

# ANEXO II FICHA DE PUESTO: SEGUNDO/A JEFE/A DE COCINA



## 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Segundo/a jefe/a de cocina	1	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

#### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2

#### Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2
---	---

#### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 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	3
Grado medio de cocina y gastronomía o titulación oficial equivalente	3
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Dirección de Cocina o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	4
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	3
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	4

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA          AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz          ISBN:9788419455840          ISBN: 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>ADMINISTRACIÓN EN COCINA,          AUTOR: Francisca Martínez Redondo          ISBN: 9788417086589; ISBN: 9788411033084 (versión digital) IC EDITORIAL</p>	<p>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</p>

##### DOCUMENTACIÓN DE APOYO (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

<p>Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas; AUTOR: Andoni Orac ISBN: 9788417026929; ISBN: 9788411033039 (versión digital) IC EDITORIAL</p>
<p>Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place; AUTOR: Ruíz Muñoz, Andrés ISBN:9788417086435; ISBN: 9788411033046 (versión digital) IC EDITORIAL</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>Organización de procesos de cocina, AUTOR: Macarena González Ruiz, ISBN: 9788417086886; ISBN: 9788411033015 (versión digital) IC EDITORIAL</p>
<p>Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación; AUTOR: González Ruiz, Macarena, ISBN: 9788417086572; ISBN: 9788411033060 (versión digital) IC EDITORIAL</p>
<p>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</p>

#### 5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1443	Mérida

## ANEXO II FICHA DE PUESTO: COCINERO/A



### 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Cocinero/a	36	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

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

##### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 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	4
Grado medio de cocina y gastronomía o titulación oficial equivalente	4
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	4

Grado superior Direccion de Cocina o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Direccion de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	4
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	4
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	4

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA  AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz  ISBN:9788419455840  ISBN: 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; ISBN: 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 (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PASTAS ARROCES Y HUEVOS AUTOR: MIGUEL ANGEL FERNANDEZ DÍAZ ISBN: 9788419609953; ISBN 9000002055542 (versión digital); EDITORIAL CEP

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES, CAZA  
AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz ISBN:9788419609977; ISBN: 9000002055566 (versión digital) EDITORIAL CEP

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS; AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz  
ISBN: 9788419609960; ISBN: 9000002055559 (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
87	La Gomera
88	La Gomera
119	Las Cañadas del Teide
121	Las Cañadas del Teide
168	Cáceres
178	Chinchón
179	Chinchón
196	Ciudad Rodrigo
256	Jarandilla de La Vera
379	Sigüenza
433	Tordesillas
490	Aiguablava
555	Arties
556	Arties
585	Bielsa
586	Bielsa
643	Jávea
644	Jávea
645	Jávea
687	Lleida
688	Lleida

689	Lleida
690	Lleida
709	Olite
726	Santo Domingo de la Calzada
819	Vielha
854	Baiona
855	Baiona
856	Baiona
857	Baiona
1018	Limpias
1048	Puebla de Sanabria
1109	Santo Estevo
1137	Verín
1422	Mazagón
1521	Úbeda

## ANEXO II FICHA DE PUESTO: AYUDANTE/A DE COCINA



### 1. Denominación del puesto ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 N° de puestos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Ayudante/a de Cocina	77	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

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

##### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	4
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	4
Grado superior Dirección de Cocina o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	4
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	4

Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 2 o titulación oficial equivalente	<b>4</b>
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	<b>4</b>

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; ISBN: 900002066210 (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)</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 (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Aprovisionamiento de materias primas en cocina AUTOR: Antonio Caro Sánchez-Lafuente ISBN:9788411840217; ISBN:9788417343699 (versión digital) (IC EDITORIAL)

Preelaboración y conservación culinarias ISBN:9788417086800 (IC EDITORIAL)

#### 5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
63	Cruz de Tejada
64	Cruz de Tejada
104	La Palma
105	La Palma
131	Alcalá de Henares
145	Almagro
167	Cáceres
177	Chinchón
195	Ciudad Rodrigo
227	Gredos
253	Jarandilla de La Vera
254	Jarandilla de La Vera
271	La Granja
307	Manzanares
308	Manzanares
319	Oropesa
320	Oropesa
364	Segovia
365	Segovia
366	Segovia
413	Toledo
449	Trujillo
467	Zamora
468	Zamora
524	Alarcón
536	Albacete
569	Benicarló
570	Benicarló
591	Calahorra
608	Cardona
609	Cardona
639	Jávea
640	Jávea
641	Jávea
725	Santo Domingo de la Calzada
762	Teruel ( <b>reserva de puesto discapacidad</b> )
763	Teruel
783	Tortosa

801	Vic-Sau
802	Vic-Sau
816	Vielha
817	Vielha
818	Vielha
892	Benavente
894	Benavente
910	Cambados
914	Cangas de Onís
925	Cervera de Pisuerga
926	Cervera de Pisuerga
942	Corias
1017	Limpias
1032	Monforte de Lemos
1037	Pontevedra
1038	Pontevedra
1046	Puebla de Sanabria
1055	Ribadeo
1056	Ribadeo
1153	Vilalba
1154	Vilalba
1229	Cádiz (reserva de puesto discapacidad)
1230	Cádiz
1231	Cádiz
1251	Carmona
1296	Córdoba (reserva de puesto discapacidad)
1297	Córdoba
1298	Córdoba
1373	Málaga Gibralfaro
1386	Málaga Golf
1387	Málaga Golf
1538	Mérida
1441	Mérida
1455	Mojácar
1458	Mojácar
1486	Nerja
1487	Nerja
1520	Úbeda
1530	Zafra

**ANEXO II FICHA DE PUESTO: AUXILIAR DE COCINA****1. Denominación del puesto ofertado**

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos convocados	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Auxiliar de Cocina	1	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****3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)**

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

**3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 puntos)**

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	4
Graduado en ESO o equivalente	4
Certificados de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	4

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; ISBN: 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 (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

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

#### 5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
960	Costa da Morte

**ANEXO II FICHA DE PUESTO: FREGADOR/A****1. Denominación del puesto ofertado**

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos convocados	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Fregador/a	39	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****3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)**

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

**3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 puntos)**

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	4
Graduado en ESO o equivalente	4
Certificados de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	4

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN                  AUTOR: Marta García González                  ISBN:9788419675361; ISBN: 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 (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

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

#### 5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
90	La Gomera
108	La Palma
122	Las Cañadas del Teide
147	Almagro
160	Ávila
275	La Granja (reserva de puesto discapacidad)
346	Salamanca
347	Salamanca
525	Alarcón
526	Alarcón
587	Bielsa
593	Calahorra
610	Cardona
673	La Seu d'Urgell
710	Olite
785	Tortosa
805	Vic-Sau
821	Vielha
822	Vielha
823	Vielha
858	Baiona
859	Baiona
945	Corias (reserva de puesto discapacidad)
1033	Monforte de Lemos (reserva de puesto discapacidad)
1049	Puebla de Sanabria
1057	Ribadeo
1077	Santiago de Compostela
1125	Tui
1126	Tui
1138	Verín
1167	Villafranca del Bierzo
1233	Cádiz
1268	Cazorla
1392	Málaga Golf (reserva de puesto discapacidad)
1393	Málaga Golf
1394	Málaga Golf
1437	Melilla
1442	Mérida (reserva de puesto discapacidad)
1513	Ronda

## ANEXO II FICHA DE PUESTO: SEGUNDO/A JEFE/A DE COMEDOR



### 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Segundo/a Jefe/a de Comedor	1	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

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2

##### Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2
---	---

##### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 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	3
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	3
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	4
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	3
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 3, o titulación oficial equivalente	4

4. Programa de contenidos y temario	
<b>DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% 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; ISBN: 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 (20% 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, ISBN: 9000002077490 (versión digital) EDITORIAL CEP	
Servicio y atención al cliente en Restaurante; Jesús María del Río Posada; ISBN: 9788419455383; ISBN: 9000002040500 (versión digital) EDITORIAL CEP	
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante; Autor, Jesús María del Río Posada; ISBN: 9788419455376; ISBN: 9000002040494 (versión digital) EDITORIAL CEP	
Bebidas, José Ignacio Ulrich Redondo ISBN:9788419749147; ISBN: 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
871	Baiona

## ANEXO II FICHA DE PUESTO: CAMARERO/A



### 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Camarero/a	33	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, 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 (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

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2

##### Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2
---	---

##### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 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	4
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	4
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	4

Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	4
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	4
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 3, o titulación oficial equivalente	4

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN AUTOR: Jesús María del Río Posada ISBN: 9788419455420; ISBN: 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; ISBN: 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; ISBN: 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 (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Servicio de vinos, Autor: Gustavo Adolfo Garrote Martínez ISBN: 9788419749185, ISBN: 9000002077490 (versión digital) EDITORIAL CEP
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante; Autor: Jesús María del Río Posada; ISBN: 9788419455376; ISBN: 9000002040494 (versión digital) EDITORIAL CEP
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente; Autor: Juan Navarro Barrios ISBN: 9788419455413; ISBN: 9000002040531 (versión digital) EDITORIAL CEP
Bebidas, Autor: José Ignacio Ulrich Redondo ISBN: 9788419749147; ISBN: 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
96	La Gomera
123	Las Cañadas del Teide
124	Las Cañadas del Teide
172	Cáceres
291	Lerma
292	Lerma
293	Lerma
350	Salamanca
402	Soria
424	Toledo
425	Toledo
438	Tordesillas
561	Arties
562	Arties
616	Cardona
629	El Saler
695	Lleida
696	Lleida
786	Tortosa
787	Tortosa
788	Tortosa
789	Tortosa
868	Baiona
1040	Pontevedra (reserva de puesto discapacidad)
1052	Puebla de Sanabria

1113	Santo Estevo
1141	Verín
1192	Antequera
1222	Ayamonte
1223	Ayamonte
1402	Málaga Golf
1403	Málaga Golf
1446	Mérida

# ANEXO II FICHA DE PUESTO: AYUDANTE/A DE CAMARERO/A DE COMEDOR Y BAR



## 1. Denominación del puesto ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Ayudante/a de camarero/a de comedor y bar	121	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

#### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

#### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	4
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 restauracion o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Direccion de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	4
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 1, o titulación oficial equivalente	4
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 2 o nivel 3, o titulación oficial equivalente	4

## 4. Programa de contenidos y temario

### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p>SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE                  AUTOR: Marta García González                  ISBN:9788419675330; ISBN: 9000002066180 (versión digital)                  EDITORIAL CEP</p>	<p>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</p>
<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN                  AUTOR: Marta García González                  ISBN:9788419675361; ISBN: 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 (20% 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; ISBN: 9000002066166 (versión digital) EDITORIAL CEP

Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar; Autor: María Sastre Méndez, ISBN: 9788419675354; ISBN: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
65	Cruz de Tejeda
66	Cruz de Tejeda
67	Cruz de Tejeda
94	La Gomera
95	La Gomera
109	La Palma (reserva de puesto discapacidad)
110	La Palma
137	Alcalá de Henares
149	Almagro
171	Cáceres
209	Cuenca
210	Cuenca
211	Cuenca
259	Jarandilla de La Vera
277	La Granja
278	La Granja
289	Lerma
290	Lerma
310	Manzanares
336	Plasencia
337	Plasencia
338	Plasencia
348	Salamanca
349	Salamanca
380	Sigüenza (reserva de puesto discapacidad)
381	Sigüenza
397	Soria
400	Soria
416	Toledo (reserva de puesto discapacidad)
422	Toledo
434	Tordesillas
456	Trujillo
472	Zamora
476	Zamora
477	Zamora
527	Alarcón
528	Alarcón
547	Alcañiz
548	Alcañiz
572	Benicarló
574	Benicarló

576	Benicarló (reserva de puesto discapacidad)
613	Cardona (reserva de puesto discapacidad)
614	Cardona
615	Cardona
647	Jávea
652	Jávea (reserva de puesto discapacidad)
653	Jávea
654	Jávea
655	Jávea
674	La Seu d'Urgell (reserva de puesto discapacidad)
691	Lleida
693	Lleida
694	Lleida
712	Olite
713	Olite
714	Olite
715	Olite
716	Olite
744	Sos del Rey Católico
747	Sos del Rey Católico
766	Teruel
842	Argómaniz
843	Argómaniz
844	Argómaniz
864	Baiona
865	Baiona
866	Baiona
921	Cangas de Onís
930	Cervera de Pisuerga
931	Cervera de Pisuerga
932	Cervera de Pisuerga
933	Cervera de Pisuerga
934	Cervera de Pisuerga
947	Corias
964	Costa da Morte
965	Costa da Morte
988	Fuente Dé
989	Fuente Dé
990	Fuente Dé
1021	Limpias
1022	Limpias
1023	Limpias
1024	Limpias
1025	Limpias
1035	Monforte de Lemos
1036	Monforte de Lemos
1050	Puebla de Sanabria
1060	Ribadeo
1102	Santillana del Mar
1103	Santillana del Mar
1129	Tui
1130	Tui
1131	Tui
1155	Vilalba
1156	Vilalba
1220	Ayamonte (reserva de puesto discapacidad)
1221	Ayamonte
1257	Carmona
1288	Ceuta
1309	Córdoba
1368	Lorca
1369	Lorca
1374	Málaga Gibralfaro
1375	Málaga Gibralfaro
1376	Málaga Gibralfaro
1395	Málaga Golf
1396	Málaga Golf
1397	Málaga Golf
1462	Mojácar
1463	Mojácar (reserva de puesto discapacidad)
1464	Mojácar

1465	Mojácar
1494	Nerja (reserva de puesto discapacidad)
1495	Nerja
1496	Nerja
1497	Nerja
1498	Nerja
1499	Nerja
1500	Nerja
1501	Nerja

## ANEXO II FICHA DE PUESTO: CAMARERO/A DE PISOS



### 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Pisos	Camarero/a de Pisos	56	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

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2

##### Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2
---	---

##### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería	4
Grado superior en Gestión de Alojamientos Turísticos o titulación oficial equivalente	4
Certificados de profesionalidad relacionados con operaciones básicas de pisos, nivel 1 o titulaciones oficiales equivalentes	4
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión de pisos en alojamientos turísticos, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	4

## 4. Programa de contenidos y temario

### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% 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 (IC EDITORIAL)                  ISBN: 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>
<p>ATENCION AL CLIENTE EN LA LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS                  Autor: Herminia Sánchez Alfonso                  ISBN:9788419749673 (EDITORIAL CEP)                  ISBN: 9000002119060 (versión digital)</p>	<p>Tema 1. atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos                  Tema 2. montaje de salones para eventos en alojamientos                  Tema 3. aplicación de normas de protocolo básico</p>

### DOCUMENTACIÓN DE APOYO (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

<p>Manual. Lavado de ropa en alojamientos Autor: María Belén Martínez Taboada ISBN:9788419749680 ISBN:9000002119077 (versión digital) (EDITORIAL CEP)</p>
<p>Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos Autor: Herminia Sánchez Alfonso ISBN:9788419675989 ISBN: 9000002119046 (versión digital) (EDITORIAL CEP)</p>
<p>Manual. Planchado y arreglo de ropa en alojamientos Autor: María Belén Martínez Taboada ISBN:9788419749697 ISBN: 9000002119091 (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
99	La Gomera
126	Las Cañadas del Teide
128	Las Cañadas del Teide
164	Ávila
190	Chinchón
191	Chinchón
392	Sigüenza
393	Sigüenza
409	Soria
410	Soria
411	Soria
482	Zamora
483	Zamora
484	Zamora
661	Jávea
680	La Seu d'Urgell ( <b>reserva de puesto discapacidad</b> )
792	Tortosa
793	Tortosa
833	Vielha
834	Vielha
835	Vielha
875	Baiona ( <b>reserva de puesto discapacidad</b> )
876	Baiona
877	Baiona
878	Baiona
879	Baiona
880	Baiona
881	Baiona
882	Baiona
883	Baiona
884	Baiona
937	Cervera de Pisuerga
1013	Hondarribia
1066	Ribadeo
1067	Ribadeo
1068	Ribadeo
1122	Santo Estevo ( <b>reserva de puesto discapacidad</b> )
1147	Verín
1161	Vilalba
1164	Vilalba
1195	Antequera
1196	Antequera

1225	Ayamonte
1226	Ayamonte
1291	Ceuta
1292	Ceuta
1342	Granada
1343	Granada
1344	Granada
1381	Málaga Gibralfaro
1408	Málaga Golf
1409	Málaga Golf
1450	Mérida
1451	Mérida
1475	Mojácar
1503	Nerja

**ANEXO II FICHA DE PUESTO: LIMPIADOR/A****1. Puesto Ofertado**

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Pisos	Limpiador/a	2	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****3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)**

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2

**Experiencia fuera de Paradores**

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2
---	---

**3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 puntos)**

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería	4
Graduado en ESO o equivalente	4
Certificados de profesionalidad relacionados con operaciones básicas de pisos, nivel 1 o titulaciones oficiales equivalentes	4
Grado superior en Gestión de Alojamientos Turísticos o titulación oficial equivalente	4
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión de pisos en alojamientos turísticos, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	4

## 4. Programa de contenidos y temario

### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% 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) ISBN: 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 (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Lavado de ropa en alojamientos Autor: María Belén Martínez Taboada ISBN:9788468196091 (EDITORIAL CEP)

## 5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
73	Cruz de Tejada
510	Aiguablava

# ANEXO II FICHA DE PUESTO: ENCARGADO/A DE MANTENIMIENTO



## 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.6. Nivel
Departamento de Mantenimiento	Encargado/a de Mantenimiento	1	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

#### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

#### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 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	3
Grado medio, Técnico en Instalaciones de Producción de Calor o titulación oficial equivalente	3
Grado medio, Técnico en Mantenimiento Electromecánico o titulación oficial equivalente	3
Grado superior en Desarrollo de Proyectos de Instalaciones Térmicas y de Fluidos o titulación oficial equivalente	4
Grado superior en Mantenimiento de Instalaciones Térmicas y de Fluidos o titulación oficial equivalente	4

Grado superior en Mecatrónica Industrial o titulación oficial equivalente	4
Grado superior en Mantenimiento electrónico o titulación oficial equivalente	4
Ingeniería Eléctrica, Industrial, Naval o titulación oficial equivalente (licenciatura, grado, diplomatura)	4
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	3
Certificados de profesionalidad relacionados con el mantenimiento de edificios e instalaciones, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	4

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

<p><b>MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR</b>  Autor: Calle Millán, Irene ISBN:9788483649541  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><b>MANTENIMIENTO Y MEJORA DE LAS INSTALACIONES EN LOS EDIFICIOS</b>  Autor: González Jiménez, Juan; González Pérez, Joaquín; García Márquez Robledillo, Víctor;  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 (20% 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, 9788491987772 (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

## ANEXO II FICHA DE PUESTO: OFICIAL/A DE MANTENIMIENTO



### 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Mantenimiento	Oficial/a de Mantenimiento	19	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

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2

##### Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2
---	---

##### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 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	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	4

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

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% 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, 9788491987772 (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 (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

Montaje y reparación de automatismos eléctricos; Autor: Antonio Rodríguez Hernández  
 ISBN: 9788411037402; ISBN: 9788415670490 (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
218	Cuenca
331	Oropesa
352	Salamanca
372	Segovia
499	Aiguablava
579	Benicarló
632	El Saler
720	Olite
832	Vielha
873	Baiona
874	Baiona
974	Costa da Morte
1193	Antequera
1238	Cádiz
1260	Carmona
1261	Carmona
1377	Málaga Gibralfaro
1468	Mojácar
1516	Ronda

**ANEXO II FICHA DE PUESTO: AUXILIAR DE MANTENIMIENTO****1. Denominación del puesto ofertado**

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos convocados	1.4. Nivel
Departamento de Mantenimiento	Auxiliar de Mantenimiento	13	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****3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)**

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

**3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 puntos)**

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Mantenimiento de Viviendas o titulación oficial equivalente	4
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	4

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

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

LABORES AUXILIARES DE OBRA Autores: Márquez Pérez, Isabel María; Cortabarra Gordillo, José Luís ISBN: 9788411034494; ISBN: 9788415994794 (versión digital) IC EDITORIAL	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
---	---

##### DOCUMENTACIÓN DE APOYO (20% 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
79	El Hierro
140	Alcalá de Henares
163	Ávila (reserva de puesto discapacidad)
280	La Granja
384	Sigüenza
385	Sigüenza
631	El Saler
698	Lleida
845	Argómaniz
949	Corias
972	Costa da Morte
1142	Verín
1370	Lorca

## ANEXO II FICHA DE PUESTO: RECEPCIONISTA



### 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Recepción	Recepcionista	9	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

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

##### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 puntos)

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

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

GESTIÓN DE RESERVAS DE HABITACIONES Y OTROS SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS

Autor: Marta 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 (20% 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: 9788416207916 (versión digital)

Gestión de Protocolo Autor: Raúl Villanueva López ISBN: 9788491985518 ISBN: 9788416207947 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
702	Lleida
703	Lleida
704	Lleida
940	Cervera de Pisuerga
1152	Verín
1277	Cazorla
1347	Granada
1454	Mérida
1537	Zafra

## ANEXO II FICHA DE PUESTO: AYUDANTE/A DE RECEPCIÓN



### 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Recepción	Ayudante/a de Recepción	60	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

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2

##### Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2
---	---

##### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 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
Grado en Turismo o titulación oficial equivalente (licenciatura, diplomatura)	4

## 4. Programa de contenidos y temario

### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

<p>COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO                  Autor: Raúl Villanueva López                  ISBN: 9788491985457 (IC EDITORIAL)                  ISBN: 9788416207916 (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<sup>ª</sup> 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
74	Cruz de Tejada
75	Cruz de Tejada
76	Cruz de Tejada
85	El Hierro
103	La Gomera
143	Alcalá de Henares
144	Alcalá de Henares
157	Almagro
193	Chinchón
251	Guadalupe
268	Jarandilla de La Vera
269	Jarandilla de La Vera
281	La Granja
282	La Granja
304	Lerma
305	Lerma
317	Manzanares
334	Oropesa
335	Oropesa
412	Soria
464	Trujillo
485	Zamora
531	Alarcón
532	Alarcón
582	Benicarló
606	Calahorra
623	Cardona
665	Jávea
666	Jávea
667	Jávea
682	La Seu d'Urgell
683	La Seu d'Urgell
699	Lleida
700	Lleida
722	Olite
723	Olite
756	Sos del Rey Católico
757	Sos del Rey Católico

758	Sos del Rey Católico
759	Sos del Rey Católico
796	Tortosa
838	Vielha
839	Vielha
840	Vielha
841	Vielha
852	Argómaniz
890	Baiona
891	Baiona
939	Cervera de Pisuerga
950	Corias
951	Corias (turno noche)
997	Fuente Dé
1030	Limpías
1045	Pontevedra (turno noche)
1053	Puebla de Sanabria (turno noche)
1070	Ribadeo
1372	Lorca
1417	Málaga Golf ( <b>reserva de puesto discapacidad</b> )
1418	Málaga Golf
1480	Mojácar

# ANEXO II FICHA DE PUESTO: OFICIAL/A DE PRIMERA ADMINISTRATIVO



## 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Administración	Oficial/a de Primera Administrativo	7	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

#### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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	2

#### Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2
---	---

#### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Servicios Administrativos o titulación oficial equivalente	2
Grado medio FP, Técnico en Gestión Administrativa	4
Grado superior FP en Administración y Finanzas	4
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión administrativa, nivel 2 o titulaciones oficiales equivalentes	4
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión administrativa y contable, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes	4
Grado en Administración y Dirección de Empresas, Economía, Finanzas y Contabilidad, Dirección Financiera o titulación oficial equivalente (licenciatura, diplomatura)	4

#### 4. Programa de contenidos y temario

##### DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)

GESTIÓN DE ARCHIVOS Autor: Patricia García Céspedes ISBN:9788419852090 (EDITORIAL CEP) ISBN: 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) ISBN: 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 (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):

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

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

Gestión operativa de tesorería Autor: Francisco Javier Gómez Sáez ISBN: 9788419852106 ISBN: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
130	Alcalá de Henares
270	La Granja
448	Trujillo
853	Baiona
1054	Ribadeo
1099	Santillana del Mar
1108	Santo Estevo

## ANEXO II FICHA DE PUESTO: AUXILIAR DE OFICINA Y ALMACÉN



1. Denominación del puesto ofertado			
1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Administración	Auxiliar de Oficina y Almacén	1	Nivel 4
2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales			
<p>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.</p>			
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			
3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)			
Descripción			Puntos Máximos
Experiencia en Paradores			
<p>Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. 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, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos</p>			20
<p>Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. 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.</p>			12
<p>Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. 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</p>			2
Experiencia fuera de Paradores			
<p>Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado 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 (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.</p>			2
3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 4 puntos)			
Titulaciones oficiales			Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Servicios Administrativos o titulación oficial equivalente			4
Grado medio FP, Técnico en Gestión Administrativa			4
Grado superior FP en Administración y Finanzas			4
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión administrativa, nivel 2 o titulaciones oficiales equivalentes			4
Certificados de profesionalidad relacionados con la gestión administrativa y contable, nivel 3 o titulaciones oficiales equivalentes			4
Grado en Administración y Dirección de Empresas, Economía, Finanzas y Contabilidad, Dirección Financiera o titulación oficial equivalente (licenciatura, diplomatura)			4

4. Programa de contenidos y temario	
<b>DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)</b>	
TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS BÁSICAS DE OFICINA Autor: María José Guirao Cuesta ISBN: 9788468155050 (EDITORIAL CEP) ISBN: 9788468164496 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
<b>DOCUMENTACIÓN DE APOYO (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):</b>	
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 CEP)	
5. Relación de puestos que se convocan	
5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
923	Cervera de Pisuerga