



Sección II. Autoridades y personal

Subsección segunda. Oposiciones y concursos

AYUNTAMIENTO DE POLLENÇA

5951***Bases específicas para crear una bolsa de ayudante de cocina personal laboral interino de la Residencia Santo Domingo de Pollença***

Aprobadas por acuerdo del Consejo Rector del Patronato de la Residencia Social de Santo Domingo, en sesión de 12 de mayo de 2016, se hacen públicas a los efectos correspondientes las siguientes:

“BASES ESPECÍFICAS PARA CREAR UNA BOLSA DE AYUDANTE DE COCINA PERSONAL LABORAL INTERINO. RESIDENCIA SANTO DOMINGO DE POLLENÇA

PRIMERA.- Naturaleza de los puestos de trabajo

Vinculación: personal laboral interino.

Disponibilidad de lunes a domingo.

Horario: jornada completa, de lunes a domingo, en horario partido o intensivo en función del calendario.

Turno: libre.

Se regirá por el Estatuto de los Trabajadores y el Acuerdo Provisional de la Residencia, y el resto de normativa laboral.

SEGUNDA.- Requisitos

- Estar en posesión del título de certificado de escolaridad o equivalente.
- Estar en posesión del Certificado A2 de catalán. Si no se dispone del correspondiente certificado oficial, deberá superarse una prueba previa de catalán.
- Tener el carnet de manipulador de alimentos.
- Ser español o ciudadano de uno de los restantes estados miembros de la Unión Europea o de aquellos estados en los que sea de aplicación la libre circulación de trabajadores, en los términos previstos en la Ley estatal que regula esta materia, con excepción de las plazas para las que en las bases específicas se limite el acceso a los aspirantes de nacionalidad española.

En virtud de la Ley Orgánica 8/2000, de 22 de diciembre, de reforma de la LO 4/2000 sobre Derechos y Libertades de los Extranjeros en España y su integración social, y del RD 864/2001 del Reglamento de Ejecución, tienen derecho de acceso a la administración pública como personal laboral los extranjeros residentes legalmente en España.

TERCERA.- Procedimiento de selección

Concurso-oposición.

CUARTA.- Presentación de instancias

Las instancias se presentarán en el Registro General de Entradas del Ayuntamiento en el plazo de 15 días hábiles desde la publicación del anuncio en el BOIB y en la web del Ayuntamiento.

QUINTA.- Composición del tribunal calificador

El tribunal calificador estará constituido por:

Presidente: designado por el alcalde.

Vocales: cuatro vocales designados entre el personal laboral fijo y funcionarios de carrera y un técnico especialista.

Secretario: el de la Corporación o funcionario en quien delegue.

Asistirá un representante sindical de la Residencia, con voz pero sin voto, a efectos de velar por la corrección del proceso.

El tribunal podrá disponer la incorporación de asesores especialistas para todas o alguna de las pruebas.

SEXTA.- Desarrollo del concurso-oposición



Fase de oposición, con un máximo de 30 puntos:

Primer ejercicio.- De carácter obligatorio y eliminatorio, se valorará de 0 a 10 puntos y será necesario obtener el 50% para superar el ejercicio y continuar el proceso selectivo.

Consistirá en responder una serie de preguntas sobre cultura general, conocimiento del municipio y el siguiente temario:

- 1.- La Constitución Española de 1978. Principios generales. Los derechos y los deberes fundamentales.
- 2.- La Corona. Funciones constitucionales del rey.
- 3.- La administración pública: administración del Estado, administración autonómica y administración local.
- 4.- El personal al servicio de la administración local: personal funcionario y personal laboral. Derechos y deberes, incompatibilidades y régimen disciplinario.
- 5.- El municipio: concepto y elementos; territorio y población.
- 6.- Residencia Social de Santo Domingo. Funcionamiento y normas.
- 7.- Nociones básicas de seguridad e higiene en el trabajo. Obligaciones de los trabajadores.
- 8.- Propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.
- 9.- Necesidades nutricionales de las personas mayores.
- 10.- Dietas tipo: caracterización de dietas para personas con necesidades alimentarias específicas.
- 11.- Preelaboración de materias primas en la cocina: limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Rendimiento de las materias primas.
- 12.- Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados: descripción y análisis de sistemas y métodos de envase y conservación.
- 13.- El almacenaje: productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene, temperatura requerida, limpieza y rotación de mercancías.
- 14.- Higiene en la cocina: limpieza y desinfección. Áreas y frecuencia.

Tiempo máximo: 40 minutos

Segundo ejercicio.- De carácter obligatorio y eliminatorio, se valorará de 0 a 20 puntos y será necesario obtener el 50% para superar el ejercicio y continuar el proceso selectivo.

Consistirá en resolver un ejercicio práctico planteado por el tribunal relacionado con las tareas a desarrollar en el puesto de trabajo, que son:

- Apoyo en la elaboración de la comida y en el servir la comida según menús establecidos.
- Elaboración de los menús.
- Montaje y distribución de los carros con los menús elaborados.
- Control de orden y la limpieza de las dependencias de la cocina.
- Velar por el cumplimiento de la normativa vigente de sanidad en relación al funcionamiento del servicio de cocina.

Tiempo máximo: 40 minutos.

Fase de concurso, con un máximo de 10 puntos.

Se valorará:

- 1.- Experiencia profesional.....con un máximo de 6 puntos.

La experiencia en administraciones públicas en trabajos de la misma categoría se valorará con 0'25 puntos por año o fracción superior a un semestre de trabajo, y en ningún caso se podrán acumular períodos inferiores a los seis meses de años diversos, o en empresas diferentes, para sumar el mínimo del semestre para ser valorado.

Los trabajos en empresas privadas se valorarán con 0'15 puntos por año o fracción superior a un semestre de trabajo, y en ningún caso se podrán acumular períodos inferiores a los seis meses de años diversos, o en empresas diferentes, para sumar el mínimo del semestre para ser valorado.

La experiencia deberá acreditarse con certificaciones de la empresa, contratos u otros elementos justificativos. El tribunal podrá requerir la presentación de documentos para aclarar dudas interpretativas.

- 2.- Formación.....con un máximo 3 puntos.

- 2.1.- Formación superior a la exigida, en hostelería, con un máximo de 2 puntos:



- Por un ciclo formativo de grado medio: 1 punto
- Bachillerato: 0'5 puntos
- Ciclo formativo de grado superior: 1 punto

2.2.- Formación no reglada, con un máximo de 1 punto.

Se valorará la participación en cursos, jornadas y seminarios que tengan relación directa con las funciones correspondientes a la plaza, y sólo si se justifican con la presentación de los correspondientes certificados de asistencia, de acuerdo con la siguiente puntuación:

Horas del curso	Puntuación
10	0.0250
15	0.0375
20	0.0500
25	0.0625
30	0.0750
35	0.0875
40	0.1000
45	0.1125
50	0.1250

Los cursos que no especifiquen las horas o que sean inferiores a diez horas no se valorarán. Los cursos con una duración superior a cincuenta horas se puntuarán siguiendo la misma proporción, siempre en múltiplos de cinco horas.

2.3.- Conocimientos de catalán. La acreditación de este mérito sólo se podrá realizar mediante la presentación de algún certificado, título o diploma de conocimientos de lengua catalana declarados oficiales por la Consejería de Transparencia, Cultura y Deportes del Gobierno de las Illes Balears.

La puntuación se hará de conformidad con el siguiente baremo:

- Certificado B2: 0'5 puntos

Todos los méritos deberán acreditarse mediante documentación a presentar junto con la instancia.

SÉPTIMA.- Funcionamiento de la bolsa de interinos

Se aplicará el Decreto 30/2009, de 22 de mayo, que aprueba el procedimiento de selección de personal funcionario interino en la CAIB y que regula el procedimiento extraordinario de creación de bolsas de funcionarios interinos, en virtud del carácter supletorio de la normativa autonómica en la administración local.

Esta bolsa de interinos es para cubrir las vacantes no cubiertas y las bajas sobrevenidas.

Esta bolsa quedará sin efecto cuando se sustituya por la bolsa surgida de la próxima convocatoria de las plazas vacantes. En otro caso, esta bolsa tendrá una vigencia máxima de tres años desde la publicación del listado definitivo.

El personal que sea contratado como personal laboral interino cesará en sus funciones una vez se cubra la plaza definitivamente en una próxima convocatoria.”

Pollença, 23 de mayo de 2016

La presidenta delegada del Patronato de la Residencia Social de Santo Domingo

Magdalena Seguí Cerdà

