

## ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AUXILIAR DE COCINA



### 1. Categoría profesional ofertada

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Auxiliar de Cocina	21	Nivel 5

### 2. Descripción de la categoría profesional: funciones principales

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

### 3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

#### 3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

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

#### 3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

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

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 30 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo de 30 puntos.</b>	30
Mérito 2: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,4 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.</b>	24
Mérito 3: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta en la misma área funcional.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,334 puntos, hasta un máximo de 20 puntos</b>	20
Mérito 4: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,142 puntos, hasta un máximo de 8,5 puntos</b>	8,5
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 5: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal.</b> <b>Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,467 puntos hasta un máximo de 28 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	28

<p>Mérito 6: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,367 puntos, hasta un máximo de 22 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.</p>	<b>22</b>
<p>Mérito 7: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,1 puntos, hasta un máximo de 6 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.</p>	<b>6</b>
<b>3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 10 puntos)</b>	
<b>Titulaciones oficiales</b>	<b>Puntos Máximos</b>
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Graduado en ESO o equivalente	<b>10</b>
Certificados de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
<b>4. Temario de referencia</b>	
<b>PARTE 1: 60% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA</b>	
<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN  AUTOR: Marta García González  ISBN:9788419675361; EAN: 9000002066210 (versión digital)  EDITORIAL CEP</p>	<p>Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas  Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos  Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas  Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</p>
<b>PARTE 2: 40% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA</b>	
<p>Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria, AUTOR: Carlos Martell Pino; ISBN: 9788419432391 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002038972 (versión digital)</p>	

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



## 1. Categoría profesional ofertada

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Ayudante/a de Cocina	20	Nivel 4

## 2. Descripción de la categoría profesional: funciones principales

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

## 3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

### 3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

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

### 3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

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

#### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 30 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo de 30 puntos.</b>	30
Mérito 2: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,4 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.</b>	24
Mérito 3: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta en la misma área funcional.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,334 puntos, hasta un máximo de 20 puntos</b>	20
Mérito 4: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,142 puntos, hasta un máximo de 8,5 puntos</b>	8,5
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 5: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal.</b> <b>Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,467 puntos hasta un máximo de 28 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	28

Mérito 6: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,367 puntos, hasta un máximo de 22 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	<b>22</b>
Mérito 7: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,1 puntos, hasta un máximo de 6 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	<b>6</b>

### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 10 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado medio de cocina y gastronomía o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior Dirección de Cocina o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado universitario en Gastronomía y artes culinarias o equivalente	<b>10</b>
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 2 o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	<b>10</b>

## 4. Temario de referencia

### PARTE 1: 60% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA

<b>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN</b> AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN:9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
<b>REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA</b> AUTOR: Antonio Caro Sánchez-Lafuente; ISBN: 9788411840194 (IC EDITORIAL) ISBN: 9788411840200 (versión digital)	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

### PARTE 2: 40% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA

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

## ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: COCINERO/A



### 1. Categoría profesional ofertada

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Cocinero/a	45	Nivel 3

### 2. Descripción de la categoría profesional: funciones principales

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

### 3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

#### 3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

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

#### 3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

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

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 30 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo de 30 puntos.</b>	30
Mérito 2: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,4 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.</b>	24
Mérito 3: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta en la misma área funcional.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,334 puntos, hasta un máximo de 20 puntos</b>	20
Mérito 4: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,142 puntos, hasta un máximo de 8,5 puntos</b>	8,5
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 5: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal.</b> <b>Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,467 puntos hasta un máximo de 28 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	28
Mérito 6: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional 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.</b> <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,367 puntos, hasta un máximo de 22 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	22

Mérito 7: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,1 puntos, hasta un máximo de 6 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	<b>6</b>
--	----------

### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 10 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	<b>4</b>
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado medio de cocina y gastronomía o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior Dirección de Cocina o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado universitario en Gastronomía y artes culinarias o equivalente	<b>10</b>
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	<b>4</b>
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 2 o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	<b>10</b>

## 4. Temario de referencia

### PARTE 1: 60% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA

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

### PARTE 2: 40% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA

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

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



### 1. Categoría profesional ofertada

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

### 2. Descripción de la categoría profesional: funciones principales

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

### 3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

#### 3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

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

#### 3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 8 puntos en esta fase

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 30 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo de 30 puntos.</b>	30
Mérito 2: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,4 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.</b>	24
Mérito 3: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta en la misma área funcional.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,334 puntos, hasta un máximo de 20 puntos</b>	20
Mérito 4: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta.</b> 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. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,142 puntos, hasta un máximo de 8,5 puntos</b>	8,5
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 5: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal.</b> <b>Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,467 puntos hasta un máximo de 28 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	28
Mérito 6: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional 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.</b> <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,367 puntos, hasta un máximo de 22 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	22

Mérito 7: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,1 puntos, hasta un máximo de 6 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	<b>6</b>
--	----------

### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 10 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	<b>2</b>
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	<b>8</b>
Grado medio de cocina y gastronomía o titulación oficial equivalente	<b>8</b>
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior Dirección de Cocina o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado universitario en Gastronomía y artes culinarias o equivalente	<b>10</b>
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	<b>2</b>
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 2 o titulación oficial equivalente	<b>8</b>
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	<b>10</b>

## 4. Temario de referencia

### PARTE 1: 60% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA

<p>SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA  AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz  ISBN: 9788419455840  EAN: 9000002055610 (versión digital) EDITORIAL CEP.</p>	<p>Tema 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos  Tema 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería  Tema 3. Incidencia ambiental de la actividad en hostelería  Tema 4. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería  Tema 5. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería  Tema 6. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería</p>
<p>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>

### PARTE 2: 40% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA

Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas; AUTOR: Andoni Orac ISBN: 9788417026929; ISBN: 9788411033039 (versión digital) IC EDITORIAL
Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place; AUTOR: Ruíz Muñoz, Andrés ISBN: 9788417086435; ISBN: 9788411033046 (versión digital) IC EDITORIAL
Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial; AUTOR: Artacho Navarro, Miguel Ángel, ISBN: 9788417086343; ISBN: 9788411033091 (versión digital) IC EDITORIAL
Organización de procesos de cocina, AUTOR: Macarena González Ruiz, ISBN: 9788417086886; ISBN: 9788411033015 (versión digital) IC EDITORIAL
Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación; AUTOR: González Ruiz, Macarena, ISBN: 9788417086572; ISBN: 9788411033060 (versión digital) IC EDITORIAL
Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización; Meroño Fuentes, AUTOR: María del Carmen ISBN: 9788417086022; ISBN: 9788411032988 (versión digital) IC EDITORIAL