

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: OFICIAL/A DE PRIMERA ADMINISTRATIVO



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Administración	Oficial/a de Primera Administrativo	11	Nivel 3

2. Descripción del Puesto Ofertado:

Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable las tareas administrativas, archivo y contabilidad correspondiente a su sección. Elaborar documentos de contabilidad. Efectuar el registro, control y archivo de correspondencia y facturación. Realizar la gestión de la contabilidad de la empresa. Cobrar facturas y efectuar pagos a proveedores. Efectuar las operaciones de cambio de moneda extranjera.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 4 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Servicios Administrativos o titulación oficial equivalente	2
Grado medio FP, Técnico en Gestión Administrativa	6
Grado superior FP en Administración y Finanzas	6
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión administrativa, nivel 2 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión administrativa y contable, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Grado Universitario en Administración y Dirección de Empresas, Economía, Finanzas y Contabilidad, Dirección Financiera o titulación oficial equivalente (licenciatura, diplomatura)	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

GESTIÓN DE ARCHIVOS Autor: Patricia García Céspedes ISBN:9788419852090 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002122862 (EDITORIAL CEP) versión digital	Tema 1. gestión de archivos, públicos y privados Tema 2. optimización básica de un sistema de archivo electrónico Tema 3. gestión básica de información en sistemas gestores de bases de datos
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL PROCESO COMERCIAL Autor: Cristina de Alba Galván ISBN:9788419852304 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002125108 (EDITORIAL CEP) versión digital	Tema 1. tramitación administrativa del procedimiento de operaciones de compraventa convencional Tema 2. aplicación de la normativa mercantil y fiscal vigente en las operaciones de compraventa Tema 3. gestión de stocks e inventarios

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Manual Ofimática. Autor: VV.AA. ISBN:9788419675033 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002057249 versión digital

Gestión auxiliar de personal Autor: Soraya Bartolomé Pérez ISBN:9788419852113 EAN:9000002122886 versión digital (EDITORIAL CEP)

Gestión operativa de tesorería Autor: Francisco Javier Gómez Sáez ISBN: 9788419852106 EAN:9000002122879 versión digital (EDITORIAL CEP)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
487	Aiguablava
533	Albacete
1215	Ayamonte
624	El Saler
1780	Lerma
686	Lleida
1804	Plasencia
739	Sos del Rey Católico
1865	Vielha
1529	Zafra
466	Zamora

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AUXILIAR DE OFICINA Y ALMACÉN



1. Denominación del puesto ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Administración	Auxiliar de Oficina y Almacén	4	Nivel 4

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Cencargarse con alguna autonomía y responsabilidad de actividades administrativas. Realizar labores de mecanografía, informáticas y archivo de documentos de su área. Ayudar en la tramitación y registro de correspondencia. Colaborar en las anotaciones contables. Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 2 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Servicios Administrativos o titulación oficial equivalente	6
Grado medio FP, Técnico en Gestión Administrativa	6
Grado superior FP en Administración y Finanzas	6
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión administrativa, nivel 2 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión administrativa y contable, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS BÁSICAS DE OFICINA Autor: María José Guirao Cuesta ISBN: 9788468155050 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002201956 versión digital (EDITORIAL CEP)</p>	<p>Bloque II. Gestión auxiliar de la correspondencia y paquetería en la empresa Tema 1. Tratamiento de la correspondencia y paquetería interna y externa</p> <p>Bloque III. Gestión auxiliar de documentación económico-administrativa y comercial Tema 1. Gestión auxiliar de documentación administrativa básica Tema 3. Gestión y control básico de existencias</p>
--	---

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Preparación de pedidos Autor: Álvaro Torres Rojas ISBN: 9788491987154 ISBN: 9788491989622 versión digital (IC EDITORIAL)

Gestión auxiliar de documentación económico-administrativa y comercial Autor: Alicia Jiménez García ISBN:9788491988403 ISBN: 9788411032162 versión digital (EDITORIAL IC)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1752	Ferrol
1484	Nerja
1485	Nerja
1519	Úbeda

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AYUDANTE/A DE CADDIE MASTER



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Campo de Golf: Casa Club	Ayudante/a de Caddie Master	2	Nivel 4

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Colaboración, con alguna autonomía y responsabilidad, en la realización de las actividades propias del Caddie Master relativas al desarrollo de operaciones de venta de los servicios del campo de golf, colaboración en las reservas de grupos y eventos, la gestión administrativa de la reserva, check in y check out, atención continua al cliente del campo, vigilancia del juego, control del cuarto de palos, almacén y pedidos, ... para el logro de los objetivos de ocupación e ingresos del Campo de Golf y el cliente obtenga la mayor satisfacción.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, niveles e idiomas exigidos: inglés B1; francés o alemán A2.	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 2 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Grado Universitario en Ciencias de la actividad física y del deporte	6
Grado superior, técnico superior en Enseñanza y Animación sociodeportiva	6
Técnico de Perfeccionamiento de Golf y P&P - Nivel II, titulación oficial	6
Monitor técnico de iniciación de Golf y P&P - Nivel I, titulación oficial	6
Grado superior Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos o titulación oficial equivalente	6

Grado superior Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos o titulación oficial equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión de alojamientos turísticos, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Grado universitario en Turismo o titulación oficial equivalente (licenciatura, diplomatura)	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO Autor: Raúl Villanueva López ISBN: 9788491985457 (IC EDITORIAL) ISBN: 9788411030731 (versión digital)	Bloque 1 la comunicación aplicada a la hostelería y turismo Bloque 2 atención al cliente en hostelería y turismo
Libro Verde, Real Federación Española de Golf, Edición 2021	Bloque 1: Concepto y definiciones. Bloque 2: Pruebas y competencias. Bloque 3: Sistema Hándicaps Bloque 4: Reglamentos Bloque 5: Guía práctica para la organización de competiciones
Reglas de Golf R&A USGA 2019, Libro para el Jugador	Bloque 1: Fundamentos del juego Bloque 2: Jugando la Vuelta y un Hoyo Bloque 3: Jugando la Bola Bloque 4: Reglas especiales para bunkers y greens Bloque 5: Levantando y volviendo poner una bola en juego Bloque 6: Alivio sin penalización Bloque 7: Alivio con penalización. Bloque 8: procedimiento para jugadores y el Comité cuando surgen cuestiones al aplicar las reglas. Bloque 9: otras modalidades de juego. Bloque 10: Competiciones por equipos

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Recepción y reservas, Autor: M^ª Estela Rodríguez del Río, ISBN: 9788428340854 (EDICIONES PARANINFO), ISBN: 9788413666945 (versión digital)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1383	Málaga Golf
1384	Málaga Golf

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: SEGUNDO/A JEFE/A DE COCINA



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Segundo/a jefe/a de cocina	6	Nivel 2

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar de manera cualificada las funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería. Colaborar y sustituir al Jefe/a de Cocina en las tareas propias del mismo.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible.	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 6 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	1
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	4
Grado medio de cocina y gastronomía o titulación oficial equivalente	4
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Cocina o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	6
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	1
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 2 o titulación oficial equivalente	4
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz ISBN:9788419455840 EAN: 900002055610 (versión digital) EDITORIAL CEP.	Tema 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería Tema 3. Incidencia ambiental de la actividad en hostelería Tema 4. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería Tema 5. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería Tema 6. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería
ADMINISTRACIÓN EN COCINA, AUTOR: Francisca Martínez Redondo ISBN: 9788417086589; ISBN: 9788411033084 (versión digital) IC EDITORIAL	Tema 1: La planificación del departamento de producción culinaria Tema 2: Gestión y control presupuestario en las unidades de producción culinaria Tema 3: Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria Tema 4: Organización en los establecimientos de restauración Tema 5: Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria. Tema 6: Dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria Tema 7: Asesoramiento gastronómico y atención al cliente Tema 8: aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria Tema 9: Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas; AUTOR: Andoni Orac ISBN: 9788417026929; ISBN: 9788411033039 (versión digital) IC EDITORIAL

Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place; AUTOR: Ruíz Muñoz, Andrés ISBN:9788417086435; ISBN: 9788411033046 (versión digital) IC EDITORIAL

Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial; AUTOR: Artacho Navarro, Miguel Ángel, ISBN: 9788417086343; ISBN: 9788411033091 (versión digital) IC EDITORIAL

Organización de procesos de cocina, AUTOR: Macarena González Ruiz, ISBN: 9788417086886; ISBN: 9788411033015 (versión digital) IC EDITORIAL

Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación; AUTOR: González Ruiz, Macarena, ISBN: 9788417086572; ISBN: 9788411033060 (versión digital) IC EDITORIAL

Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización; Meroño Fuentes, AUTOR: María del Carmen ISBN: 9788417086022; ISBN: 9788411032988 (versión digital) IC EDITORIAL

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
001	Aiguablava
1256	Carmona
1283	Ceuta
258	Jarandilla de La Vera
288	Lerma
824	Vielha

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: COCINERO/A



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Cocinero/a	54	Nivel 3

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible.	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 4 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	2
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	6

Grado medio de cocina y gastronomía o titulación oficial equivalente	6
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Cocina o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	6
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	2
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 2 o titulación oficial equivalente	6
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz ISBN:9788419455840 EAN: 9000002055610 (versión digital) EDITORIAL CEP.</p>	<p>Tema 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería Tema 3. Incidencia ambiental de la actividad en hostelería Tema 4. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería Tema 5. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería Tema 6. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería</p>
<p>OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO; AUTOR: Paula Rodríguez Méndez ISBN:9788419609793; EAN: 9000002055504 (versión digital) EDITORIAL CEP</p>	<p>Tema 1. Las empresas de restauración. Tema 2. El departamento de cocina. Tema 3. La restauración diferida. Tema 4. Las ofertas gastronómicas. Tema 5. Nutrición y dietética. Tema 6. Gestión y control de calidad en restauración. Tema 7. Aprovisionamiento externo de géneros. Tema 8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios. Tema 9. Recepción y almacenamiento de provisiones. Tema 10. Control de consumos y costes.</p>

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

<p>ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS ARROCES Y HUEVOS AUTOR: MIGUEL ANGEL FERNANDEZ DÍAZ ISBN: 9788419609953; EAN: 9000002055542 (versión digital); EDITORIAL CEP</p>
<p>ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES, CAZA AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz ISBN:9788419609977; EAN: 9000002055566 (versión digital) EDITORIAL CEP</p>
<p>ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS; AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz ISBN: 9788419609960; EAN: 9000002055559 (versión digital) EDITORIAL CEP</p>

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
491	Aiguablava
004	Albacete
1679	Alcañiz
146	Almagro
556	Arties
1216	Ayamonte
1634	Benavente
585	Bielsa
592	Calahorra
1644	Calahorra

1710	Calahorra
917	Cangas de Onís
918	Cangas de Onís
005	Cardona
1252	Carmona
1253	Carmona
927	Cervera de Pisuerga
928	Cervera de Pisuerga
1279	Ceuta
1280	Ceuta
1723	Chinchón
956	Costa da Morte
957	Costa da Morte
1733	Cruz de Tejeda
1738	Cuenca
1743	El Hierro
2111	El Saler
977	Ferrol
1753	Ferrol
986	Fuente Dé
1754	Fuente Dé
1327	Granada
1350	Jaén
1771	La Granja
1772	La Granja
671	La Seu d'Urgell
672	La Seu d'Urgell
1788	Lleida
1366	Lorca
1390	Málaga Golf
1626	Olite
1806	Pontevedra
727	Santo Domingo de la Calzada
367	Segovia
1837	Sigüenza
1841	Soria
015	Sos del Rey Católico
784	Tortosa
450	Trujillo
1860	Trujillo
1123	Tui
803	Vic-Sau
804	Vic-Sau
1873	Zafra

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AYUDANTE/A DE COCINA



1. Denominación del puesto ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Ayudante/a de Cocina	28	Nivel 4

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión. Realizar las preparaciones básicas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas. Preparar platos para los que haya recibido oportuno adiestramiento. En las empresas donde las tareas inherentes a este departamento sean asumidas por el empresario, persona física, realizar las funciones del servicio en elaboraciones de cocina bajo la supervisión y directrices emanadas directamente del mismo o persona en quién éste delegue. Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible.	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 2 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24

Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30
--	----

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	6

Grado medio de cocina y gastronomía o titulación oficial equivalente	6
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Cocina o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	6
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	6
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 2 o titulación oficial equivalente	6
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN:9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP</p>	<p>Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</p>
<p>REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA AUTOR: Antonio Caro Sánchez-Lafuente; ISBN: 9788411840194 (IC EDITORIAL) ISBN: 9788411840200 (versión digital)</p>	<p>Tema 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones. Clasificación, definición y aplicaciones Tema 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina, Definición, clasificación y tipos Tema 3. Participación en la mejora de la calidad, Aseguramiento de la calidad</p>

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Aprovisionamiento de materias primas en cocina, AUTOR: Antonio Caro Sánchez-Lafuente ISBN:9788411840217; ISBN:9788411840224 (versión digital) (IC EDITORIAL)
Preelaboración y conservación culinarias; Autores: Caro Sánchez-Lafuente, Antonio; Martínez Venteo, Coral; ISBN:9788411840453 (IC EDITORIAL); ISBN: 9788411840460 (versión digital)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
488	Aiguablava (reserva de puesto discapacidad)
489	Aiguablava
534	Albacete
535	Albacete
1539	Alcalá de Henares
1204	Arcos de la Frontera
1690	Argómaniz
893	Benavente
583	Bielsa
584	Bielsa
1714	Cangas de Onís
607	Cardona
941	Corias
954	Costa da Morte
955	Costa da Morte
669	La Seu d'Urgell
117	Las Cañadas del Teide
118	Las Cañadas del Teide
1420	Mazagón
1456	Mojácar

1457	Mojácar
705	Olite
706	Olite
707	Olite
1820	Santillana Gil Blas (reserva de puesto discapacidad)
364	Segovia
740	Sos del Rey Católico
432	Tordesillas

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AYUDANTE/A DE ECONOMATO



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Recepción	Ayudante/a de Economato	1	Nivel 4

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la compra y gestión de mercancías y materiales. Colaborar en la fijación de las necesidades de mercancías y material de acuerdo con las demandas de las diferentes áreas del establecimiento. Colaborar con el encargado en el registro de proveedores y mercancías. Recibir las mercancías y material pedidos y controlar las fechas de caducidad de los productos, la calidad y cantidad, así como las facturas. Vigilar y controlar las existencias de mercancías y material. Encargarse del almacenamiento, manipulación y ordenación de los materiales y productos. Realizar las tareas derivadas del perfil de su ocupación.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 2 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24

Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30
--	----

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
------------------------	----------------

Título de Bachiller o equivalente	4
Título Profesional Básico en Servicios Administrativos o titulación oficial equivalente	4
Grado medio FP, Técnico en Gestión Administrativa	6
Grado superior FP en Administración y Finanzas	6
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión administrativa, nivel 2 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión administrativa y contable, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Cocina o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	6

4. Programa de contenidos y temario

<p>AUXILIAR DE ALMACÉN V.A. Editorial MAD, ISBN:9788414275245</p>	<p>Capítulo 1. El Almacén Capítulo 2. Almacenaje Capítulo 3. Operaciones de los almacenes Capítulo 4. Gestión del almacén Capítulo 5. Gestiones administrativas y documentación Capítulo 6. Contrato de suministros Capítulo 7. Prevención de riesgos laborales</p>
<p>CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL; AUTOR: Artacho Navarro, Miguel Ángel, ISBN: 9788417086343; ISBN: 9788411033091 (versión digital) IC EDITORIAL</p>	<p>Bloque 1, Sistemas y métodos de conservación Operaciones y fases necesarias. Sistemas. Equipos asociados. Limpieza de equipos de conservación. Bloque 2: Normas de control en la correcta conservación de los géneros Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios. Ejecución de controles de calidad. Bloque 3, Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo Tipos de almacenamiento según la materia prima o alimento. Recepción y control de mercancías. Acondicionamiento previo al almacenaje. Etiquetado de los alimentos: fecha y nombre. Normas higiénico-sanitaria. Limpieza de instalaciones.</p>

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1232	Cádiz

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: FREGADOR/A



1. Denominación del puesto ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Fregador/a	9	Nivel 5

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar sin cualificación las tareas de limpieza de útiles, maquinaria y menaje del restaurante y cocina, así como de las dependencias de cocina para lo cual no requiere una formación específica y que trabaja bajo supervisión. Realizar las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina. Encargarse de las labores de limpieza del menaje, del comedor y la cocina.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible.	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, no es necesario obtener un mínimo de puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	6
Graduado en ESO o equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN: 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
--	---

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria, AUTOR: Carlos Martell Pino; ISBN: 9788419432391 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002038972 (versión digital)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
492	Aiguablava
1282	Ceuta
944	Corias
958	Costa da Morte
959	Costa da Morte
626	El Saler
107	La Palma
741	Sos del Rey Católico
820	Vielha

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AUXILIAR DE COCINA



1. Denominación del puesto ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Auxiliar de Cocina	35	Nivel 5

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar sin cualificación las tareas de limpieza de útiles, maquinaria y menaje del restaurante y cocina, así como de las dependencias de cocina para lo cual no requiere una formación específica y que trabaja bajo supervisión. Realizar las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina. Preparar e higienizar los alimentos. Transportar pedidos y otros materiales, propios de su área. Realizar trabajos auxiliares en la elaboración de productos. Encargarse de las labores de limpieza del menaje, del comedor y la cocina.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible.	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, no es necesario obtener un mínimo de puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	6
Graduado en ESO o equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN: 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
--	---

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria, AUTOR: Carlos Martell Pino; ISBN: 9788419432391 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002038972 (versión digital)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1671	Albacete
148	Almagro
1206	Arcos de la Frontera
1691	Arties
1694	Ávila
1705	Cáceres
920	Cangas de Onís
611	Cardona
1255	Carmona
924	Cervera de Pisuerga
180	Chinchón
1724	Chinchón
1302	Córdoba
1303	Córdoba
1304	Córdoba
961	Costa da Morte (reserva de puesto discapacidad)
998	Gijón
236	Guadalupe
2120	Guadalupe
1776	León
286	Lerma
287	Lerma
1490	Nerja
1491	Nerja
1542	Puebla de Sanabria
1058	Ribadeo
1828	Santo Estevo
1829	Santo Estevo
1838	Sigüenza
414	Toledo
1846	Toledo
1853	Tordesillas (reserva de puesto discapacidad)

452	Trujillo
470	Zamora
471	Zamora

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: SEGUNDO/A JEFE/A DE COMEDOR



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Segundo/a Jefe/a de Comedor	4	Nivel 2

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar de manera cualificada funciones de dirección, planificación y control del restaurante-bar-cafetería. Colaborar y sustituir al jefe/a de restaurante en las tareas propias del mismo.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, nivel e idioma exigible, inglés nivel B1	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 6 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	1
Grado medio de servicios de restaurante y bar o titulación oficial equivalente	4
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	4
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 1, o titulación oficial equivalente	1
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 2, o titulación oficial equivalente	4

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN Autor: Miguel Angel Fernández Díaz ISBN: 9788417026837; ISBN: 9788491983163 (versión digital) IC EDITORIAL</p>	<p>Tema 1: Materias primas culinarias Tema 2: Productos y materiales Tema 3: Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración</p>
<p>DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN; Autor: María Galván Alcántara ISBN: 9788417026431; ISBN: 9788491983156 (versión digital) IC EDITORIAL</p>	<p>Tema 1: Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración Tema 2: Relaciones con otros departamentos y recursos humanos Tema 3: Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos Tema 4: Organización de servicios especiales Tema 5: planificación del protocolo en los eventos</p>
<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN: AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP</p>	<p>Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</p>

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Gestión y control en restauración; Autor: Juan Dueñas Nogueras; ISBN: 9788416758753; ISBN: 9788491983149 (versión digital) IC EDITORIAL

Servicio de vinos, Autor: Gustavo Adolfo Garrote Martínez ISBN:9788419749185, EAN 9000002077490 (versión digital) EDITORIAL CEP

Servicio y atención al cliente en Restaurante; Jesús María del Río Posada; ISBN: 9788419455383; EAN 9000002040500 (versión digital) EDITORIAL CEP

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante; Autor, Jesús María del Río Posada; ISBN: 9788419455376; EAN 9000002040494 (versión digital) EDITORIAL CEP

Bebidas, José Ignacio Ulrich Redondo ISBN:9788419749147; EAN 9000002077452 (versión digital) EDITORIAL CEP

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1640	Cangas de Onís
980	Ferrol
1765	Jarandilla de La Vera
1839	Sigüenza

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: CAMARERO/A



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Camarero/a	54	Nivel 3

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Ejecutar de manera cualificada, autónoma y responsable, el servicio y venta de alimentos y bebidas. Preparar las áreas de trabajo para el servicio. Realizar la atención directa al cliente para el consumo de bebidas o comidas. Elaborar para consumo viandas sencillas. Transportar útiles y enseres necesarios para el servicio. Controlar y revisar mercancías y objetos de uso de la sección. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes. Realizar trabajos a la vista del cliente tales como flambeo, cortar, trinchar, desespinar, etcétera. Colaborar con el jefe de comedor en la preparación y desarrollo de acontecimientos especiales. Podrá coordinar y supervisar los cometidos propios de la actividad de su área. Informar y aconsejar al cliente sobre la composición y confección de los distintos productos a su disposición. Podrá atender reclamaciones de clientes. Facturación y cobro al cliente

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, niveles e idiomas exigidos: ingles A2	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 4 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24

Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30
--	----

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	2

Grado medio de servicios de restaurante y bar o titulación oficial equivalente	6
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 1, o titulación oficial equivalente	2
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 2 o titulación oficial equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 3, o titulación oficial equivalente	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN AUTOR: Jesús María del Río Posada ISBN: 9788419455420; EAN:9000002040548 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración Tema 2. Servicios especiales en restauración Tema 3. Otros eventos en restauración Tema 4. Decoración y montaje de expositores
SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE AUTOR: Jesús María del Río Posada ISBN: 9788419455383; EAN: 9000002040500 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Servicio del restaurante Tema 2. Atención al cliente en restauración Tema 3. La comunicación en restauración Tema 4. La venta en restauración
APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN: AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN: 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Servicio de vinos, Autor: Gustavo Adolfo Garrote Martínez ISBN:9788419749185, EAN: 9000002077490 (versión digital) EDITORIAL CEP
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante; Autor: Jesús María del Río Posada; EAN: 9788419455376; ISBN: 9000002040494 (versión digital) EDITORIAL CEP
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente; Autor: Juan Navarro Barrios ISBN: 9788419455413; EAN: 9000002040531 (versión digital) EDITORIAL CEP
Bebidas, Autor: José Ignacio Ulrich Redondo ISBN:9788419749147; EAN: 9000002077452 (versión digital) EDITORIAL CEP

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
496	Aiguablava
497	Aiguablava
498	Aiguablava
529	Alarcón
1687	Arcos de la Frontera
1895	Ávila
869	Baiona
870	Baiona
898	Benavente
596	Calahorra
1711	Calahorra

1271	Cazorla
184	Chinchón
185	Chinchón
1636	Chinchón
1725	Chinchón
183	Chinchón (reserva de puesto discapacidad)
1727	Ciudad Rodrigo
1313	Córdoba
967	Costa da Morte
968	Costa da Morte
969	Costa da Morte
970	Costa da Morte
216	Cuenca
1744	El Hierro
2119	Ferrol
2118	Ferrol
1971	Gredos
97	La Gomera
1773	La Granja
1775	La Palma
676	La Seu d'Urgell
2113	La Seu d'Urgell
291	Lerma
292	Lerma
1789	Lleida
2132	Mazagón
1444	Mérida
1445	Mérida
2104	Mérida
718	Olite
719	Olite
1051	Puebla de Sanabria
1822	Santo Domingo de la Calzada
382	Sigüenza
401	Soria
748	Sos del Rey Católico
767	Teruel
768	Teruel
1849	Toledo
1862	Verín
037	Verín (reserva de puesto discapacidad)
1168	Villafranca del Bierzo
1869	Villafranca del Bierzo

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AYUDANTE/A DE CAMARERO/A DE COMEDOR Y BAR



1. Denominación del puesto ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Ayudante/a de camarero/a de comedor y bar	67	Nivel 4

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Participar con alguna autonomía y responsabilidad en el servicio y venta de alimentos y bebidas. Realizar labores auxiliares. Conservar adecuadamente su zona y utensilios de trabajo. Preparar áreas de trabajo para el servicio. Colaborar en el servicio al cliente. Preparar el montaje del servicio, mesa, tableros para banquetes o convenciones, sillas, aparadores o cualquier otro mobiliario o enseres de uso común en salones, restaurantes, cafeterías o bares. Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación. Colaborar en la facturación y cobro al cliente.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, niveles e idiomas exigidos: ingles A1	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 2 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado medio de servicios de restaurante y bar o titulación oficial equivalente	6
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 1, o titulación oficial equivalente	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675330; EAN: 9000002066180 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración Tema 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas Tema 3. Participación en la mejora de la calidad
APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN: 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio; Autor: Marta García González, ISBN:9788419675323; EAN: 9000002066166 (versión digital) EDITORIAL CEP
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar; Autor: María Sastre Méndez, ISBN: 9788419675354; EAN:9000002066203 (versión digital) EDITORIAL CEP

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
494	Aiguablava
495	Aiguablava
537	Albacete
538	Albacete
558	Arties
559	Arties
560	Arties
573	Benicarló
1284	Ceuta
1285	Ceuta
1287	Ceuta
946	Corias
962	Costa da Morte
963	Costa da Morte
966	Costa da Morte
1731	Costa da Morte
1635	El Hierro
1330	Granada
2093	Gredos
238	Guadalupe
239	Guadalupe
241	Guadalupe
242	Guadalupe
1007	Hondarribia
1351	Jaén
648	Jávea
649	Jávea

650	Jávea
651	Jávea
93	La Gomera
92	La Gomera (reserva de puesto discapacidad)
691	Lleida
692	Lleida
311	Manzanares
1424	Mazagón
1425	Mazagón
1426	Mazagón
1427	Mazagón
1428	Mazagón
1429	Mazagón (reserva de puesto discapacidad)
1430	Mazagón
1431	Mazagón
1438	Melilla
1460	Mojácar
1461	Mojácar
326	Oropesa
327	Oropesa
328	Oropesa
329	Oropesa
2095	Oropesa
730	Santo Domingo de la Calzada
2032	Santo Domingo de la Calzada
1111	Santo Estevo
1112	Santo Estevo
1831	Santo Estevo
1832	Santo Estevo
369	Segovia
743	Sos del Rey Católico (reserva de puesto discapacidad)
745	Sos del Rey Católico
453	Trujillo
454	Trujillo
455	Trujillo
808	Vic-Sau
826	Vielha
473	Zamora
474	Zamora
475	Zamora

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: ENCARGADO/A DE MANTENIMIENTO



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.6. Nivel
Departamento de Mantenimiento	Encargado/a de Mantenimiento	2	Nivel 2

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar de manera cualificada la dirección, control y seguimiento de las tareas auxiliares de las instalaciones. Organizar, dirigir y coordinar el personal a su cargo. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Instruir a los trabajadores de su área. Dirigir, supervisar, controlar y efectuar el cálculo de costes de las reparaciones, modificaciones y mantenimiento de las instalaciones. Proponer a la dirección las mejoras e innovaciones de equipos e instalaciones

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 6 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Mantenimiento de Viviendas o titulación oficial equivalente	1
Grado medio, Técnico en Instalaciones Frigoríficas y de Climatización o titulación oficial equivalente	4
Grado medio, Técnico en Instalaciones de Producción de Calor o titulación oficial equivalente	4

Grado medio, Técnico en Mantenimiento Electromecánico o titulación oficial equivalente	4
Grado superior en Desarrollo de Proyectos de Instalaciones Térmicas y de Fluidos o titulación oficial equivalente	6
Grado superior en Mantenimiento de Instalaciones Térmicas y de Fluidos o titulación oficial equivalente	6
Grado superior en Mecatrónica Industrial o titulación oficial equivalente	6
Grado superior en Mantenimiento electrónico o titulación oficial equivalente	6
Ingeniería Eléctrica, Industrial, Naval o titulación oficial equivalente (licenciatura, grado, diplomatura)	6
Certificados de profesionalidad relacionados con el mantenimiento de edificios e instalaciones, nivel 1 o titulaciones oficiales equivalentes	1
Certificados de profesionalidad relacionados con el mantenimiento de edificios e instalaciones, nivel 2 o titulaciones oficiales equivalentes	4
Certificados de profesionalidad relacionados con el mantenimiento de edificios e instalaciones, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR Autor: Calle Millán, Irene ISBN:9788411039109; ISBN 9788411039116 (versión digital) IC EDITORIAL;</p>	<p>Tema 1: Instalaciones de electrificación en edificios comerciales, oficinas, industrias Tema 2: Instalaciones de locales con riesgo de incendio y explosión Tema 3: Instalación de locales de características especiales Tema 4: Medidas y verificaciones en instalaciones eléctricas Tema 5: Montaje de instalaciones eléctricas de interior en edificios comerciales, oficinas, industrias y con fines especiales Tema 6: Reparación de instalaciones eléctricas de interior en edificios comerciales, oficinas, industrias y con fines especiales Tema 7: Cálculo en las instalaciones eléctricas de bt en edificios comerciales, oficinas, industrias y con fines especiales</p>
<p>MANTENIMIENTO Y MEJORA DE LAS INSTALACIONES EN LOS EDIFICIOS Autor: González Jiménez, Juan; González Pérez, Joaquín;García-Márquez Robledillo, Victor; ISBN: 9788415994664; ISBN: 9788417343217 (versión digital), IC EDITORIAL</p>	<p>Tema 1: Organización del mantenimiento eficiente de las instalaciones energéticas en edificios Tema 2: Planificación, programación y registro del mantenimiento Tema 3: Gestión del mantenimiento de instalaciones asistido por ordenador Tema 4: Informes de mejora de eficiencia energética Tema 5: Prevención de riesgos y seguridad tema 6: Normativa y recomendaciones sobre el uso eficiente de la energía en edificios</p>

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería Autor: Juan José Trujillo Cebrián, ISBN, 9788411038836; ISBN, 9788411038843 (versión digital) IC Editorial
Mantenimiento y reparación de instalaciones de telefonía y comunicación Autor: Rosado Fuentes, Javier; ISBN: 9788415648994; ISBN, 9788416207343 (versión digital) IC Editorial
Seguridad en el montaje y mantenimiento de redes y distribución de agua, Autor: Yaque Sánchez, Adrián del Salvador; ISBN: 9788415648833, ISBN: 9788417086367 (versión digital) IC Editorial

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
900	Benavente
1758	Gredos (reserva de puesto discapacidad)

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: OFICIAL/A DE MANTENIMIENTO



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Mantenimiento	Oficial/a de Mantenimiento	10	Nivel 3

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar de manera cualificada y responsable, con conocimientos y capacidad suficiente los trabajos específicos de profesiones de mantenimiento o auxiliares a la actividad de hostelería. Llevar a cabo las pruebas necesarias para garantizar el funcionamiento seguro y eficaz de las instalaciones. Instalar y mantener los dispositivos específicos de protección de personas y bienes. Cuidar y efectuar el mantenimiento de las instalaciones y maquinarias. Colaborar con los servicios externos de instalación y mantenimiento si fuera preciso.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 4 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Mantenimiento de Viviendas o titulación oficial equivalente	2
Grado medio, Técnico en Instalaciones Frigoríficas y de Climatización o titulación oficial equivalente	6
Grado medio, Técnico en Instalaciones de Producción de Calor o titulación oficial equivalente	6
Grado medio, Técnico en Mantenimiento Electromecánico o titulación oficial equivalente	6

Grado superior en Desarrollo de Proyectos de Instalaciones Térmicas y de Fluidos o titulación oficial equivalente	6
Grado superior en Mantenimiento de Instalaciones Térmicas y de Fluidos o titulación oficial equivalente	6
Grado superior en Mecatrónica Industrial o titulación oficial equivalente	6
Grado superior en Mantenimiento electrónico o titulación oficial equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con el mantenimiento de edificios e instalaciones, nivel 1 o titulaciones oficiales equivalentes	2
Certificados de profesionalidad relacionados con el mantenimiento de edificios e instalaciones, nivel 2 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Certificados de profesionalidad relacionados con el mantenimiento de edificios e instalaciones, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Ingeniería Eléctrica, Industrial, Naval o titulación oficial equivalente (licenciatura, grado, diplomatura)	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>PROCESO Y PREPARACIÓN DE EQUIPOS Y MEDIOS EN TRABAJOS DE ALBAÑILERÍA AUTOR: Juan José Trujillo Cebrián, ISBN, 9788411038836; ISBN, 9788411038843(versión digital) IC Editorial</p>	<p>Tema 1: Trabajos elementales en las obras de albañilería Tema 2: Empleo de útiles, herramientas y pequeña maquinaria Tema 3: Prevención de riesgos laborales en trabajos de albañilería, técnicas y equipos</p>
--	--

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Montaje y reparación de automatismos eléctricos; Autor: Antonio Rodríguez Hernández
ISBN: 9788411037402; ISBN: 9788411037433(versión digital), Editorial Innovación y Cualificación S.L.

Mantenimiento preventivo de redes de distribución de agua y saneamiento; Autor: Ruiz Rivera, Rafael, ISBN: 978841564840; ISBN: 9788417086404 (versión digital), Editorial Innovación y Cualificación S.L.

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
599	Calahorra
1272	Cazorla
1354	Jaén
1378	Málaga Gibralfaro
1557	Málaga Golf
1559	Mérida
1502	Nerja
1517	Ronda
770	Teruel
439	Tordesillas

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AUXILIAR DE MANTENIMIENTO Y SERVICIOS



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.6. Nivel
Departamento de Mantenimiento	Auxiliar de Mantenimiento y Servicios	8	Nivel 4

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Auxiliar de manera no cualificada en las labores sencillas de mantenimiento de las instalaciones y zonas de recreo del establecimiento. Realizar las funciones auxiliares que se le encomienden bajo la supervisión del encargado de su área. Realizar las funciones de reparto de comidas o bebidas u otros productos a domicilio. Realizar funciones incluidas en la categoría de especialista de mantenimiento y servicios auxiliares sin poseer la titulación o cualificación requerida.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 2 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24

Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30
--	----

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Mantenimiento de Viviendas o titulación oficial equivalente	6
Grado medio, Técnico en Instalaciones Frigoríficas y de Climatización o titulación oficial equivalente	6
Grado medio, Técnico en Instalaciones de Producción de Calor o titulación oficial equivalente	6

Grado medio, Técnico en Mantenimiento Electromecánico o titulación oficial equivalente	6
Grado superior en Desarrollo de Proyectos de Instalaciones Térmicas y de Fluidos o titulación oficial equivalente	6
Grado superior en Mantenimiento de Instalaciones Térmicas y de Fluidos o titulación oficial equivalente	6
Grado superior en Mecatrónica Industrial o titulación oficial equivalente	6
Grado superior en Mantenimiento electrónico o titulación oficial equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con el mantenimiento de edificios e instalaciones, nivel 1 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Certificados de profesionalidad relacionados con el mantenimiento de edificios e instalaciones, nivel 2 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Certificados de profesionalidad relacionados con el mantenimiento de edificios e instalaciones, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Ingeniería Eléctrica, Industrial, Naval o titulación oficial equivalente (licenciatura, grado, diplomatura)	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>LABORES AUXILIARES DE OBRA Autores: Márquez Pérez, Isabel María; Cortabarra Gordillo, José Luís ISBN: 9788411034494; ISBN: 9788411034500(versión digital) IC EDITORIAL</p>	<p>Tema 1: Acondicionamiento de tajos Tema 2: Abastecimiento de tajos y acopios Tema 3: Operaciones de ayuda a oficios Tema 4: Operaciones de excavación con medios manuales de pozos y zanjas Tema 5: Seguridad básica en obras de construcción</p>
--	--

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Mantenimiento preventivo de redes de distribución de agua y saneamiento; Autor: Ruiz Rivera, Rafael, ISBN: 978841564840; ISBN: 9788417086404 (versión digital), Editorial Innovación y Cualificación S.L

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
872	Baiona
174	Cáceres
1290	Ceuta
201	Ciudad Rodrigo
992	Fuente Dé
2100	La Palma
1439	Melilla
830	Vielha

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: SUBGOBERNANTE/A



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Pisos	Subgobernante/a	1	Nivel 2

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Ejecutar de manera cualificada, autónoma y responsable, las tareas relativas a los pisos, áreas públicas, áreas internas, lencería y lavandería. Seleccionar los productos de mantenimiento y limpieza para el uso diario. Inspeccionar y participar en la limpieza de áreas. Llevar el control de las habitaciones y su ocupación, así como de las salas. Participar en estadísticas y elaborar informes en relación con las tareas propias de su área. Sustituir al gobernante/a o al encargado/a general.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 6 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24

Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30
--	----

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería	2
Certificados de profesionalidad relacionados con operaciones básicas de pisos, nivel 1 o titulaciones oficiales equivalentes	2
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión de pisos en alojamientos turísticos, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Grado superior Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos o titulación oficial equivalente	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS Autor: Herminia Sánchez Alfonso ISBN: 9788419675996 (IC EDITORIAL) EAN 9000002119053 (versión digital)	Tema 1. Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento Tema 2. Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos Tema 3. Aplicación de la normativa en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes
COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERIA Y TURISMO Autor: Raúl Villanueva López ISBN: 9788491985457 (IC EDITORIAL) ISBN: ISBN: 9788411030731 (versión digital)	tema 1: la comunicación aplicada la hostelería y turismo la comunicación óptima en la atención al cliente -técnicas de comunicación y demandas más habituales -resolución de problemas de comunicación -análisis de características de la comunicación telefónica y telemática tema 2: atención al cliente en hostelería y turismo clasificación de clientes -la atención personalizada -el tratamiento de situaciones difíciles -la protección de consumidores y usuarios

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos Autor: Goretta Glez Ayubas ISBN: 9788417224585 ISBN: 9788411033299 (versión digital) (IC EDITORIAL)

Organización del servicio de pisos en alojamientos, Autor: María del Mar Aguirre Fernández ISBN: 9788417224486 (IC EDITORIAL) ISBN: 9788411033312 (versión digital)

Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento ISBN: 9788411030823 (IC EDITORIAL)

Lavado de ropa en alojamientos Autor: María Belén Martínez Taboada ISBN:9788419749680; EAN 9000002119077 (versión digital) (EDITORIAL CEP)

Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos Autor: Herminia Sánchez Alfonso ISBN:9788419675989, EAN 9000002119046 (versión digital) (EDITORIAL CEP)

Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos, Autor: Herminia Sánchez Alfonso ISBN:9788419749673 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002119060 (versión digital)

Planchado y arreglo de ropa en alojamientos, Autor: María Belén Martínez Taboada ISBN:9788419749697, EAN 9000002119091 (versión digital) (EDITORIAL CEP)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1213	Arcos de la Frontera

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: CAMARERO/A DE PISOS



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Pisos	Camarero/a de Pisos	143	Nivel 4

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar de manera cualificada la limpieza y arreglo de las habitaciones y pasillos, así como del orden de los objetos de los clientes. Limpiar y ordenar las habitaciones, baños y pasillos entre las habitaciones de clientes. Controlar el material, productos de los clientes y comunicar a sus responsables las anomalías en las instalaciones y los objetos perdidos. Realizar la atención directa al cliente en las funciones propias de su área. Realizar las labores propias de lencería y lavandería

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 2 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Graduado en ESO o equivalente	2
Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería	6
Grado superior en Gestión de Alojamientos Turísticos o titulación oficial equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con operaciones básicas de pisos, nivel 1 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión de pisos en alojamientos turísticos, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS Autor: Herminia Sánchez Alfonso ISBN: 9788419675996 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002119053 (versión digital)</p>	<p>Tema 1. Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento Tema 2. Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos Tema 3. Aplicación de la normativa en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes</p>
---	---

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Lavado de ropa en alojamientos, Autor: María Belén Martínez Taboada ISBN:9788419749680; EAN:9000002119077 (versión digital) (EDITORIAL CEP)
Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos, Autor: Herminia Sánchez Alfonso EAN:9788419675989; ISBN: 9000002119046 (versión digital) (EDITORIAL CEP)
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos, Autor: María Belén Martínez Taboada ISBN:9788419749697; EAN: 9000002119091 (versión digital) (EDITORIAL CEP)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
500	Aiguablava
501	Aiguablava
502	Aiguablava
503	Aiguablava
504	Aiguablava
505	Aiguablava
539	Albacete
540	Albacete
541	Albacete
542	Albacete
1642	Albacete (reserva de puesto discapacidad)
154	Almagro
1681	Almagro
151	Almagro (reserva de puesto discapacidad)
1209	Arcos de la Frontera
1210	Arcos de la Frontera
1211	Arcos de la Frontera
1212	Arcos de la Frontera
851	Argómaniz
850	Argómaniz
1661	Arties (reserva de puesto discapacidad)
1698	Ávila
1244	Cádiz
1245	Cádiz
1246	Cádiz
600	Calahorra
601	Calahorra
604	Calahorra
605	Calahorra
913	Cambados
912	Cambados (reserva de puesto discapacidad)
1262	Carmona
1264	Carmona
1265	Carmona (reserva de puesto discapacidad)
1266	Carmona
1273	Cazorla
1274	Cazorla

189	Chinchón
1728	Ciudad Rodrigo
1317	Córdoba
1318	Córdoba
1319	Córdoba
69	Cruz de Tejada
70	Cruz de Tejada
71	Cruz de Tejada
72	Cruz de Tejada
1735	Cruz de Tejada
1736	Cruz de Tejada
68	Cruz de Tejada (reserva de puesto discapacidad)
219	Cuenca
220	Cuenca
221	Cuenca
633	El Saler
634	El Saler
635	El Saler
636	El Saler
984	Ferrol
993	Fuente Dé
994	Fuente Dé
1004	Gijón
1005	Gijón
1337	Granada
1338	Granada
1339	Granada (reserva de puesto discapacidad)
1340	Granada
1341	Granada
1759	Gredos
1760	Gredos
246	Guadalupe
247	Guadalupe
248	Guadalupe
250	Guadalupe
1356	Jaén
1357	Jaén
1358	Jaén (reserva de puesto discapacidad)
1359	Jaén
1360	Jaén
1361	Jaén
1362	Jaén
1363	Jaén
1767	Jarandilla de La Vera
664	Jávea
678	La Seu d'Urgell (reserva de puesto discapacidad)
679	La Seu d'Urgell (reserva de puesto discapacidad)
127	Las Cañadas del Teide
1783	Lerma
2127	Málaga Golf
312	Manzanares
315	Manzanares
316	Manzanares
1433	Mazagón

1434	Mazagón
1440	Melilla (reserva de puesto discapacidad)
1469	Mojácar
1470	Mojácar
1471	Mojácar
1472	Mojácar
1473	Mojácar
1474	Mojácar
1572	Nerja
1508	Nerja
1509	Nerja
332	Oropesa
333	Oropesa
1807	Pontevedra
1061	Ribadeo
1062	Ribadeo
1818	Salamanca
735	Santo Domingo de la Calzada
736	Santo Domingo de la Calzada
1833	Santo Estevo
373	Segovia
374	Segovia
1835	Segovia
1836	Segovia
390	Sigüenza
404	Soria
405	Soria
406	Soria
408	Soria
407	Soria (reserva de puesto discapacidad)
771	Teruel
772	Teruel
773	Teruel
1850	Toledo
1851	Toledo
2064	Toledo
790	Tortosa
791	Tortosa
458	Trujillo
462	Trujillo
463	Trujillo
1524	Úbeda
1525	Úbeda (reserva de puesto discapacidad)
1526	Úbeda
1527	Úbeda
1863	Verín
1547	Vielha
1170	Villafranca del Bierzo
1870	Villafranca del Bierzo
1871	Villafranca del Bierzo
1535	Zafra
479	Zamora

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: LIMPIADOR/A



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Pisos	Limpiador/a	9	Nivel 5

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Encargarse de manera no cualificada de las tareas auxiliares de limpieza y arreglo de pisos y áreas públicas. Preparar, transportar y recoger los materiales y productos necesarios para la limpieza y mantenimiento de habitaciones y áreas públicas e internas. Preparar las salas para reuniones, convenciones, etcétera. Limpiar las áreas y realizar labores auxiliares.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, no exigible	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, no es necesario obtener un mínimo de puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería	6
Graduado en ESO o equivalente	6

Certificados de profesionalidad relacionados con operaciones básicas de pisos, nivel 1 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Grado superior en Gestión de Alojamientos Turísticos o titulación oficial equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión de pisos en alojamientos turísticos, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS Autor: Herminia Sánchez Alfonso ISBN: 9788419675996 (CEP EDITORIAL) EAN: 9000002119053 (versión digital)</p>	<p>Tema 1. Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento Tema 2. Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos Tema 3. Aplicación de la normativa en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes</p>
---	---

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Lavado de ropa en alojamientos Autor: María Belén Martínez Taboada ISBN:9788419749680 (EDITORIAL CEP); EAN: 9000002119077 (versión digital)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
507	Aiguablava (reserva de puesto discapacidad)
508	Aiguablava
509	Aiguablava
511	Aiguablava
512	Aiguablava
513	Aiguablava
514	Aiguablava
515	Aiguablava
565	Arties

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: SEGUNDO/A JEFE/A DE RECEPCIÓN



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Recepción	Segundo/a jefe/a de recepción	3	Nivel 2

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar de manera cualificada y responsable la dirección, control y seguimiento del conjunto de tareas que se desarrollan en el departamento de recepción. Colaborar y sustituir al Jefe/a de Recepción de las tareas propias del mismo.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, niveles exigidos: inglés B2; francés o alemán B1	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 6 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24
Experiencia fuera de Paradores	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Grado superior Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas o titulación oficial equivalente	2
Grado superior Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos o titulación oficial equivalente	2
Grado superior Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos o titulación oficial equivalente	2
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión de alojamientos turísticos, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	2
Grado universitario en Turismo o titulación oficial equivalente (licenciatura, diplomatura)	6

4. Programa de contenidos y temario

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS Autor: Raul Villanueva López ISBN: 9788491985945 (IC EDITORIAL) ISBN: 9788411031820 versión digital (IC EDITORIAL)</p>	<p>Tema 1: el departamento de recepción Tema 2: instalaciones complementarias y auxiliares de un establecimiento de alojamiento Tema 3: gestión de la información en el departamento de recepción Tema 4: prestación de servicios de recepción Tema 5: facturación y cobro de servicios de alojamiento Tema 6: gestión de la seguridad en establecimientos de alojamiento</p>
<p>PROCESOS DE GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO Verónica Atienza Sobrino ISBN: 9788491988175 (IC EDITORIAL) ISBN: 9788411030816 versión digital (IC EDITORIAL)</p>	<p>Tema 1: la planificación en las empresas y entidades de alojamiento Tema 2: gestión y control presupuestario en las áreas de alojamiento Tema 3: estructura financiera de las empresas y áreas de alojamiento Tema 4: evaluación de costes, productividad y análisis económico para las áreas de alojamiento Tema 5: la organización en los establecimientos de alojamiento Tema 6: la función de integración de personal en los departamentos de pisos y recepción Tema 7: la dirección de personal en el área de alojamiento Tema 8: aplicaciones informáticas para la administración de áreas de alojamiento</p>

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo Autor: Raúl Villanueva López ISBN: 9788491985457 ISBN: 9788411030731 versión digital (IC EDITORIAL)
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos Autor: María Fernández Sotoca ISBN: 9788491985129 ISBN: 9788411030724 versión digital (IC EDITORIAL)
Gestión de Protocolo Autor: Raúl Villanueva López ISBN: 9788491985518 ISBN: 9788411030847 versión digital (IC EDITORIAL)
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos Autor: José Francisco del Pozo Aguilar ISBN: 9788491988106 ISBN: 9788411030830 versión digital (IC EDITORIAL)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
47	Aiguablava
283	La Granja
1512	Nerja

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: RECEPCIONISTA



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Recepción	Recepcionista	33	Nivel 3

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar de manera cualificada, con iniciativa y responsabilidad la recepción de los clientes y todas las tareas relacionadas con ello. Ejecutar las labores de atención al cliente en la recepción. Realizar las gestiones relacionadas con la ocupación y venta de las habitaciones. Custodiar los objetos de valor y el dinero depositados. Realizar labores propias de la facturación y cobro, así como el cambio de moneda extranjera. Recibir, tramitar y dirigir las reclamaciones de los clientes a los servicios correspondientes.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, niveles exigidos: inglés B1; francés o alemán A2.	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 4 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24

Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30
--	----

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Grado superior Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos o titulación oficial equivalente	4
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión de alojamientos turísticos, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	4

4. Programa de contenidos y temario**DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)**

GESTIÓN DE RESERVAS DE HABITACIONES Y OTROS SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS

Autor: María Fernández Sotoca

ISBN: 9788491985129 (IC EDITORIAL)

ISBN: 9788411030724 formato digital (IC EDITORIAL)

Tema 1: tratamiento y análisis de reservas

Tema 2: procedimientos de reserva

Tema 3: utilización de programas informáticos específicos de reservas

Tema 4: emisión de informes o listados. la rooming list

tema 5: legislación sobre reservas. la figura del overbooking

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo Autor: Raúl Villanueva López ISBN: 9788491985457 (IC EDITORIAL) ISBN: 9788411030731 (versión digital)

Gestión de Protocolo Autor: Raúl Villanueva López ISBN: 9788491985518; ISBN: 9788411030847 versión digital (IC EDITORIAL)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
518	Aiguablava
519	Aiguablava
520	Aiguablava
521	Aiguablava
522	Aiguablava
523	Aiguablava (turno noche)
1685	Antequera
1688	Arcos de la Frontera
567	Arties
1228	Ayamonte
1621	Cádiz (turno noche)
1267	Carmona
1276	Cazorla
1294	Ceuta
1295	Ceuta (turno noche)
976	Costa da Morte
1737	Cruz de Tejeda
1761	Guadalupe
1774	La Granja
116	La Palma
1382	Málaga Gibralfaro
1419	Málaga Golf
1435	Mazagón
1795	Mazagón
1518	Ronda (turno noche)
1834	Santo Estevo
1545	Sos del Rey Católico
780	Teruel
798	Tortosa
1544	Úbeda
814	Vic-Sau
1872	Villafranca del Bierzo
1536	Zafra

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AYUDANTE/A DE RECEPCIÓN



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Recepción	Ayudante/a de Recepción	16	Nivel 4

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las tareas de recepción ayudando al jefe/a de recepción y recepcionistas. Colaborar en las tareas propias del recepcionista. Realizar la atención al público en las tareas auxiliares de recepción. Ejecutar labores sencillas de la recepción. En las empresas donde las tareas inherentes a este departamento sean asumidas por el empresario, persona física, realizar las funciones del servicio en recepción bajo la supervisión y directrices emanadas directamente del mismo o persona en quien éste delegue. Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, niveles e idiomas exigidos: inglés B1; francés o alemán A2.	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 2 puntos en esta fase

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 34 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
Experiencia en Paradores	
Mérito 1: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,567 puntos, hasta un máximo de 34 puntos.	34
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente superior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,45 puntos, hasta un máximo de 27 puntos.	27
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta y dentro de la misma área funcional. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,40 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.	24

Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 5 años en el puesto al que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,50 puntos hasta un máximo de 30 puntos. Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2 y 3.	30
--	----

3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 6 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Grado superior Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos o titulación oficial equivalente	6
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión de alojamientos turísticos, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	6
Grado en Turismo o titulación oficial equivalente (licenciatura, diplomatura)	6

4. Programa de contenidos y temario

<p>COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERIA Y TURISMO Autor: Raúl Villanueva López ISBN: 9788491985457 (IC EDITORIAL) ISBN: 9788411030731 (versión digital)</p>	<p>Bloque 1 la comunicación aplicada la hostelería y turismo</p> <p>Tema 1. La comunicación óptima en la atención al cliente Tema 2. Técnicas de comunicación y demandas más habituales Tema 3. Resolución de problemas de comunicación Tema 4. Análisis de características de la comunicación telefónica y telemática</p> <p>Bloque 2 atención al cliente en hostelería y turismo</p> <p>Tema 1. Clasificación de clientes Tema 2. La atención personalizada Tema 3. El tratamiento de situaciones difíciles Tema 4. La protección de consumidores y usuarios</p>
<p>RECEPCIÓN Y RESERVAS Autor: M^a Estela Rodríguez del Río ISBN: 9788428340854 (EDICIONES PARANINFO) ISBN: 9788413666945 (versión digital)</p>	<p>1. Organización de las empresas de alojamiento 1.1. Organización departamental 1.4. Mobiliario y equipamientos</p> <p>2. El Departamento de Reservas 2.1. Fuentes de reservas 2.2. Tipos de habitaciones y regímenes 2.6. Proceso de tomas de reservas</p> <p>3. El Departamento de Mostrador en los establecimientos de alojamiento turístico</p> <p>4. Control y realización de operaciones relativas a la salida del cliente 4.1. Check out del cliente y cobro de facturas</p>

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1654	Arties
909	Benavente
1660	Cambados
622	Cardona
192	Chinchón
1732	Costa da Morte
2114	Costa da Morte
102	La Gomera
684	La Seu d'Urgell
129	Las Cañadas del Teide
721	Olite
760	Sos del Rey Católico
779	Teruel
2106	Tortosa
2101	Verín
1868	Vilalba