

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

Referencia: PS-001/2022

Puesto: Responsable de cocina

Plazas: 1

1. DATOS GENERALES.

Referencia: PS-001/2022

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 laboral indefinido con cargo a la tasa de reposición.

Duración prevista: indefinido

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 lo dispuesto en la Ley 22/2021, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2022. y, de acuerdo con lo dispuesto en su disposición adicional decima octava Uno.4, cuenta con el informe favorable 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: Entre 24.000 y 26.530 €. 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. 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) Ser cónyuge de españoles o de nacionales de otros estados miembros de la Unión Europea, cualquiera que sea su nacionalidad, siempre que no estén separados de derecho.
- d) Ser descendiente de españoles o de nacionales de otros estados miembros de la Unión Europea, cualquiera que sea su nacionalidad, siempre que sea menor de veintiún años o mayores de dicha edad con dependencia.
- e) 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.
- f) 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 5 años como responsable de cocina (jefe/jefa de cocina) en hoteles.

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; proponer para su aprobación

por la dirección de la Fundación ofertas gastronómicas; y apoyar las actividades del 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 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, por temporadas, de la oferta gastronómica del restaurante y la cafetería, así como en su implantación, a través de la elaboración de propuestas para su aprobación por la dirección de la Fundación.
- Proponer la confección de menús especiales y de cócteles para su aprobación por la dirección de la Fundación.
- Analizar platos, recetas, determinación de porciones y todo lo que se refiera a determinar los costes por comida, elaborando las correspondientes fichas técnicas, que incluirán fotografías de las presentaciones.
- Confeccionar las ordenes de pedido de los aprovisionamientos necesarios, teniendo en cuenta los productos de temporada, 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.
- Proponer y 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
- 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 y variedad de la oferta; y la 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 y colaborará en su selección.
- 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 a su cargo.
- 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.
- Propondrá posibles mejoras.

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 5 años como responsable (jefe/jefa) de cocina **en hoteles**. 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.

Se valorará de acuerdo a lo establecido en el apartado 8 de estas bases.

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:24 de febrero de 2022

Fin del plazo de presentación de candidaturas: a las 14 horas del 11 de marzo de 2022, 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 comunicará el estado de las mismas (Admitida / Excluida), con indicación, en su caso, de la causa de exclusión.

A partir de la fecha de dicha comunicación, 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, serán definitivamente excluidas del proceso de selección.

Finalizado el plazo de alegaciones y/o subsanación de errores, 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: Prueba práctica y 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 comunicarán a los solicitantes mediante correo electrónico 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 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 30 puntos en esta prueba para pasar a la fase siguiente.

II. Fase: Valoración de méritos

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 esta 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 24 puntos, conforme al siguiente desglose:
 - 3 puntos por cada año de experiencia como responsable (jefe/jefa) de cocina en hoteles por encima de la mínima requerida (por ejemplo dada que la experiencia mínima es de 5 años por cada año de experiencia previa que supere los 5 se asignarán 3 puntos)
 - 1,5 puntos por cada año de experiencia como responsable (jefe/a) de cocina en establecimientos distintos a hoteles.
 - 0,5 puntos por cada año de experiencia como cocinero/a en establecimientos hoteleros, de restauración o catering.

A estos efectos se ponderarán proporcionalmente los períodos inferiores a un año.

- Hasta un máximo de 5 puntos por formación como responsable (jefe/jefa de cocina) con una duración mínima del curso de 180 horas.
- Hasta un máximo de 1 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 5 mejores puntuaciones en el sumatorio de la Fase I y Fase II.

III. Fase: Prueba práctica y entrevista final

Esta última fase consistirá en una prueba práctica de elaboración de alimentos y 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.

Los candidatos serán convocados 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, y la Responsable del área de Alojamiento y 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 INDEFINIDO DE RESPONSABLE DE COCINA. Referencia: PS-001/2022

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 PS001/2022, 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 2022.

Firmado