

# **BASES DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA COBERTURA DE UN PUESTO INDEFINIDO DE RESPONSABLE DE COCINA EN LA FUNDACION RESIDENCIA DE ESTUDIANTES, F.S.P. (PS001-2024)**

## **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](http://www.residencia.csic.es) y de administracion.gob.es dentro de “espacios de empleo público del sector institucional”.

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 de 2024.

**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 31/2022, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2023. y, de acuerdo con lo dispuesto en su disposición adicional vigésima segunda cuenta con la autorización de la Dirección General de la Función Pública.

**Puesto de trabajo:** Responsable de cocina.

**Salario bruto anual:** \*\*\*\*\*. La nocturnidad, en su caso, está incluida en dicho salario.

**Área y Departamento:** Área de Alojamiento y Restauración.

**Horario:** de lunes a domingo con disponibilidad horaria. Cuarenta horas semanales con dos días libres por semana. Turnos rotatorios de mañana y tarde con posibilidad de distribución irregular y jornada partida.

**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 4 años como responsable de cocina.

## **4. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO**

### **4.1 Misión del puesto.**

Bajo la dependencia directa de la Directora adjunta de la Residencia y de la responsable del área de alojamiento y restauración, entre sus funciones se encuentran:

#### **a). Funciones generales.**

- Ser el responsable máximo del departamento de cocina debiendo como tal estar informado de todas las circunstancias relativas a su departamento y ocuparse de su gestión
- 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.
- Fomentar y controlar que se mantengan las normas de calidad implantadas, colaborando con el resto de departamentos en su mejora.
- Cumplir y hacer 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 o confeccionar platos y recetas, determinando ingredientes, proceso de elaboración, porciones y presentación elaborando o actualizando las correspondientes fichas técnicas, que incluirán fotografías de las presentaciones.
- Elaborar y actualizar escandallos con ingredientes, pesos brutos, pesos netos, mermas, precios unitarios y precio total con el fin de calcular los costes de las materias primas de cada plato.
- 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, evitando mermas y sobrecostes.
- 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.**

- Dirigir y coordinar a todos los miembros del equipo a su cargo para que realicen sus funciones de la forma más eficiente posible.
- Definir objetivos y ejercer el liderazgo dentro del grupo con el objeto de que todos los miembros del departamento trabajen con un objetivo común y en la misma dirección.
- Fomentar la comunicación dentro del departamento.
- Elaborar los turnos de trabajo, así como el calendario anual de vacaciones para su autorización por la Fundación. 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.
- Realizar, en su caso, las solicitudes de personal extra por circunstancias de la producción, o coberturas necesarias
- Colaborar en la selección de personal.
- Realizar las evaluaciones del personal a su cargo.
- Velar por el correcto trato del personal de su departamento hacia los clientes y otros trabajadores.
- Dirigir la formación en el puesto del personal a su cargo., identificando las necesidades y proponiendo, en su caso, la realización de programas de formación.
- Dirigir las prácticas de los alumnos de entidades formativas realizadas en su departamento.
- Velar por el uso de la uniformidad establecida.
- Identificar las necesidades del personal a su cargo.

### **d). Gestión de instalaciones.**

- Distribuir y coordinar 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.
- Comprobar el buen estado de conservación y limpieza, de todas las instalaciones a su cargo.
- Custodiar las llaves de los almacenes y dependencias que se le encomienden.
- Cursar los partes de avería que sean necesarios para el perfecto mantenimiento de las instalaciones y zonas de la Residencia a su cargo.
- Detectar necesidades y proponer posibles mejoras.

**e). Gestión administrativa.**

- Realizar la gestión administrativa del departamento velando por una correcta gestión de los libros de registro establecidos.
- Gestión y seguimiento del sistema para el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
- Colaboración en las inspecciones anuales ordinarias o extraordinarias del Departamento de Salud del Ayuntamiento de Madrid.

**f). Coordinación con el resto de departamentos.**

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

**g). Gestión Medioambiental.**

- 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.

**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 4 años como responsable (jefe/jefa) de cocina. 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.
- Predisposición a la formación propia y a la del resto de 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](mailto:administracion@residencia.csic.es)

### **6.2. Documentación a presentar.**

- 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 que resulte valorable de acuerdo con lo establecido en el apartado 8 de estas bases.

- 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 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: 2 de febrero de 2024

Fin del plazo de presentación de candidaturas: a las 14 horas del 12 de febrero de 2024, horario peninsular español.

Datos de contacto para cualquier consulta: correo electrónico [administracion@residencia.csic.es](mailto: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 teórico-práctica ..... Máximo 60 puntos
- Fase II: Valoración de méritos ..... Máximo 10 puntos
- Fase III: Prueba práctica y entrevista final ..... Máximo 30 puntos

### Fase I: Prueba teórico-práctica

Esta fase constará de:

a) Un cuestionario tipo test, compuesto de 45 preguntas con 4 alternativas de respuesta y una sola respuesta correcta. La puntuación máxima a obtener será de 15 puntos. Cada respuesta correcta será puntuada con 0,3334 puntos, las incorrectas penalizarán 0,0834 puntos. Las preguntas no contestadas no puntúan ni penalizan. En el cuestionario test se incluirán 5 preguntas adicionales de reserva, ordenadas de la 46 a la 50 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 11 puntos, no accediendo a 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 de cocinado, a partir de los ingredientes que la Residencia de Estudiantes pondrá a disposición de los candidatos en la que se evaluarán: el conocimiento y cuidado del producto, el proceso de elaboración y el adecuado uso de técnicas, la presentación, el sabor, la textura y punto de cocción, el aroma, la originalidad, la limpieza, y el conocimiento y el seguimiento de los principios de seguridad alimentaria. La puntuación máxima a obtener será de 45 puntos, siendo necesario obtener una puntuación mínima de 30 puntos para continuar en el proceso.

### II. Fase: Valoración de méritos

Se valorará

- Con 4 puntos titulación profesional básica en cocina y restauración (FP grado básico), 5 puntos titulación como técnico en cocina y gastronomía (FP grado medio) y con 6 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 y tampoco serán acumulables.

- Con 10 puntos titulación universitaria en cocina y gastronomía no siendo acumulable con la formación establecida en el punto anterior.

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.

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. A las que accederán solo aquellas personas candidatas que tengan una diferencia de puntuación igual o inferior a 30 puntos respecto a la candidatura que haya obtenido la mejor puntuación en el conjunto de las dos fases previas.

### III. Fase: Entrevista final

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

Esta última fase consistirá en una entrevista personal, 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.

Esta fase tendrá carácter eliminatorio, debiendo obtenerse al menos 15 puntos.

## **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 haya obtenido la mayor puntuación en el proceso, una vez sumados los puntos obtenidos en las fases establecidas en la

convocatoria y siempre que haya superado las puntuaciones mínimas establecidas en cada una de ellas.

El Órgano de selección podrá declarar desierta la plaza en el caso de que ninguna candidatura obtenga las puntuaciones mínimas necesarias.

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 e incorporarse en el plazo máximo de 15 días salvo que la Fundación, atendiendo a las circunstancias del caso, autorice expresamente un plazo de incorporación superior.

Si transcurrido el plazo de aceptación, o en su caso el de incorporación, 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 de asesoría especializada en cualquier fase del proceso de selección.

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-001/2024

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 PS001/2024, 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.

En .....a ..... de 2024.

Firmado