo a cubrir. La valoración de los cursos será la siguiente: 0,015 puntos por cada hora de curso realizada, certificada y aprobada. Máximo de 15 puntos.

Se valorarán los cursos de informática a nivel de usuario, el curso en prevención de riesgos laborales, los cursos relacionados con atención al cliente o con hostelería (con excepción de cocina) y que el órgano de selección valore adecuados para el puesto de trabajo a cubrir. La valoración de los cursos será la siguiente: 0,01 puntos por cada hora de curso realizada, certificada y aprobada. Máximo de 5 puntos.

Las valoraciones que se realizan por horas, que son las clases impartidas y los cursos recibidos, deben ser fácilmente identificables en la documentación presentada para poder ser valoradas.

c. Conocimientos de idiomas. Máximo 5 puntos.

Se valorarán los certificados relacionados con los tipos de conocimientos:

1. Conocimientos orales y escritos de catalán:

- Certificado C1: 4 puntos
- Certificado C2: 4,5 puntos
- Certificado LA (lenguaje administrativo): 5 puntos

2. Conocimientos de inglés:

- Certificado A1: 0,5 puntos
- Certificado A2: 1 puntos
- Certificado B1: 1,5 puntos
- Certificado B2: 2 puntos
- Certificado C1: 2,5 puntos
- Certificado C2: 3 puntos

d. Entrevista personal Máximo 10 puntos.

En la entrevista personal se valorarán los siguientes aspectos:

- Iniciativa
- Motivación
- Capacidad de trabajo en equipo
- Disponibilidad

http://www.caib.es/eboibfront/pdf/es/2020/118/1062174

4. Condiciones laborales:

Salario bruto anual: 33.073,96 euros.

Tipo de contrato: interinidad en puesto vacante. Período de prueba de 2 meses.

5. Plazo, lugar y forma para presentar candidaturas:

El plazo para presentar candidaturas es de 10 días hábiles desde el día siguiente de la publicación en el BOIB.

El lugar físico es la Secretaría del edificio Arxiduc Lluís Salvador, campus UIB, carretera Valldemossa 7,5 km, 07122 Palma (Islas Baleares). Horario del registro de 9 horas a 14 horas.

También las solicitudes se pueden presentar, además del lugar físico, de cualquier otra forma prevista en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas. Si la persona solicitante hubiera presentado la solicitud en un registro diferente al de la EHIB, deberá enviar a la EHIB por correo electrónico (juanjo.galmes@uib.es) la solicitud con el sello de entrada dentro de las 24 horas siguientes a la presentación en el registro de la solicitud. Del mismo modo, si se envía por correo certificado, se enviará por correo electrónico la hoja de solicitud, fechada y sellada por la oficina de correos en el que conste que se ha enviado en el plazo hábil para la presentación.

Forma de presentación: dentro de sobre cerrado, con título "Plaza profesor/a de cocina EHIB", conteniendo curriculum vitae, fotocopia de dni y toda la documentación original, copia compulsada o copia que acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos en el punto 1 y la que deba ser valorada según los criterios de los apartados a), b) y c) del punto 3.

En caso de haber presentado inicialmente copias no compulsadas, deberá presentarse a la entrevista la documentación original acreditativa de estos requisitos y/o méritos para que puedan ser evaluados. En caso contrario, estos requisitos y/o méritos no se evaluarán.

6.Órgano de selección:

El órgano de selección estará formado por las siguientes personas con indicación del puesto de trabajo / categoría que ocupan:

- Juan José Galmés Ginard, administrador EHIB
- Joan Roca Moll, jefe de estudios EHIB
- José María Calonge Cruz, jefe del departamento de Cocina
- Marcos Martínez Sánchez, miembro comité de empresa

En caso de que el órgano de selección observe falta o defecto en la documentación acreditativa de los requisitos o de los méritos alegados, dará un plazo de 3 días hábiles para corregir las deficiencias detectadas.

7. Causas de exclusión:

Son causas de exclusión en la candidatura: la presentación de solicitud fuera de plazo, no reunir alguno de los requisitos mencionados en el punto 1, la no subsanación de la falta o defecto en la documentación en el plazo otorgado para ello, y no presentarse a la entrevista personal, ya que se considerará que no han finalizado el proceso selectivo.

Palma, 1 de julio de 2020

La Directora gerente Consorcio EHIB
Maria Tugores Ques

http://www.caib.es/eboibfront/pdf/es/2020/118/1062174