

BASES DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA COBERTURA DE UN PUESTO TEMPORAL DE COCINERO/COCHINERA EN LA FUNDACIÓN RESIDENCIA DE ESTUDIANTES, F.S.P. MEDIANTE CONTRATO DE SUSTITUCIÓN (PST 003/2026).

1. DATOS GENERALES.

Referencia: PST 003/2026

Denominación del puesto: COCINERO/COCHINERA

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 de la Fundación www.residenciadeestudiantes.com (enlace directo en <https://empleo.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 temporal a tiempo completo. El contrato se formalizará mediante la fórmula de contrato de sustitución de una persona trabajadora con derecho a reserva del puesto de trabajo hasta el 13 de mayo de 2028.

Duración prevista: Inicio 1 de agosto de 2026. Fecha de finalización prevista 13 de mayo de 2028. El contrato podría finalizar antes en caso de incorporación de la persona a sustituir.

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.

Puesto de trabajo: Cocinero/cocinera

Salario bruto anual: *****

Área y Departamento: Área de actividad alojamiento y restauración.

Horario: cuarenta horas semanales de lunes a domingo. Turnos rotatorios de mañana y tarde con posibilidad de distribución irregular y jornada partida. Horas anuales 1724.

Vacaciones: según convenio colectivo.

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

3. 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.

Las personas 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 mínima de al menos 18 meses como cocinero/a en establecimientos de restauración abiertos al público. Se computarán de fecha a fecha tanto en contratos a jornada completa como a tiempo parcial. No se tendrán en cuenta, en su caso, dos contratos en una misma fecha.

3.6 Buen conocimiento del castellano.

3.7 Las personas candidatas también deberán reunir las siguientes aptitudes personales 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 se valorarán durante el proceso de selección

3.8 Disponibilidad para incorporación inmediata (prevista para el 1 de agosto de 2026).

4. FUNCIONES DEL PUESTO DE TRABAJO

Bajo la dependencia directa del responsable de cocina entre sus funciones y obligaciones se encuentran:

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

- Manipular toda clase de alimentos y preparar y presentar elaboraciones de acuerdo con las recetas y fichas técnicas establecidas y con las instrucciones que en cada momento se le puedan facilitar.
- Montar servicios tipo buffet.
- Organizar, coordinar y supervisar el desarrollo del trabajo de los auxiliares de cocina a su cargo de acuerdo con las indicaciones del responsable de cocina.
- Confeccionar ordenes de pedido de los aprovisionamientos necesarios de acuerdo con las instrucciones del responsable de cocina.
- Recepción de aprovisionamientos comprobando las condiciones de entrega y confeccionando los registros establecidos.

- Distribución de manera correcta los alimentos en las distintas cámaras
- Correcto aprovechamiento de los productos.
- La estricta observancia de las Normas de Higiene y la correcta aplicación del sistema para el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), elaborando los registros correspondientes.
- El estricto cumplimiento de las normas de seguridad en el trabajo, controlando también dicho cumplimiento por el personal a su cargo.

b). Gestión de instalaciones.

- Cuidar y mantener en perfecto estado de limpieza, higiene y sanidad la zona bajo su responsabilidad.
- Cuidar las instalaciones, maquinaria y equipos
- Cursar los partes de avería que sean necesarios.
- 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.

c) Formación

- Cursar con aprovechamiento la formación que le facilite la Fundación.
- Apoyar en la formación del nuevo personal.
- Apoyar en la dirección de prácticas de los alumnos de entidades formativas realizadas en su departamento.

d) Funciones administrativas

- Elaborar los registros exigido por el APPCC
- Colaborar en el registro de elaboraciones y recetas en el sistema establecido.
- Sistema Cursar con aprovechamiento la formación que le facilite la Fundación.

5. PROCEDIMIENTO DE PRESENTACIÓN DE CANDIDATURAS

5.1. Modos de presentación de las candidaturas.

Las personas candidatas deberán presentar sus candidaturas a través de <https://empleo.residencia.csic.es/> en la oferta con número de expediente PST 003/2026 adjuntando la documentación requerida en un único PDF, no pudiéndose garantizar que pueda efectuarse la valoración de la documentación presentada en otros formatos.

Para la resolución de cualquier consulta o para solicitar ayuda para la presentación de la solicitud se puede enviar un correo electrónico a administracion@residencia.csic.es indicando en el asunto del correo la referencia de este procedimiento (PST 003/2026).

5.2. Documentación a presentar.

- Copia del Documento Nacional de Identidad, NIE, o Pasaporte en vigor, pudiendo omitirse los datos sobre fecha de expedición, la fecha de caducidad, firma y número de soporte.
- Las personas candidatas que no tengan la nacionalidad española o la de alguno de los Estados Miembros de la Unión Europea, deberán presentar documentación que acredite alguno de los siguientes supuestos
 - ser cónyuge de españoles o de nacionales de otros estados miembros de la Unión Europea, siempre que no estén separados de derecho.
 - 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.
 - estar incluido 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.
 - tener residencia legal en España, siendo titular de un documento que 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.
- Currículo incluyendo datos de contacto (teléfono, correo electrónico y dirección postal), estudios realizados, experiencia profesional con detalle de las funciones realizadas, conocimiento de idiomas y cuantos datos se consideren oportunos. Extensión máxima cuatro páginas. Deberá procurarse que los datos coincidan con los que figuran en el certificado de vida laboral.
- Copia de certificado completo de vida laboral expedido por la Seguridad Social, pudiendo ocultarse aquellos datos que no deban ser tenidos en cuenta a la hora de acreditar la experiencia mínima exigida conforme a estas bases o a valorar según el punto 7.2 de las mismas.
- 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.

En cualquier momento la Fundación podrá solicitar la acreditación de cualquiera de los datos reflejados en el cv.

5.3. Plazo de presentación de candidaturas.

Fecha de publicación del anuncio: 21 de julio de 2026

Dada la urgencia de la sustitución y la duración del contrato el plazo de presentación de candidaturas concluirá a las 23:59 del día 26 de julio de 2026.

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

6. 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, el 27 de julio se comunicará el estado de las mismas (Admitida / Excluida), con indicación, en su caso, de la causa de exclusión. Este listado tendrá carácter definitivo salvo que alguna de las personas excluidas justifique en el plazo de 24 horas desde la publicación la existencia de errores materiales.

7. SISTEMA SELECTIVO Y VALORACIÓN DE CANDIDATURAS.

El proceso de selectivo se celebrará en la sede de la Residencia de Estudiantes (calle Pinar 21-23 de Madrid) el 28 de julio a las 10:00 y constará de las siguientes fases

- Fase I: Prueba teórica y práctica Máximo 60 puntos
- Fase II: Valoración de otros méritos Máximo 15 puntos
- Fase III: Entrevista Máximo 30 puntos

7.1 Fase I. Prueba teórica y práctica.

a) Prueba teórica

La prueba será realizada en convocatoria única, quedando excluidas del proceso selectivo las candidaturas que no comparezcan.

Esta fase constará de una prueba tipo test compuesta 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 12 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. Se incluirá también una cuestión sobre igualdad de género.

b) Prueba práctica

La prueba será realizada en convocatoria única, quedando excluidas del proceso selectivo las candidaturas que no comparezcan. La realizarán las personas candidatas que hayan obtenido la puntuación mínima en la prueba teórica.

La puntuación máxima a obtener será de 45 puntos redondeándose el resultado a dos decimales. Será necesario obtener una puntuación mínima de 30 puntos para continuar en el proceso.

A lo largo de la prueba las personas candidatas deberán acreditar sus conocimientos prácticos y experiencia sobre cuestiones del servicio y protocolo.

7.2 Fase II: valoración de otros méritos

Puntuación máxima conjunta entre los tres criterios establecidos: 15 puntos.

Experiencia profesional:

- Experiencia profesional. Se valorará con 1 punto por año trabajado, o la parte proporcional en los periodos inferiores, hasta un máximo de 4 puntos la experiencia como cocinero por encima de la mínima exigida en estas bases.

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

Formación

Se valorará con 2 puntos titulación profesional básica en cocina y restauración (FB grado básico), 4 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 sí 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.

Con 8 puntos titulación universitaria en cocina y gastronomía no siendo acumulable con la formación establecida en el punto anterior.

Discapacidad

-Se otorgarán 3 puntos a aquellas candidaturas que contando con la capacidad funcional necesaria para el desarrollo del puesto de trabajo acrediten contar con una discapacidad considerando como tales las definidas en el apartado 2 del artículo 4 del texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre siempre que acrediten su compatibilidad con el desempeño de las tareas del puesto.

A estos efectos las personas que deseen que este factor sea tenido en cuenta deberán aportar en el momento de presentar su solicitud el correspondiente certificado.

7.3 Fase III: entrevista personal

A las personas candidatas que hayan superado la prueba práctica y teórica se les realizará el propio día 28 de julio una entrevista quedando excluidas del proceso selectivo las candidaturas que no comparezcan.

Esta fase consistirá en 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.

La puntuación máxima será de 30 puntos. Serán descartadas las personas que no obtengan al menos 15 puntos en esta fase.

8. 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 tres 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 II.

A la persona seleccionada en primer lugar se le ofertará la incorporación al puesto correspondiente, que deberá aceptar expresamente en el plazo máximo de 24 horas e incorporarse en la fecha que en ese momento se señale (fecha de incorporación prevista 1 de agosto de 2026), 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.

9. COMPOSICIÓN DEL ÓRGANO DE SELECCIÓN.

El proceso de selección se desarrollará bajo la dirección del Órgano de Selección, que estará compuesto por el responsable de cocina, la responsable del área de alojamiento y restauración y el jefe de Administración.

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.

10. PROTECCIÓN DE DATOS

La Fundación Residencia de Estudiantes cumple la legislación vigente en materia de protección de datos personales, la privacidad de las personas usuarias y el secreto y seguridad de los datos personales, de conformidad con lo establecido en la legislación aplicable en materia de protección de datos, en concreto, el Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos), adoptando para ello las medidas técnicas y organizativas necesarias para evitar la pérdida, mal uso, alteración, acceso no autorizado y robo de los datos personales facilitados, habida cuenta del estado de la tecnología, la naturaleza de los datos y los riesgos a los que están expuestos.

En concreto, se informa a las personas usuarias que sus datos de carácter personal sólo podrán obtenerse para su tratamiento con la finalidad de gestionar procesos de selección de personal, cuando sean adecuados, pertinentes y no excesivos en relación con el ámbito y las finalidades determinadas, explícitas y legítimas para las que se hayan obtenido.

El tratamiento de estos datos, procedentes de las propias personas interesadas, está legitimado en base a que son necesarios para la posible ejecución de un contrato en el que la persona interesada es parte o para la aplicación a petición de esta de medidas precontractuales (art 6.1.b), así como para el cumplimiento de una obligación legal aplicable a la Residencia de Estudiantes como responsable del tratamiento.

Los datos de las candidaturas se publicarán en el portal de empleo de la Residencia de Estudiantes.

Podrán ejecutarse los derechos de acceso, rectificación, de supresión, a la limitación de tratamiento, a la portabilidad de los datos, de oposición y a no ser objeto de decisiones individuales automatizadas, incluida la elaboración de perfiles, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente para lo cual podrá utilizarse el correo privacidad@residencia.csic.es

ANEXO I

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA COBERTURA TEMPORAL DE UN PUESTO DE COCINERO/COCINERA MEDIANTE CONTRATO DE SUSTITUCIÓN REF PST 003/2026

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 003/2026, y en su caso ser contratado/a por la Fundación Residencia de Estudiantes, F.S.P. 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 llegado 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 2026.

Firmado