

Residencia de Estudiantes

PROCESO SELECTIVO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LA FUNDACIÓN RESIDENCIA DE ESTUDIANTES

BASES ESPECÍFICAS: AYUDANTE DE COCINA CON CONTRATO INDEFINIDO PE-016

Por la presente se convoca un proceso selectivo, para cubrir 3 puestos de Ayudante de Cocina con contrato indefinido a tiempo completo en los términos anunciados en la convocatoria general del 29 de diciembre de 2022 del proceso selectivo para la estabilización de empleo temporal en la Fundación Residencia de Estudiantes, F.S.P. y en las vigentes bases generales.

1. DATOS GENERALES DEL PUESTO DE TRABAJO Y CONTRATO

Referencia : PE-016

Puesto trabajo. Ayudante de Cocina

Número de plazas: 3

Horario: de lunes a domingo con disponibilidad horaria. Cuarenta horas semanales. Turnos rotatorios de mañana y tarde con posibilidad de distribución irregular y jornada partida.

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

Tipo de contrato: contrato laboral indefinido a tiempo completo

Salario bruto anual: ***** euros. La nocturnidad por trabajo en el turno de entre las 22:00 y las 23:30 horas está incluida en dicho salario.

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.

Vacaciones: según convenio colectivo.

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

Residencia de Estudiantes

2. FUNCIONES DEL PUESTO DE TRABAJO.

Bajo la dependencia directa del responsable de cocina de la Residencia de Estudiantes, así como de los cocineros entre sus funciones se encuentran:

- Realizar las distintas operaciones de limpieza, mantenimiento y puesta a punto de equipos y material de trabajo en el área de producción culinaria.
- Colaborar en la recepción de materias primas, comprobando temperaturas cuando proceda y verificando su correcto estado, distribuir las o almacenarlas de acuerdo con instrucciones prefijadas y mantener las zonas de aprovisionamiento en perfecto estado de orden y limpieza, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente así como los procedimientos establecidos por la Residencia de Estudiantes con carácter general y en especial con la aplicación del sistema de APPCC.
- Mantener las zonas de aprovisionamiento en perfecto estado de orden y limpieza.
- Colaborar en la realización de inventarios.
- Confeccionar registros.
- Preparar las verduras y hortalizas para su posterior conservación.
- Recoger del lugar de almacenamiento los artículos necesarios y llevarlos a la zona de elaboración.
- Confeccionar vales o documentos similares, bajo instrucciones previas, para efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas.
- Colaborar en la confección de propuestas de pedidos.
- Efectuar el conjunto de operaciones para manipular y preelaborar materias primas de acuerdo con las fichas técnicas y las instrucciones recibidas.
- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con las instrucciones recibidas.
- Colaborar en la aplicación de técnicas culinarias elementales obteniendo elaboraciones culinarias.
- Ordenar y almacenar adecuadamente los elementos procesados.
- Almacenar correctamente cada elemento procesado.
- Llevar los utensilios de trabajo sucios a la plonge y fregarlos.
- Limpieza de las zonas de trabajo.
- Utilizar los productos de limpieza en las medidas adecuadas, procesando adecuadamente los elementos a limpiar y respetando las recomendaciones del fabricante sobre la utilización de la maquinaria.
- Avisar de cualquier avería o anomalía detectada en las instalaciones o maquinarias.
- Cursar con aprovechamiento la formación que le facilite la Fundación.
- Apoyar en la formación del nuevo personal.
- El estricto cumplimiento de las normas de seguridad en el trabajo, controlando también dicho cumplimiento por el personal a su cargo.
- Contribuir a una correcta gestión medioambiental de la Residencia: selección de basura (papel, vidrio, etc.), aprovechamiento de los recursos energéticos, utilización de materiales biodegradables, etc.

Residencia de Estudiantes

- Y cualquier otra relacionada con su puesto de trabajo colaborando, a su nivel, con el Responsable de Cocina y los Cocineros realizando las tareas que le sean encomendadas y cumpliendo los procedimientos establecidos.

3.3. Aptitudes personales, técnicas y de gestión.

- Orientación al cliente y a la consecución de resultados.
- Facilidad para el trato social y la comunicación.
- Cuidado aseo personal.
- Alto nivel de exigencia y empatía, afán de superación y predisposición a la formación. Confianza y entusiasmo.
- Capacidad para trabajar en equipo Saber seguir instrucciones y adaptarse a los requerimientos.
- Saber aceptar las críticas y estar siempre dispuesto a superar los cambios.
- Capacidad de resolución para resolver situaciones imprevistas o cambios en los recursos con que se cuenta; detectar necesidades y anticipar soluciones a partir de la información disponible. Capacidad de trabajar bajo presión.
- Flexibilidad de dedicación y disponibilidad horaria de acuerdo a las necesidades
- Resistencia física.

Estas aptitudes serán valoradas, en su caso, durante la Fase III del proceso de selección.

4. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES.

Plazo de solicitud hasta las 13:00 horas del 7 de diciembre de 2023, horario español peninsular.

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 o solicitud de ayuda en la confección de la solicitud pueden escribir a dministracion@residencia.csic.es

Documentación a presentar:

- Copia del Documento Nacional de Identidad. NIE, o Pasaporte en vigor, y excepto las personas candidatas que tengan la nacionalidad española o la de alguno de los Estados Miembros de la Unión Europea, la documentación requerida que acredite el cumplimiento de alguno de los supuestos establecidos en el apartado 2.1 sobre nacionalidad de las Bases Generales de la Convocatoria.

Residencia de Estudiantes

- Currículo, incluyendo estudios realizados, experiencia profesional **con descripción de las funciones realizadas** y cuantos datos se consideren oportunos. Deberán diferenciarse las experiencias laborales o profesionales de las prácticas. Extensión máxima cuatro páginas.
- En su caso copia de la titulación establecida en los criterios de valoración y, cuando corresponda homologación de títulos extranjeros
- Copia de certificado de vida laboral y/o copia de certificado de servicios prestados en caso de haber trabajado en una administración pública.
- Declaración responsable en relación con los datos aportados según modelo que se acompaña como Anexo II de las Bases generales de la convocatoria.

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

5.DESARROLLO DEL PROCESO SELECTIVO

Documentación: Las personas candidatas deberán asistir a las distintas pruebas con el DNI, NIE y/o pasaporte en vigor, no pudiendo estar caducados los documentos que acrediten la identidad. Si se produjera esta situación es necesario presentar un documento que justifique la no vigencia, pudiendo mostrar un resguardo de renovación o denuncia en caso de hurto o robo.

Fase I: prueba teórico-práctica

Puntuación máxima 40 puntos

Contenido:

- a) Un cuestionario tipo test, compuesto de 25 preguntas con 4 alternativas de respuesta y una sola respuesta correcta. La puntuación máxima a obtener será de 10 puntos. Cada respuesta correcta será puntuada con 0,40 puntos, las incorrectas penalizarán 0,10 puntos. Las preguntas no contestadas no puntúan ni penalizan. En el cuestionario test se incluirán 3 preguntas adicionales de reserva, ordenadas de la 26 a la 28 que servirán para sustituir, si procede, preguntas que pudieran ser anuladas. El resultado final se redondeará a dos decimales. **La puntuación mínima en este apartado de la prueba teórica para continuar en el proceso será de 7 puntos**, no siendo convocados para la realización de la prueba práctica aquellas personas que no superen esta primera prueba.

Las preguntas versarán 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, y seguridad en el trabajo.

- b) Una prueba práctica relacionada con distintas de las funciones del puesto de trabajo en la que se evaluarán factores como la elaboración, la presentación, el

Residencia de Estudiantes

uso adecuado de técnicas, el conocimiento y cuidado del producto, la limpieza, el conocimiento y el seguimiento de los principios de seguridad alimentaria.

La puntuación máxima a obtener será de 30 puntos redondeándose el resultado a dos decimales. **Siendo necesario obtener una puntuación mínima de 20 puntos para continuar en el proceso.**

Puntuación mínima total en esta fase para continuar en el proceso: 27 puntos, siempre que se haya obtenido la puntuación mínima señalada para cada uno de las dos pruebas.

Fase II: valoración de méritos

Puntuación máxima: 40 puntos

Experiencia profesional:

- Experiencia profesional con relación laboral contractual de carácter temporal o a través de un contrato de puesta a disposición en la Residencia de Estudiantes realizando las funciones del puesto de trabajo establecidas en las presentes bases específicas: 0,90 puntos por mes completo trabajado, o la parte proporcional en los periodos inferiores al mes.
- Experiencia profesional con relación laboral en establecimientos de alojamiento con servicios de restauración realizando funciones del puesto de trabajo establecidas en las presentes bases específicas: 0,25 puntos por mes completo trabajado, o la parte proporcional en los periodos inferiores al mes. En el caso de haberse realizado estas funciones por cuenta propia, con alta en el régimen de autónomos, se deberán aportar los documentos justificativos oportunos
- Experiencia profesional con relación laboral en establecimientos que no cuente con servicio de alojamiento realizando funciones del puesto de trabajo establecidas en las presentes bases específicas: 0,20 puntos por mes completo trabajado, o la parte proporcional en los periodos inferiores al mes. En el caso de haberse realizado estas funciones por cuenta propia, con alta en el régimen de autónomos, se deberán aportar los documentos justificativos oportunos
- Experiencia profesional con relación laboral contractual de carácter temporal o a través de un contrato de puesta a disposición en la Residencia de Estudiantes desarrollando funciones distintas a las del puesto convocado: 0,75 puntos por mes completo trabajado, o la parte proporcional en los periodos inferiores al mes.

A efectos de valoración, cada periodo sólo podrá computar en uno de los apartados anteriores.

Residencia de Estudiantes

La fecha a considerar para la valoración de méritos será la de finalización del plazo de presentación de solicitudes indicado en estas bases específicas.

Formación adicional

Se valorará

- Con 3 puntos titulación profesional básica en cocina y restauración (FB grado básico), 5 puntos titulación como técnico en cocina y gastronomía (FP grado medio) y con 7 puntos titulación como técnico superior en dirección de cocina (FP grado superior) no siendo acumulables entre si las puntuaciones establecidas en este punto. Los certificados de profesionalidad en cocina se valorarán de acuerdo con su correspondencia con el catálogo modular de formación profesional.

Fase III. Entrevista de evaluación de potencial y competencias.

Puntuación máxima 20 puntos

Esta última fase consistirá en una entrevista personal, realizada por técnico/s cualificados en esta materia, con el objeto de permitir 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.

Conforme a las Bases Generales únicamente accederán a esta fase final aquellas personas candidatas que tengan una diferencia de puntuación igual o inferior a 20 puntos respecto a la candidatura que haya obtenido la mejor puntuación en el conjunto de las dos fases previas.

Esta fase tendrá carácter eliminatorio, debiendo obtenerse al menos 10 puntos

6. ADJUDICACIÓN DE LA PLAZA

Se realizará conforme a lo indicado en las bases generales.

7. ÓRGANO DE SELECCIÓN

El Órgano de Selección designado para este proceso estará compuesto por:

Titulares

Presidente: Directora Adjunta de la Residencia de Estudiantes

Vocal: Responsable de cocina de la Residencia de Estudiantes

Vocal: Responsable de Administración del área de alojamiento y restauración.

Residencia de Estudiantes

Conforme a lo establecido en las bases generales el Órgano de Selección podrá contar en la preparación de las pruebas y su evaluación con la colaboración de una asesoría especializada