

## 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	
<b>DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (70% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)</b>	
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
<b>DOCUMENTACIÓN DE APOYO (30% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):</b>	
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, trincar, 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
<b>Experiencia en Paradores</b>	
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
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
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