



Sección II. Autoridades y personal
Subsección segunda. Oposiciones y concursos
ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA
CONSORCIO ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LAS ILLES BALEARS

8454 *Resolución para la que se convoca una plaza de profesor/a de cocina para el Consorcio Escuela de Hostelería de las Islas Baleares*

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:

Requisitos:

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

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 determinen 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.

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.

- 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 18 puntos.
- Servicios prestados como profesor de otra especialidad, 0,01 punto por cada hora de clase impartida, con un máximo de 4 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 18 puntos.

b) Formación Máximo de 45 puntos

1. Según la certificación académica obtenida y certificada, se obtendrán los siguientes puntos. Máximo de 20 puntos:

- Licenciatura o grado universitario: 12 puntos
- Diplomatura: 6 puntos
- Formación profesional de grado superior (excepto cocina): 3 puntos

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

- Doctorado: 6 puntos
- Master universitario: 4 puntos
- Postgrado universitario: 2 puntos

2. Se valorarán los cursos de cocina y que el órgano de selección valore adecuado 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 20 puntos.

3. Se valorarán los cursos de informática a nivel de usuario, el cursos en prevención de riesgos laborales, el cursos relacionados con atención al cliente, o con hostelería (con excepción de cocina), y que el órgano de selección valore adecuado por 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.

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: 0,5 puntos
- Certificado C2: 1 puntos
- Certificado LA (lenguaje administrativo): 1,5 puntos

2. Conocimientos de alemán, inglés o francés:

- 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



Salario bruto anual: 28.930,74 euros.

Condiciones del contrato: interinidad por sustitución.

Plazo para presentar ofertas: 10 días desde el día siguiente de la publicación en el BOIB, registro de entrada en la Conserjería 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.

Forma de presentación: dentro sobre cerrado, con título "Plaza profesor / a de cocina Ehib", conteniendo curriculum vitae, y toda la documentación original o copia compulsada que deba ser valorada.

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.

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, dará un plazo de 3 días hábiles para corregir las deficiencias detectadas.

Causas de exclusión: presentación de solicitud fuera de plazo; no reunir requisitos; no presentarse a la entrevista personal, ya que se considerará que no han finalizado el proceso selectivo.

Palma, 31 de julio de 2017

Directora gerente Consorcio Ehib
Maria Tugores Ques

