



Sección II. Autoridades y personal

Subsección segunda. Oposiciones y concursos

ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

CONSORCIO ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LAS ILLES BALEARS

10802 *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.



- 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:

Según la titulación académica acreditada, se obtendrán los siguientes puntos. Máximo de 20 puntos:

- Licenciatura o grado universitario: 15 puntos
- Diplomatura universitaria, arquitectura técnica, ingeniería técnica o titulación equivalente: 6 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
- Master universitario: 1 punto 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 20 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: 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





4. Condiciones laborales:

Salario bruto anual: 29.731,55 euros.

Tipo de contrato: laboral temporal con un período de prueba de 2 meses.

5. Plazo, lugar y forma para presentar candidaturas:

El plazo para presentar candidaturas es de 10 días desde el día siguiente de la publicación en el BOIB y el lugar es el 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 de sobre cerrado, con título "Plaza profesor/a de cocina Ehib", conteniendo curriculum vitae, fotocopia de dni y toda la documentación original o copia compulsada 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.

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, 15 de octubre de 2018

Directora gerente Consorcio Ehib

Maria Tugores Ques

