

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



1. Categoría ofertada

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	2	Nivel 3

2. Descripción de la categoría ofertada

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 Selectivo (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 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
2242	Ibiza
2243	Ibiza

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



1. Categoría ofertada

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	1	Nivel 4

2. Descripción de la categoría ofertada

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 Selectivo (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 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
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)

TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS BÁSICAS DE OFICINA Autor: María José Guirao Cuesta ISBN: 9788468155050 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002201956 versión digital (EDITORIAL CEP)	Bloque II. Gestión auxiliar de la correspondencia y paquetería en la empresa Tema 1. Tratamiento de la correspondencia y paquetería interna y externa 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
---	--

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
2244	Ibiza

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



1. Categoría Ofertada

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	1	Nivel 2

2. Descripción de la Categoría Ofertada

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 Selectivo (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 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: 9000002055610 (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
2246	Ibiza

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: COCINERO/A



1. Categoría Ofertada

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Cocinero/a	9	Nivel 3

2. Descripción de la Categoría Ofertada

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 Selectivo (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 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 restauracion o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Direccion de Cocina o titulación oficial equivalente	6
Grado superior Direccion 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
2250	Ibiza
2251	Ibiza
2252	Ibiza
2253	Ibiza
2254	Ibiza
2255	Ibiza
2256	Ibiza
2257	Ibiza
2258	Ibiza

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AUXILIAR DE COCINA



1. Categoría Ofertada:

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Auxiliar de Cocina	3	Nivel 5

2. Descripción de la Categoría Ofertada:

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 Selectivo (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 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
2247	Ibiza
2248	Ibiza (reserva de puesto discapacidad)
2249	Ibiza

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



1. Categoría Ofertada			
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	1	Nivel 2
2. Descripción de la Categoría Ofertada:			
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 Selectivo (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 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
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)	
APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN Autor: Miguel Angel Fernández Díaz ISBN: 9788417026837; ISBN: 9788491983163 (versión digital) IC EDITORIAL	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
DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN; Autor: María Galván Alcántara ISBN: 9788417026431; ISBN: 9788491983156 (versión digital) IC EDITORIAL	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
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):	
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
2260	Ibiza

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: CAMARERO/A



1. Categoría Ofertada:

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Camarero/a	12	Nivel 3

2. Descripción de la Categoría Ofertada:

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 Selectivo (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 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
2261	Ibiza
2262	Ibiza (reserva de puesto discapacidad)
2263	Ibiza
2264	Ibiza
2265	Ibiza
2266	Ibiza
2267	Ibiza
2268	Ibiza
2269	Ibiza
2270	Ibiza
2271	Ibiza
2272	Ibiza

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



1. Categoría Ofertada:

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	2	Nivel 3

2. Descripción de la Categoría Ofertada:

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 Selectivo (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 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)

PROCESO Y PREPARACIÓN DE EQUIPOS Y MEDIOS EN TRABAJOS DE ALBAÑILERÍA
 AUTOR: Juan José Trujillo Cebrián, ISBN, 9788411038836; ISBN, 9788411038843(versión digital) IC Editorial

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

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
2274	Ibiza
2275	Ibiza

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: SUBGOBERNANTE/A



1. Categoría Ofertada:

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 de la Categoría Ofertada:

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 Selectivo (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 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
2277	Ibiza

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



1. Categoría Ofertada

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	1	Nivel 2

2. Descripción de la Categoría Ofertada

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 Selectivo (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 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):

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

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
2279	Ibiza

ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: RECEPCIONISTA



1. Categoría Ofertada

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Recepción	Recepcionista	8	Nivel 3

2. Descripción de la Categoría Ofertada

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 Selectivo (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 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
2280	Ibiza
2281	Ibiza
2282	Ibiza
2283	Ibiza
2284	Ibiza
2285	Ibiza
2286	Ibiza
2287	Ibiza