

BASES DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA COBERTURA TEMPORAL DE UN PUESTO DE RESPONSABLE DEL ÁREA DE RESTAURACIÓN

1. DATOS GENERALES.

Referencia: PST 001/2023

Denominación Puesto: Sustitución responsable de restauración por ILT.

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 temporal por sustitución por incapacidad laboral transitoria.

Duración prevista: hasta la reincorporación del trabajador sustituido. Duración prevista a la fecha de elaboración de estas bases 20-30 días).

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: Sustitución responsable de restauración por ILT.

Salario bruto anual: Veinte mil euros

Área y Departamento: Área de actividad 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.

Las personas 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/a 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 3 años como Responsable de Restaurante de acuerdo con lo señalado en el apartado 5.1.

4 FUNCIONES DEL PUESTO DE TRABAJO

Generales.

- Supervisar y dirigir el restaurante, cafetería, y servicios de catering.
- Organizar y coordinar el trabajo del personal a su cargo y supervisar el mismo, elaborando y supervisando los turnos de trabajos, libranzas y vacaciones, así como la asignación de rangos.
- Supervisar la calidad del servicio que se ofrece, así como de los platos y bebidas, informando a la cocina de las deficiencias que observe en la calidad y presentación de las comidas. Se incluye la comida que se sirve al personal.
- Supervisar el estado de inventario de los almacenes a su cargo y solicitar los pedidos al almacén y supervisar su recepción en cantidad y calidad.
- Proponer las reposiciones de cristalería, loza, cubertería y mantelería necesarias.
- Verificar la observancia de las normas de seguridad e higiene.
- Supervisar la higiene y presentación de su personal, así como el estado de limpieza del Restaurante y la Cafetería.
- Comunicar las averías detectadas.
- Organizar el equipo humano y el desarrollo de su trabajo para conseguir una mayor rentabilidad y productividad.

Específicas en relación al restaurante.

- Asignar y supervisar la preparación del servicio y del montaje del buffet.
- Recibir a los clientes a su entrada en el comedor y asignarles mesa. Despedirlos
- Tomar las comandas de acuerdo con el reparto de tareas en cada caso establecido, cuando lo estima oportuno o las necesidades del trabajo lo requieran.
- Atender personalmente aquellas mesas que por su categoría o importancia lo precisen.
- Informar a los clientes sobre la confección de los distintos platos de la carta.
- Garantizar la correcta cumplimentación de la comanda y que siga el circuito pre-establecido.
- Controlar los comensales previstos en régimen de Pensión Alimenticia.
- Controlar las reservas de mesas efectuadas por los clientes.
- Realizar la facturación a clientes o supervisar la misma, así como realizar el cierre de caja o supervisar el mismo.
- Apoyar en cualquier otra tarea cuando las necesidades del servicio así lo requieran.

Específicas en relación a la cafetería

- Supervisar la facturación a clientes, la dotación de las mesas y los inventarios.
- Controlar el rendimiento de las bebidas.
- Supervisar los pedidos.
- Apoyar en cualquier tarea cuando las necesidades del servicio así lo requieran.

Específicas en relación en los servicios de catering:

- Planificar las necesidades de personal y materiales.
- Dirigir el servicio cuando la actividad así lo requiera, asegurando una correcta prestación del servicio.

5.1 Experiencia.

Imprescindible: al menos 5 años como maitre o responsable de eventos con personal a su cargo.

5.2. Aptitudes personales, técnicas y de gestión.

- Persona organizada con capacidad de resolución para resolver situaciones imprevistas o cambios en los recursos con que se cuenta; acostumbrada a trabajar bajo presión, con capacidad organizativa.
- Experiencia en el trato con clientes
- Habilidades interpersonales.
- Creatividad y originalidad.
- Flexibilidad y capacidad de manejar a equipos humanos.
- Confianza y entusiasmo.
- Capacidad para trabajar en equipo.
- Saber aceptar las críticas y estar siempre dispuesto a superar los cambios.
- Afán de superación.
- Saber seguir instrucciones y adaptarse a los requerimientos.
- Capacidad para trabajar y poder concentrarse bajo presión.
- Alto nivel de exigencia y empatía.
- 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.

5.3. Disponibilidad para incorporación.

Dado que se trata de la sustitución urgente de un trabajador en ILT se requiere posibilidad de incorporación inmediata

6.PROCEDIMIENTO DE PRESENTACIÓN DE CANDIDATURAS

6.1. Modos de presentación de las candidaturas.

Las personas candidatas 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.
- 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 2023

Fin del plazo de presentación de candidaturas: a las 14 horas del 1 de marzo de 2023, 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 1 día hábil 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 consistirá en una entrevista personal con el objeto de evaluar el potencial y las aptitudes personales, técnicas y de gestión de las personas candidatas en relación con las competencias, funciones y tareas del puesto a desempeñar.

Las personas candidatas 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.

Finalizada la prueba selectiva a la persona seleccionada en primer lugar se le ofertará la incorporación al puesto correspondiente, que deberá aceptar expresamente en el plazo de 1 días hábil desde su comunicación. Si transcurrido dicho plazo o si la persona candidata renunciase a la oferta, serán llamadas sucesivamente las siguientes candidaturas según el orden de calificaciones obtenidas.

El Órgano de selección podrá declarar desiertas la plaza en el caso de que ninguna candidatura reúna los requisitos para el puesto.

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 de administración 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 TEMPORAL
DE **RESPONSABLE DE RESTAURACIÓN**

Referencia: PST-001/2023

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 PST 001/2023, y en su caso ser contratado como responsable de restauración por la Fundación Residencia de Estudiantes, son ciertos y exactos y que no tiene inhabilitación para el ejercicio de dicho puesto.
2. Que conoce 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/a. Todo ello sin perjuicio de las responsabilidades que pudieran existir.
3. Que no ha sido separado/a mediante expediente administrativo disciplinario del servicio de cualquiera de las entidades integrantes del sector público, ni se haya inhabilitado/a para empleos o cargos públicos por resolución judicial.
4. Que conoce y acepta las bases de la convocatoria.

Ena de 2023.

Firmado