

Secció II. Autoritats i personal

Subsecció segona. Oposicions i concursos

ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA

CONSORCI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS

5755 *Resolució per la qual es convoca una plaça amb contracte laboral temporal de professor /a de cuina en el Consorci Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB) pel sistema de concurs de mèrits*

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, es convoca una plaça de professor / a de cuina per al Consorci EHIB, segons les següents especificacions:

1. Requisits:

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

2. 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 a 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 determini el centre.
- La investigació, l'experimentació i la millora contínua 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.

3. Valoració de mèrits:

La valoració dels 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 15 punts.
- Serveis prestats com a professor d'una altra especialitat, 0,01 punt per cada hora de classe impartida, amb un màxim de 5 punts.

- Serveis prestats com a cuiner professional (rang mínim), 0,5 punts per cada mes de treball acreditada a jornada completa (en cas de no ser jornada completa o mes sencer, es calcularà proporcionalment), amb un màxim de 20 punts.

b. Formació. Màxim de 45 punts:

Segons la titulació acadèmica acreditada, s'obtindran els següents punts. Màxim de 25 punts:

- Llicenciatura o grau universitari: 15 punts
- Diplomatura universitària, arquitectura tècnica, enginyeria tècnica o titulació equivalent: 8 punts
- Formació professional de grau superior en alguna de les especialitats d'Hostaleria i Turisme (diferent de cuina que és requisit): 4 punts
- Formació professional de grau superior (excepte especialitats d'Hostaleria i Turisme): 2 punts

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

- Doctorat: 10 punts
- Certificat d'Aptitud Pedagògica o màster oficial universitari de formació de professorat: 4 punts per cada 30 Crèdits ECTS
- Màster universitari: 1 punt per cada 30 crèdits ECTS
- Postgrau universitari: 1 punt per cada 30 crèdits ECTS

Es valoraran els cursos de cuina que l'òrgan de selecció consideri adequats per al lloc de treball a cobrir. La valoració dels cursos serà la següent: 0,015 punts per cada hora de curs realitzada, certificada i aprovada. Màxim de 15 punts.

Es valoraran els cursos d'informàtica a nivell d'usuari, el curs en prevenció de riscos laborals, els cursos relacionats amb atenció al client o amb hostaleria (amb excepció de cuina) i que l'òrgan de selecció valori adequats per al lloc de treball 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.

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

c. Coneixements d'idiomes. Màxim 5 punts.

Es valoraran els certificats relacionats amb els tipus de coneixements:

1. Coneixements orals i escrits de català:

- Certificat C1: 4 punts
- Certificat C2: 4,5 punts
- Certificat LA (llenguatge administratiu): 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 següents aspectes:

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

4. Condicions laborals:

Salari brut anual: 33.073,96 euros.



Tipus de contracte: Interinitat en lloc vacant. Període de prova de 2 mesos.

5. Termini, lloc i forma per presentar candidatures:

El termini per presentar candidatures és de 10 dies hàbils des de l'endemà de la publicació al BOIB.

El lloc físic és a la Secretaria 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.

També les sol·licituds es poden presentar, a més del lloc físic, de qualsevol altra manera prevista en l'article 16.4 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. Si la persona sol·licitant hagués presentat la sol·licitud en un registre diferent del de l'EHIB, haurà d'enviar a l'EHIB per correu electrònic (juanjo.galmes@uib.es) la sol·licitud amb el segell d'entrada dins de les 24 hores següents a la presentació en el registre de la sol·licitud. De la mateixa manera, si s'envia per correu certificat, s'ha d'enviar per correu electrònic el full de sol·licitud, datada i segellada per l'oficina de correus en què consti que s'ha enviat en el termini hàbil per a la presentació.

Forma de presentació: dins sobre tancat, amb títol "Plaça professor / a de cuina Ehib", contenint currículum vitae, fotocòpia de DNI i tota la documentació original, còpia compulsada o còpia que acrediti el compliment dels requisits exigits en el punt 1 i la que hagi de ser valorada segons els criteris dels apartats a), b) i c) del punt 3.

En cas d'haver-hi presentat inicialment còpies no compulsades, s'haurà de presentar a l'entrevista la documentació original acreditativa d'aquests requisits i/o mèrits per a que puguin ser avaluats. En cas contrari, aquests requisits i/o mèrits no s'avaluaran.

6. Òrgan de selecció:

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 María 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 dels requisits o dels mèrits al·legats, donarà un termini de 3 dies hàbils per a corregir les deficiències detectades.

7. Causes d'exclusió:

Són causes d'exclusió en la candidatura: la presentació de sol·licitud fora de termini, no reunir algun dels requisits esmentats en el punt 1, la no esmena de la falta o defecte en la documentació en el termini atorgat per a això, i no presentar-se a la entrevista personal, ja que es considera que no han finalitzat el procés selectiu.

Palma, 1 de juliol de 2020

La Directora gerent Consorci Ehib
Maria Tugores Ques

