



Secció II. Autoritats i personal

Subsecció segona. Oposicions i concursos

ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA

CONSORCI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS

8454 *Resolució per a la que se convoca una plaça de professor/a de cuina per al Consorci Escola d'Hoteleria de les Illes Balears*

D'acord amb la instrucció conjunta del director general de Funció Pública i Administracions Públiques i del director general de Pressuposts i Finançament de 29 de febrer de 2016, se convoca una plaça de professor/a de cuina per al Consorci Ehib, segons les següents especificacions:

Requisits:

- Tècnic especialista d'hoteleria (cuina) o equivalent.
- Experiència de professor mínima de 2 anys.
- Certificat B2 de català.

Funcions:

- La programació i l'ensenyament de les àrees, matèries i mòduls que tinguin encomanats.
- L'avaluació del procés d'aprenentatge de l'alumnat, així com l'avaluació dels processos d'ensenyament.
- La tutoria dels alumnes, la direcció i l'orientació del seu aprenentatge i el suport en el seu procés educatiu, en col·laboració amb les famílies.
- L'orientació educativa, acadèmica i professional dels alumnes, en col·laboració, si escau, amb els serveis o departaments especialitzats.
- L'atenció al desenvolupament intel·lectual, afectiu, psicomotriu, social i moral de l'alumnat.
- La promoció, organització i participació en les activitats complementàries, dins o fora del recinte educatiu, programades pels centres.
- La contribució a què les activitats del centre es desenvolupin en un clima de respecte, de tolerància, de participació i de llibertat per fomentar en els alumnes els valors de la ciutadania democràtica.
- La coordinació de les activitats docents, de gestió i de direcció que els siguin encomanades.
- La participació en l'activitat general del centre.
- La participació en els plans d'avaluació que determinin el centre.
- La investigació, l'experimentació i la millora continua dels processos d'ensenyament corresponent.
- Els professors realitzaran les funcions expressades en l'apartat anterior sota el principi de col·laboració i treball en equip.

La valoració del mèrits s'estructura en 4 blocs amb la següent puntuació màxima

Bloc	Puntuació màxima
Experiència professional	40
Formació	45
Coneixements d'idiomes	5
Entrevista personal	10
Total puntuació	100





En relació amb els diferents apartats es procedirà a valorar de la següent manera:

a) Experiència professional Màxim de 40 punts.

- Serveis prestats com a professor de cuina, exercint funcions de naturalesa o de contingut tècnic anàlegs a la de la plaça: 0,03 punts per cada hora de classe impartida, amb un màxim de 18 punts.
- Serveis prestats com a professor d'una altra especialitat, 0,01 punt per cada hora de classe impartida, amb un màxim de 4 punts.
- Serveis prestats com a cuiner professional (rang mínim), 0,5 punts per cada mes de feina acreditada a jornada completa (en cas de no ser jornada completa o mes sencer, es calcularà proporcionalment), amb un màxim de 18 punts.

b) Formació Màxim de 45 punts

1. Segons la certificació acadèmica obtinguda i certificada, s'obtindran els següents punts. Màxim de 20 punts:

Llicenciatura o grau universitari: 12 punts

Diplomatura: 6 punts

Formació professional de grau superior (excepte cuina): 3 punts

A més, s'afegirà la següent puntuació quan es presenti la certificació corresponent:

Doctorat: 6 punts

Master universitari: 4 punts

Postgrau universitari: 2 punts

2. Es valoraran els cursos de cuina i que l'òrgan de selecció valori adequat pel lloc de feina a cobrir. La valoració dels cursos serà la següent: 0,015 punts per cada hora de curs realitzada, certificada i aprovada. Màxim de 20 punts.

3. Es valoraran els cursos d'informàtica a nivell d'usuari, el cursos en prevenció de riscos laborals, el cursos relacionats amb atenció al client, o amb hoteleria (amb excepció de cuina), i que l'òrgan de selecció valori adequat pel lloc de feina a cobrir. La valoració dels cursos serà la següent: 0,01 punts per cada hora de curs realitzada, certificada i aprovada. Màxim de 5 punts.

c) Coneixements d'idiomes Màxim 5 punts.

Es valoraran els certificats relacionats amb els tipus de coneixements següents:

1. Coneixements orals i escrits de català

- Certificat C1: 0,5 punts
- Certificat C2: 1 punt
- Certificat LA (llenguatge administratiu): 1,5 punts

2. Coneixements d'alemany, anglès o francès:

- Certificat A1: 0,5 punts
- Certificat A2: 1 punt
- Certificat B1: 1,5 punts
- Certificat B2: 2 punts
- Certificat C1: 2,5 punts
- Certificat C2: 3 punts

d) Entrevista personal Màxim 10 punts.

En l'entrevista personal es valoraran els aspectes següents:

- Iniciativa
- Motivació
- Capacitat de treball en equip
- Disponibilitat

Salari brut anual: 28.930,74 euros.





Condicions del contracte: interinitat per substitució.

Termini per presentar ofertes: 10 dies des de l'endemà de la publicació al BOIB, registre d'entrada a la Consergeria de l'edifici Arxiduc Lluís Salvador, campus UIB, carretera Valldemossa 7,5 km, 07122 Palma (Illes Balears). Horari del registre de 9 hores a 14 hores.

Forma de presentació: dins sobre tancat, amb títol "Plaça professor/a de cuina Ehib", contenint currículum vitae, i tota la documentació original o còpia compulsada que hagi de ser valorada.

Les valoracions que es realitzen per hores, que són les classes impartides i els cursos rebuts, han de ser fàcilment identificables a la documentació presentada per poder ser valorades.

L'òrgan de selecció estarà format per les següents persones amb indicació del lloc de treball/categoria que ocupen:

- Juan José Galmés Ginard, administrador Ehib
- Joan Roca Moll, cap d'estudis Ehib
- José Maria Calonge Cruz, cap del departament de Cuina
- Marcos Martínez Sánchez, membre comitè d'empresa

En cas que l'òrgan de selecció observi falta o defecte en la documentació acreditativa, donarà un termini de 3 dies hàbils per a corregir les deficiències detectades.

Causas d'exclusió: presentació de sol·licitud fora de termini; no reunir requisits; no presentar-se a l'entrevista personal, ja que se considerarà que no han acabat el procés selectiu.

Palma, 31 de juliol de 2017

Directora gerent Directora gerent

Maria Tugores Ques

