

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	2	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
Experiencia en Paradores			
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)

<p>GESTIÓN DE ARCHIVOS Autor: Patricia García Céspedes ISBN:9788419852090 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002122862 (EDITORIAL CEP) versión digital</p>	<p>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</p>
<p>GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL PROCESO COMERCIAL Autor: Cristina de Alba Galván ISBN:9788419852304 (EDITORIAL CEP) EAN: 9000002125108 (EDITORIAL CEP) versión digital</p>	<p>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</p>

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

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

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

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

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1624	Gredos
1582	Molina de Aragón

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

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

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

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

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
-------------	----------------

Experiencia en Paradores

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	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

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

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

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

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

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

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
252	Jarandilla de La Vera

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

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

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

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

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS; AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz
ISBN: 9788419609960; EAN: 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
89	La Gomera
1625	Jarandilla de La Vera
368	Segovia
1217	Ayamonte
1254	Carmona
1594	Molina de Aragón
1595	Molina de Aragón
1072	Santiago de Compostela
1073	Santiago de Compostela
1074	Santiago de Compostela

ANEXO II FICHA DE PUESTO: AYUDANTE/A 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	Ayudante/a de Cocina	11	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
Experiencia en Paradores	
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	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	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>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN:9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP</p>	<p>Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</p>
<p>REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA AUTOR: Antonio Caro Sánchez-Lafuente; ISBN: 9788411840194 (IC EDITORIAL) ISBN: 9788411840200 (versión digital)</p>	<p>Tema 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones. Clasificación, definición y aplicaciones Tema 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina, Definición, clasificación y tipos Tema 3. Participación en la mejora de la calidad, Aseguramiento de la calidad</p>

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

Aprovisionamiento de materias primas en cocina, AUTOR: Antonio Caro Sánchez-Lafuente ISBN:9788411840217; ISBN:9788411840224 (versión digital) (IC EDITORIAL)

Preelaboración y conservación culinarias; Autores: Caro Sánchez-Lafuente, Antonio; Martínez Venteo, Coral; ISBN:9788411840453 (IC EDITORIAL); ISBN: 9788411840460 (versión digital)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
228	Gredos
77	El Hierro
272	La Granja
554	Arties
916	Cangas de Onís
1189	Antequera
1365	Lorca
1385	Málaga Golf
1389	Málaga Golf
1488	Nerja
1596	Molina de Aragón

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	4	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
Experiencia en Paradores	
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	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)

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

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (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) EAN: 9000002038972 (versión digital)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
91	La Gomera
1623	Ávila
273	La Granja
1570	Nerja

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	24	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
Experiencia en Paradores	
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	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)

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

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (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) EAN: 9000002038972 (versión digital)

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
159	Ávila
169	Cáceres
170	Cáceres
197	Ciudad Rodrigo
207	Cuenca
208	Cuenca
229	Gredos
322	Oropesa
711	Olite
919	Cangas de Onís
1039	Pontevedra
1166	Villafranca del Bierzo
1218	Ayamonte
1305	Córdoba
1306	Córdoba
1329	Granada
106	La Palma
1019	Limpías
1128	Tui
1597	Molina de Aragón
1598	Molina de Aragón
1599	Molina de Aragón
1600	Molina de Aragón
1076	Santiago de Compostela

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

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

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

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1618	Jávea
828	Vielha
829	Vielha
948	Corias
1604	Molina de Aragón
1605	Molina de Aragón
1084	Santiago de Compostela
1085	Santiago de Compostela

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	48	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
Experiencia en Paradores	
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	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; EAN: 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; EAN: 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP</p>	<p>Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</p>

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (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; EAN: 9000002066166 (versión digital) EDITORIAL CEP

Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar; Autor: María Sastre Méndez, ISBN: 9788419675354; EAN:9000002066203 (versión digital) EDITORIAL CEP

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
162	Ávila
198	Ciudad Rodrigo
199	Ciudad Rodrigo
200	Ciudad Rodrigo
212	Cuenca
213	Cuenca
231	Gredos
240	Guadalupe
260	Jarandilla de La Vera
324	Oropesa
325	Oropesa
370	Segovia
398	Soria
399	Soria
417	Toledo
418	Toledo
419	Toledo
420	Toledo
421	Toledo
435	Tordesillas
436	Tordesillas
437	Tordesillas
717	Olite
897	Benavente
1190	Antequera
1191	Antequera
1236	Cádiz
1237	Cádiz
1286	Ceuta
1310	Córdoba
1311	Córdoba
1312	Córdoba
1332	Granada
214	Cuenca
1560	Gredos
423	Toledo
595	Calahorra
827	Vielha
863	Baiona
1009	Hondarribia
1563	Cádiz

1632	Cádiz
1307	Córdoba
1352	Jaén
1399	Málaga Golf
1400	Málaga Golf
1606	Molina de Aragón
1607	Molina de Aragón

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	1	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
Experiencia en Paradores	
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, 9788411038843 (versión digital) IC Editorial

Tema 1: Trabajos elementales en las obras de albañilería
Tema 2: Empleo de útiles, herramientas y pequeña maquinaria
Tema 3: Prevención de riesgos laborales en trabajos de albañilería, técnicas y equipos

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

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

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

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1584	Molina de Aragón

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	6	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
Experiencia en Paradores	
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	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: 9788411034500 (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
244	Guadalupe
899	Benavente
1208	Arcos de la Frontera
141	Alcalá de Henares
597	Calahorra
1619	Villafranca del Bierzo

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	195	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
Experiencia en Paradores	
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)

LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

Autor: Herminia Sánchez Alfonso

ISBN: 9788419675996 (EDITORIAL CEP)

EAN: 9000002119053 (versión digital)

Tema 1. Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento

Tema 2. Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos

Tema 3. Aplicación de la normativa en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes

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

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

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

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

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
81	El Hierro
82	El Hierro
100	La Gomera
152	Almagro
153	Almagro
155	Almagro
156	Almagro
175	Cáceres
176	Cáceres
202	Ciudad Rodrigo
203	Ciudad Rodrigo
204	Ciudad Rodrigo
205	Ciudad Rodrigo
206	Ciudad Rodrigo
222	Cuenca
223	Cuenca
232	Gredos
262	Jarandilla de La Vera (reserva de puesto discapacidad)
263	Jarandilla de La Vera
264	Jarandilla de La Vera
265	Jarandilla de La Vera
266	Jarandilla de La Vera
267	Jarandilla de La Vera
296	Lerma (reserva de puesto discapacidad)
297	Lerma
298	Lerma
299	Lerma
300	Lerma
301	Lerma
302	Lerma
313	Manzanares
314	Manzanares
339	Plasencia (reserva de puesto discapacidad)
340	Plasencia
341	Plasencia
342	Plasencia
343	Plasencia
353	Salamanca
354	Salamanca
355	Salamanca
356	Salamanca
357	Salamanca
358	Salamanca
359	Salamanca
360	Salamanca
387	Sigüenza (reserva de puesto discapacidad)
388	Sigüenza
389	Sigüenza

391	Sigüenza
440	Tordesillas
441	Tordesillas
442	Tordesillas
443	Tordesillas
444	Tordesillas
445	Tordesillas
446	Tordesillas
447	Tordesillas
459	Trujillo
460	Trujillo
461	Trujillo
480	Zamora
481	Zamora
580	Benicarló
581	Benicarló
602	Calahorra
603	Calahorra
619	Cardona (reserva de puesto discapacidad)
620	Cardona
662	Jávea
663	Jávea
681	La Seu d'Urgell (reserva de puesto discapacidad)
731	Santo Domingo de la Calzada
732	Santo Domingo de la Calzada
733	Santo Domingo de la Calzada
734	Santo Domingo de la Calzada
750	Sos del Rey Católico
751	Sos del Rey Católico
754	Sos del Rey Católico
774	Teruel (reserva de puesto discapacidad)
775	Teruel
776	Teruel
777	Teruel
794	Tortosa
795	Tortosa
810	Vic-Sau
811	Vic-Sau
812	Vic-Sau
846	Argómaniz (reserva de puesto discapacidad)
847	Argómaniz
848	Argómaniz
849	Argómaniz
885	Baiona
886	Baiona
887	Baiona
888	Baiona
903	Benavente
904	Benavente
905	Benavente
906	Benavente
911	Cambados
922	Cangas de Onís
935	Cervera de Pisuerga
936	Cervera de Pisuerga
938	Cervera de Pisuerga
983	Ferrol (reserva de puesto discapacidad)
1011	Hondarribia (reserva de puesto discapacidad)
1012	Hondarribia
1041	Pontevedra
1042	Pontevedra
1043	Pontevedra
1063	Ribadeo (reserva de puesto discapacidad)
1064	Ribadeo
1065	Ribadeo
1069	Ribadeo
1115	Santo Estevo
1116	Santo Estevo
1117	Santo Estevo
1118	Santo Estevo
1119	Santo Estevo

1120	Santo Estevo
1121	Santo Estevo
1133	Tui
1134	Tui
1143	Verín
1144	Verín
1145	Verín
1146	Verín
1157	Vilalba
1158	Vilalba
1159	Vilalba
1160	Vilalba
1162	Vilalba
1163	Vilalba
1197	Antequera
1198	Antequera
1200	Antequera
1201	Antequera
1202	Antequera
1203	Antequera (reserva de puesto discapacidad)
1224	Ayamonte
1227	Ayamonte
1240	Cádiz
1241	Cádiz
1242	Cádiz
1243	Cádiz (reserva de puesto discapacidad)
1263	Carmona
1320	Córdoba
1321	Córdoba
1322	Córdoba (reserva de puesto discapacidad)
1324	Córdoba
1345	Granada
1346	Granada
1379	Málaga Gibralfaro
1380	Málaga Gibralfaro
1410	Málaga Golf
1411	Málaga Golf
1412	Málaga Golf
1413	Málaga Golf
1414	Málaga Golf
1415	Málaga Golf (reserva de puesto discapacidad)
1432	Mazagón
1448	Mérida
1449	Mérida
1453	Mérida
1476	Mojácar
1477	Mojácar
1478	Mojácar
1479	Mojácar
1504	Nerja
1505	Nerja
1533	Zafra
1534	Zafra
1622	El Hierro
98	La Gomera
188	Chinchón
659	Jávea
753	Sos del Rey Católico
982	Ferrol
1026	Limpías
1027	Limpías
1107	Santillana del Mar
1194	Antequera
1562	Antequera
1631	Ayamonte
1630	Ceuta
1629	Ceuta
1568	Córdoba
1628	Melilla
1571	Nerja
1633	Toledo

1588	Molina de Aragón
1589	Molina de Aragón
1590	Molina de Aragón
1591	Molina de Aragón
1592	Molina de Aragón

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	3	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
Experiencia en Paradores	
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)

LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

Autor: Herminia Sánchez Alfonso
ISBN: 9788419675996 (CEP EDITORIAL)
EAN: 9000002119053 (versión digital)

Tema 1. Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento
Tema 2. Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos
Tema 3. Aplicación de la normativa en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes

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

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

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
552	Alcañiz (reserva de puesto discapacidad)
553	Alcañiz
985	Ferrol

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	5	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
Experiencia en Paradores	
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	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: María Fernández Sotoca

ISBN: 9788491985129 (IC EDITORIAL)

ISBN: 9788411030724 formato digital (IC EDITORIAL)

Tema 1: tratamiento y análisis de reservas

Tema 2: procedimientos de reserva

Tema 3: utilización de programas informáticos específicos de reservas

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

tema 5: legislación sobre reservas. la figura del overbooking

DOCUMENTACIÓN DE APOYO (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: 9788411030731 (versión digital)

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

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
781	Teruel
1627	Arcos de la Frontera
1576	Molina de Aragón
1577	Molina de Aragón
1578	Molina de Aragón

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	6	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
Experiencia en Paradores	
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 HOSTELERIA Y TURISMO Autor: Raúl Villanueva López ISBN: 9788491985457 (IC EDITORIAL) ISBN: 9788411030731 (versión digital)</p>	<p>Bloque 1 la comunicación aplicada la hostelería y turismo</p> <p>Tema 1. La comunicación óptima en la atención al cliente Tema 2. Técnicas de comunicación y demandas más habituales Tema 3. Resolución de problemas de comunicación Tema 4. Análisis de características de la comunicación telefónica y telemática</p> <p>Bloque 2 atención al cliente en hostelería y turismo</p> <p>Tema 1. Clasificación de clientes Tema 2. La atención personalizada Tema 3. El tratamiento de situaciones difíciles Tema 4. La protección de consumidores y usuarios</p>
<p>RECEPCIÓN Y RESERVAS Autor: M^a Estela Rodríguez del Río ISBN: 9788428340854 (EDICIONES PARANINFO) ISBN: 9788413666945 (versión digital)</p>	<p>1. Organización de las empresas de alojamiento 1.1. Organización departamental 1.4. Mobiliario y equipamientos</p> <p>2. El Departamento de Reservas 2.1. Fuentes de reservas 2.2. Tipos de habitaciones y regímenes 2.6. Proceso de tomas de reservas</p> <p>3. El Departamento de Mostrador en los establecimientos de alojamiento turístico</p> <p>4. Control y realización de operaciones relativas a la salida del cliente 4.1. Check out del cliente y cobro de facturas</p>

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
233	Gredos
908	Benavente
1620	El Hierro
668	Jávea
685	La Seu d'Urgell (turno noche)
1580	Molina de Aragón

ANEXO II FICHA DE PUESTO: MOZO/A DE EQUIPAJE



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Recepción	Mozo/a de Equipaje	2	Nivel 4

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Auxiliar en las tareas propias de recepción y conserjería, así como de la vigilancia de las instalaciones, equipos y materiales de los establecimientos. Realizar el control, almacenaje y transporte de los equipajes de los clientes en las dependencias del hotel o a las puertas de acceso a éste. Encargarse de la ejecución de gestiones y encargos sencillos, tanto en el interior, como en el exterior del establecimiento. Colaborar en el mantenimiento del orden y de la limpieza en las zonas de recepción y conserjería.

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 A1	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	
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: 9788411030731 (versión digital)</p>	<p>Bloque 1 la comunicación aplicada la hostelería y turismo:</p> <p>Tema 1. La comunicación óptima en la atención al cliente Tema 2. Técnicas de comunicación y demandas más habituales Tema 3. Resolución de problemas de comunicación Tema 4. Análisis de características de la comunicación telefónica y telemática</p> <p>Bloque 2 atención al cliente en hostelería y turismo</p> <p>Tema 1. Clasificación de clientes Tema 2. La atención personalizada Tema 3. El tratamiento de situaciones difíciles Tema 4. La protección de consumidores y usuarios</p>
---	---

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
1093	Santiago de Compostela
1094	Santiago de Compostela