

BASES DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA COBERTURA DE UN PUESTO INDEFINIDO DE RESPONSABLE DE COCINA

Referencia: PS-001/2021

Puesto: Responsable de cocina

Plazas: 1

1. DATOS GENERALES.

Referencia: Ps-001/2021

Denominación Puesto: Responsable de cocina.

Plazas: 1

Sistema: Acceso Libre, garantizándose la aplicación de los principios de igualdad, mérito y capacidad y la igualdad entre mujeres y hombres.

Publicidad: a través de la página web www.residencia.csic.es.

Incompatibilidades: El desempeño del puesto convocado está sujeto a la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, en materia de incompatibilidades.

2. CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO.

Tipo: Contrato temporal de obrera hasta la cobertura del puesto con cargo a la tasa de reposición.

Duración prevista: 6-12 meses

Normativa aplicable: derecho laboral común, con las especificaciones dispuestas en el artículo 132 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público y en el resto de normas que le sean de aplicación en función de su adscripción al sector público estatal, incluyendo entre las mismas la normativa presupuestaria así como lo que se establezca en las Leyes de Presupuestos Generales del Estado. En cuanto no se oponga a lo anterior, será de aplicación el Convenio colectivo nacional de centros de enseñanza privada de régimen general o enseñanza reglada sin ningún nivel concertado o subvencionado.

El proceso selectivo se realiza al amparo de la Ley de lo dispuesto en la Ley 11/2020 de 30 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2021, y de acuerdo con lo dispuesto en su disposición adicional vigésima primera, cuenta con la autorización de la Dirección General de Costes de Personal y la Dirección General de la Función Pública.,

Puesto de trabajo: Responsable de cocina.

Salario bruto anual: A determinar según valía del candidato/a.

Área y Departamento: Área de Alojamiento y Restauración.

Horario: de lunes a domingo con disponibilidad horaria. Cuarenta horas semanales con dos días libres a la semana y trabajo en fines de semana alternos. Vacaciones según convenio colectivo.

Centro de trabajo: Residencia de Estudiantes, Calle Pinar 21-23, 28006, Madrid.

3. TERCERA: REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN.

Los aspirantes que deseen participar en el presente proceso selectivo, deberán poseer en la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes, los siguientes requisitos generales de participación:

3.1. Nacionalidad:

- a) Tener la nacionalidad española.
- b) Ser nacional de alguno de los Estados Miembros de la Unión Europea
- c) El cónyuge de los españoles y de los nacionales de otros Estados miembros de la Unión Europea, cualquiera que sea su nacionalidad, siempre que no estén separados de derecho, así como los descendientes menores de veintiún años o mayores de dicha edad que sean dependientes.
- d) Las personas incluidas en el ámbito de aplicación de los Tratados Internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España en los que sea de aplicación la libre circulación de trabajadores.
- e) Quienes no estando incluidos en los párrafos anteriores se encuentren con residencia legal en España, siendo titulares de un documento que les habilite a residir y a poder acceder sin limitaciones al mercado laboral, o estén en condiciones de obtenerlo, como consecuencia de la selección en el presente proceso selectivo y la consiguiente propuesta de contratación.

Los aspirantes, excepto los incluidos en el apartado a y b deberán acompañar a su solicitud el documento que acredite las condiciones que se alegan.

3.2 Capacidad: Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas asignadas al puesto de trabajo.

3.3 Edad: Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa.

3.4 Habilitación: No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las entidades integrantes del sector público, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial firme.

3.5 Experiencia de al menos 10 años como responsable de cocina (jefe/jefa) de cocina.

3.6 Formación como jefe/a de cocina de al menos 100 horas.

4. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO

4.1. Misión del puesto.

Es el responsable de realizar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

4.2. Contenido y funciones del puesto:

a). Consideraciones generales.

Es responsable máximo del departamento. Como tal responsable deberá estar informado de todas las circunstancias relativas a su departamento, y conseguir un buen nivel de comunicación con el resto de departamentos, debiendo conocer el funcionamiento y desarrollo de los servicios prestados por cada uno de ellos.

Será el encargado de controlar que se mantengan las normas de calidad implantadas, colaborando con el resto de departamentos en su mejora.

Hará cumplir las normas sobre seguridad en el trabajo establecidas, fomentando su difusión.

b) Funciones relativas a la adquisición, tratamiento y elaboración de alimentos.

- Colaborar en la confección de la oferta gastronómica del restaurante y la cafetería.
- Colaborar en la confección de menús especiales.
- Confeccionar las ordenes de pedido de los aprovisionamientos necesarios y definir los stocks máximos y mínimos en existencia supervisando los mismos.
- Supervisar la recepción de aprovisionamientos y la confección de los registros establecidos
- Supervisar la correcta distribución en cámaras de la carne, el pescado, productos semielaborados, congelados, hortalizas y frutas.
- Controlar consumos y supervisar el correcto aprovechamiento de los productos.
- Comprobar la observancia de las Normas de Higiene y la correcta aplicación del sistema para el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, elaborando los registros correspondientes.
- Supervisar la comida del personal.
- Manipular en crudo toda clase de alimentos; preparar y presentar elaboraciones
- Montar servicios tipo buffet.
- Apoyar las actividades del servicio
- Analizar platos, recetas, determinación de porciones y todo lo que se refiera a determinar los costes por comida, elaborando las correspondientes fichas técnicas
- Organizar, coordinar y supervisar el desarrollo del trabajo del resto del personal a su cargo, dirigiendo y vigilando su correcta elaboración y su adecuación a las fichas técnicas.
- Proponer sugerencias para mejorar el funcionamiento, la calidad de la oferta, rentabilidad y productividad del departamento.
- Controlar la correcta utilización de equipos y enseres del departamento.

□

c). Gestión de personal.

Es responsable de la elaboración de los turnos de trabajo del personal de cocina, así como de la elaboración del calendario anual de vacaciones. Igualmente comunicará al departamento de administración y dirección las incidencias relativas al personal a su cargo: bajas, accidentes, falta de asistencia, falta de puntualidad, etc.

- Realizará las solicitudes de personal de acuerdo con la ocupación prevista.
- Realizará las evaluaciones del personal a su cargo.
- Velará por el correcto trato del personal de su departamento hacia los clientes y otros trabajadores.
- Dirigirá la formación en el puesto del personal de nuevo ingreso.
- Dirigirá las prácticas de los alumnos de entidades formativas realizadas en su departamento.

d). Gestión de instalaciones.

- Distribuirá y coordinará los trabajos de limpieza y mantenimiento a realizar por el equipo de su departamento, determinando aquellos que son diarios, semanales, mensuales, etc., de acuerdo con el cronograma establecido.
- Comprobará el buen estado de conservación y limpieza, de todas las instalaciones a su cargo.
- Igualmente custodiará las llaves de los almacenes y dependencias que se le encomienden.
- Cursará los partes de avería que sean necesarios para el perfecto mantenimiento de las instalaciones y zonas de la Residencia a su cargo.

e). Gestión administrativa.

- Realizará la gestión administrativa de su departamento.

f). Coordinación con el resto de departamentos.

- Coordinará con el resto de responsables de departamento la prestación de los servicios a su cargo.

g). Gestión Medioambiental.

- Contribuirá a una correcta gestión medioambiental de la Residencia: selección de basura (papel, vidrio, etc.), aprovechamiento de los recursos energéticos, utilización de materiales biodegradables, etc.

5.PERFIL DEMANDADO

Los candidatos deberán poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas del puesto y reunir, en el día de finalización del plazo de presentación de solicitudes, los requisitos que se especifican en este apartado.

No serán objeto de valoración los méritos que no se especifiquen en esta convocatoria o no se acrediten documentalmente cuando así sea requerido por el órgano de valoración. Una vez finalizado el plazo de presentación de instancias no podrá aportarse más documentación que la requerida, en su caso, por el órgano de valoración.

5.1. Experiencia.

Imprescindible: Al menos 10 años como responsable de cocina en un hotel o restaurante. Cuando así lo solicite el órgano de valoración, la experiencia laboral deberá acreditarse mediante los correspondientes contratos laborales o certificados acreditativos de las funciones realizadas y su duración.

5.2. Formación.

Imprescindible: Formación en hostelería como jefe/a de cocina con un curso de al menos 100 horas.

Se valorará formación en prevención de riesgos laborales e informática de gestión.

Deberá ser acreditada mediante la presentación de la titulación o certificación administrativa acreditativa de haber realizado y superado dicha formación. En el caso de acciones formativas puntuales, deberá constar expresamente el número de horas de la actividad formativa.

5.3. Aptitudes personales, técnicas y de gestión.

Persona organizada, con altos dotes de liderazgo y que sepa gestionar, recursos y personas, así como crear equipos.

Con capacidad de resolución para resolver situaciones imprevistas o cambios en los recursos con que se cuenta; acostumbrada a trabajar bajo presión.

Alto nivel de exigencia y empatía.

Orientada al cliente.

Flexibilidad de dedicación y disponibilidad horaria de acuerdo a las necesidades.

Dotes pedagógicas.

Capacidad para colaborar con otros departamentos.

Facilidad para el trato social y la comunicación.

Cuidado aseo personal.

Afán de superación.

Predispuesta a su formación y a formar a su equipo.

6.PROCEDIMIENTO DE PRESENTACIÓN DE CANDIDATURAS

6.1. Modos de presentación de las candidaturas.

Los candidatos deberán presentar sus candidaturas a través de la web <http://www.residencia.csic.es>, adjuntando la documentación requerida en una única PDF, no pudiéndose garantizar que pueda efectuarse la valoración de la documentación presentada en otros formatos.

Para cualquier consulta puede escribir a administracion@residencia.csic.es

6.2. Documentación a presentar.

•Escrito motivando su solicitud e idoneidad de su candidatura al puesto y datos de contacto.

Copia del Documento Nacional de Identidad. NIE, o Pasaporte en vigor.

Currículo. Incluyendo estudios realizados, experiencia profesional y cuantos datos se consideren oportunos. Extensión máxima cuatro páginas.

Certificado/s de la formación.

Declaración responsable en relación a los datos aportados según modelo que se acompaña como Anexo I a esta convocatoria.

La documentación no presentada no será tenida en cuenta, no realizándose ningún requerimiento para la entrega de la misma.

6.3. Plazo de presentación de candidaturas.

Fecha de publicación del anuncio: 7 de octubre de 2021

Fin del plazo de presentación de candidaturas: a las 14 horas del 22º de octubre de 2021, horario peninsular español.

Datos de contacto para cualquier consulta : correo electrónico administracion@residencia.csic.es ,indicando en el asunto la referencia de la oferta.

7. ADMISIÓN DE ASPIRANTES

Finalizado el plazo de presentación de solicitudes, el Órgano de Selección analizará las candidaturas presentadas para determinar las candidaturas admitidas y excluidas para participar en el proceso selectivo, en función del cumplimiento de los requisitos establecidos en el perfil del puesto al que optan

Una vez realizado este análisis, se procederá a publicar en la página web www.residencia.csic.es el estado de las mismas (Admitida / Excluida), con indicación, en su caso, de la causa de exclusión.

A partir de la fecha de dicha publicación, se abrirá un plazo de 3 días hábiles para realizar alegaciones y/o solicitar la subsanación de errores. Las candidaturas que dentro

del plazo establecido no subsanen la exclusión o, en su caso, reclamen la omisión, serán definitivamente del proceso de selección.

Finalizado el plazo de alegaciones y/o subsanación de errores, en un máximo de 3 días hábiles, se publicarán en la página web de la Residencia de Estudiantes las listas definitivas de candidaturas admitidas para participar en el proceso de selección.

8.SISTEMA SELECTIVO Y VALORACION DE CANDIDATURAS.

El proceso de selectivo se realizará mediante el sistema de concurso-oposición y constará de las siguientes fases:

- Fase I: Prueba teórica escrita Máximo 40 puntos
- Fase II: Valoración de méritos Máximo 30 puntos
- Fase III: Entrevista finalMáximo 30 puntos

Fase I: Prueba escrita

La prueba escrita será realizada en convocatoria única, quedando excluidas del proceso selectivo las candidaturas que no comparezcan. Los anuncios de celebración de la prueba teórica se harán públicos en la página web de la Residencia de Estudiantes con al menos, cuarenta y ocho (48) horas de antelación a la señalada para su inicio.

Esta fase constará de una prueba de conocimientos técnicos sobre los siguientes temas:

- Oferta gastronómica.
- Sistema para el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
- Manipulado y conservación de alimentos
- Técnicas de cocina
- Instalaciones y menaje de cocina

El examen constará de 35/40 preguntas tipo test, con cuatro opciones de respuesta. Cada respuesta correcta valdrá un punto y la respuesta incorrecta restará 0,25 puntos. Será necesario alcanzar al menos 20 puntos en esta prueba para pasar a la fase siguiente.

La relación provisional de puntuaciones obtenidas por las personas candidatas en la Fase I se hará pública en la página web de la Residencia, y a partir de ese momento se abrirá un plazo de 3 días hábiles para realizar alegaciones y/o solicitar la subsanación de errores.

II. Fase: Valoración curricular

La fase de valoración de méritos consistirá en la valoración de aquellos que hayan sido adecuadamente declarados por los aspirantes, de conformidad con lo señalado en esta convocatoria. Dicha valoración se efectuará en base, exclusivamente, a los méritos alegados por el aspirante. El órgano de valoración podrá solicitar en cualquier momento la acreditación documental de los méritos alegados.

No serán objeto de valoración los méritos que, en su caso, no se especifiquen en el correspondiente apartado de la solicitud en los términos establecidos por su convocatoria o no se acrediten documentalmente cuando así sea requerido. Una vez finalizado el plazo de presentación de instancias no podrá aportarse más documentación que la requerida, en su caso, por el órgano de valoración.

Ponderación de los diferentes factores:

- Experiencia profesional: hasta un máximo de 25 puntos, conforme al siguiente desglose: hasta un máximo de 3 puntos por cada año de experiencia superior a la requerida como responsable o jefe de cocina y de 1 punto por cada año de experiencia como cocinero/a
- Hasta un máximo de 3 puntos por formación complementaria en prevención de riesgos laborales e informática de gestión.
- Hasta un máximo de 2 puntos por otra formación relacionada con el puesto de trabajo.

La relación provisional de puntuaciones obtenidas por las personas candidatas en la Fase I y II se hará pública en la página web de la Residencia, y a partir de ese momento se abrirá un plazo de 3 días hábiles para realizar alegaciones y/o solicitar la subsanación de errores.

Finalizado el plazo de alegaciones y/o subsanación de errores, en un máximo de 3 días hábiles, se publicarán en la página web de la Residencia la lista definitiva de las puntuaciones obtenidas en las Fases I y II y las candidaturas que pasan a la Fase III. Accederán a esta fase las 4 mejores puntuaciones en el sumatorio de la Fase I y Fase II.

III. Fase: Entrevista Final

Esta última fase consistirá en una entrevista personal con el Órgano de Selección con objeto de poder estimar las mejores aptitudes personales, técnicas y de gestión de las personas candidatas en relación con las funciones y tareas del puesto a desempeñar.

En esta fase deberá obtenerse al menos 15 puntos para poder ser seleccionado.

Las candidaturas serán convocadas para fijar la fecha y hora de dicha entrevista quedando excluidas del proceso selectivo las candidaturas que no comparezcan.

9. FINALIZACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

Finalizadas las pruebas selectivas, se publicará en la página web de la Residencia la relación de candidaturas que hayan obtenido, al menos, la calificación mínima determinada por el Órgano de Selección para superar el proceso selectivo.

La candidatura seleccionada será la que obtenga mayor puntuación en el proceso, una vez sumados los puntos obtenidos en las fases establecidas en la convocatoria.

El Órgano de selección podrá declarar desiertas la plaza en el caso de que ninguna candidatura obtenga la puntuación mínima necesaria.

En el caso de producirse un empate entre dos o más candidaturas, prevalecerá la que haya obtenido mayor puntuación en la Fase de Entrevista.

A la persona seleccionada en primer lugar se le ofertará la incorporación al puesto correspondiente, que deberá aceptar expresamente en el plazo de 3 días hábiles desde su comunicación. Si transcurrido dicho plazo o si la persona candidata renunciase a la oferta, serán llamadas sucesivamente las siguientes candidaturas finalistas, según el orden de calificaciones obtenidas.

10. COMPOSICIÓN DEL ÓRGANO DE SELECCIÓN.

El proceso de selección se desarrollará bajo la dirección del Órgano de Selección, que estará compuesto por la Directora Adjunta de la Residencia de Estudiantes, el Jefe de Administración, la Responsable de administración del área de Alojamiento y Restauración y el Responsable de Restauración.

El Órgano de Selección podrá disponer la incorporación a sus trabajos de asesoría especializada.

El Órgano de Selección tiene capacidad para la interpretación de la presente convocatoria y para resolver de forma motivada todas las incidencias que puedan surgir en el desarrollo del proceso de selección.

El Órgano de Selección, velará por el estricto cumplimiento del principio de igualdad de oportunidades entre ambos sexos.

ANEXO I

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA COBERTURA DE UN PUESTO TEMPORAL DE RESPONSABLE DE COCINA. Referencia: PS-001/2021

Don/Doña.....
con DNI.....
con domicilio.....
y correo electrónico.....

DECLARA RESPONSABLEMENTE

1. Que toda la documentación y datos presentados a los efectos de participar en la convocatoria PS001/2021, y en su caso ser contratado como responsable de cocina de la Fundación Residencia de Estudiantes, son ciertos y exactos y que no tiene inhabilitación para el ejercicio de dicho puesto.
2. Que conocer que, de revelarse como falsos o inexactos documentos o datos la consecuencia será su exclusión del proceso selectivo, o el despido por falsedad documental en el caso de que hubiese llegase a ser contratado. Todo ello sin perjuicio de las responsabilidades que pudieran existir.
3. Que no ha sido separado mediante expediente administrativo disciplinario del servicio de cualquiera de las entidades integrantes del sector público, ni se haya inhabilitado para empleos o cargos públicos por resolución judicial.
4. Que conoce y acepta las bases de la convocatoria.

Ena de 2021.

Firmado