

BASES ESPECIFICAS Y PROGRAMA POR LOS QUE SE REGIRA EL CONCURSO-OPOSICION, PARA PROVEER PLAZAS DE COCINERO

La realización de las pruebas selectivas convocadas para proveer plazas de, Cocinero, se ajustará a lo establecido en las Bases Generales aprobadas por Decreto de la Concejal Delegada de Personal de fecha 28 de marzo de 2005, y publicadas en el Boletín del Ayuntamiento de Madrid de 31 de marzo de 2005, así como a lo prevenido en las presentes Bases específicas.

1. CARACTERÍSTICAS DE LAS PLAZAS

Las plazas convocadas corresponden al Grupo D de los establecidos en el artículo 25 de la Ley 30/ 1984 de 2 de agosto, y están encuadradas en la Escala de Administración Especial, Subescala Servicios Especiales, Clase Personal de Oficios, Categoría Cocinero de la plantilla del Ayuntamiento de Madrid.

A los titulares de estas plazas les corresponderán las siguientes funciones: preparación, supervisión y coordinación de las tareas de cocina en centros municipales.

2. REQUISITOS DE LOS ASPIRANTES

2.1. TURNO LIBRE

Para ser admitidos a la realización de las pruebas selectivas, los aspirantes deberán reunir los requisitos establecidos en las Bases Generales así como estar en posesión del título de Formación Profesional de Primer Grado, Rama Hostelería y Turismo, Especialidad Cocina, o Ciclo Formativo de Grado Medio, Familia, Hostelería y Turismo o equivalente, o en condiciones de obtenerlo, expedido con arreglo a la Legislación vigente.

En caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación.

2.2. PROMOCIÓN INTERNA

Para ser admitidos a la realización de las pruebas selectivas, los aspirantes de promoción interna deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Pertener como funcionario de carrera a cualquier categoría del Grupo E del Ayuntamiento de Madrid y haber prestado servicios en dicha categoría por un periodo mínimo de dos años. A estos efectos se computarán los servicios prestados por los aspirantes en las situaciones equiparadas al servicio activo por la legislación vigente.
- b) Estar en posesión del Título de Formación Profesional de Primer Grado, Rama Hostelería y Turismo, Especialidad Cocina, o Ciclo Formativo de Grado Medio, Familia, Hostelería y Turismo o equivalente, o en condiciones de obtenerlo, expedido con arreglo a la legislación vigente.

En caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación.

3. SISTEMA SELECTIVO

El procedimiento de selección de los aspirantes constará de dos fases:

- a) Concurso
- b) Oposición

3.1. FASE DE CONCURSO

La fase de Concurso, que será previa a la de oposición, no tendrá carácter eliminatorio y no podrá tenerse en cuenta para superar las pruebas de la fase de oposición.

Serán méritos puntuables:

- a) Experiencia Profesional
- b) Formación

3.2.- FASE DE OPOSICIÓN

La fase de oposición tendrá carácter eliminatorio y constará de los siguientes ejercicios:

Primer Ejercicio: Consistirá en contestar por escrito a un cuestionario de 50 preguntas del Programa que figura como Anexo a estas Bases. El tiempo máximo para la realización de este ejercicio será de 50 minutos.

Para los aspirantes que opten para el Turno de Promoción Interna, consistirá en contestar un cuestionario de 40 preguntas sobre los temas del grupo II del programa. La duración de este ejercicio será de 40 minutos.

Estos cuestionarios estarán compuestos por preguntas con tres respuestas alternativas, siendo una de ellas la correcta.

Segundo ejercicio: Consistirá en realizar un supuesto práctico de carácter manual sobre las funciones correspondientes a la categoría.

4. CALIFICACIÓN

4.1. CALIFICACIÓN DE LA FASE DE CONCURSO

NORMAS GENERALES

Los servicios prestados en otras Administraciones se acreditarán mediante certificado del Departamento competente.

Los Servicios prestados en el Sector Privado se acreditarán mediante certificado de la Seguridad Social al que se acompañará el contrato de trabajo, o en su defecto, cualquier documento en el que se haga constar la categoría desempeñada.

Los Cursos, Seminarios o Congresos se acreditarán mediante la presentación del correspondiente diploma o título.

A los efectos de contabilizar cada uno de los méritos alegados, se tomará como fecha límite el último día de plazo de la presentación de solicitudes.

La calificación de la fase de concurso se hará pública con respecto a aquellos aspirantes que hayan aprobado el primer ejercicio de la fase de oposición.

Los aspirantes dispondrán de un plazo de 10 días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación de la calificación de la fase de concurso para hacer

alegaciones, cuya resolución se hará pública antes de que finalice la fase de oposición.

4.1.a) La valoración de los méritos de los aspirantes de turno libre se realizará de la forma siguiente:

A) Experiencia Profesional.

La experiencia en puesto de trabajo en categoría equivalente a la convocada se valorará:

1º.- A razón de 0,5 puntos por cada año de servicios o fracción superior a 6 meses en el Ayuntamiento de Madrid.

2º.- A razón de 0,3 puntos por cada año de servicios o fracción superior a 6 meses en otras Administraciones Públicas.

3º.- A razón de 0,1 puntos por cada año de servicios o fracción superior a 6 meses en el sector privado.

En ningún caso la puntuación por experiencia profesional podrá exceder de 6 puntos.

B) Formación.

Los cursos de formación y perfeccionamiento impartidos por centros oficiales, el Ayuntamiento de Madrid, demás Administraciones Públicas y Centros acogidos al Plan de Formación continua de las Administraciones Públicas, directamente relacionados con las funciones de la categoría convocada se valorarán a razón de:

- Hasta 20 horas	0,1
- De 21 a 50 horas	0,2
- De 51 a 80 horas	0,3
- De 81 a 150 horas	0,4
- Más de 150 horas	0,5

En los cursos en los que no se acredite el número de horas se asignará la puntuación mínima.

No se valorarán las titulaciones académicas exigidas por el artículo 25 de la Ley 30/84, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, para el acceso a los distintos Grupos de titulación ni los cursos encaminados a la obtención de las mismas.

En ningún caso la puntuación por formación podrá exceder de 4 puntos.

4.1.b) La valoración de los méritos de los aspirantes de promoción interna se realizará de la forma siguiente:

A) Experiencia Profesional:

1.1. La experiencia en puesto de trabajo en categoría equivalente a la convocada se valorará:

- a) A razón de 0,5 puntos por año de servicios o fracción superior a 6 meses en el Ayuntamiento de Madrid.
- b) A razón de 0,3 puntos por año de servicios o fracción superior a 6 meses en otras Administraciones Públicas.
- c) A razón de 0,1 puntos por año de servicios o fracción superior a 6 meses en el sector privado.

1.2. La experiencia en puesto de trabajo en categorías del Grupo inferior de titulación del Ayuntamiento de Madrid se valorará a razón de 0,4 puntos por año de servicios o fracción superior a 6 meses.

En ningún caso la puntuación por experiencia profesional podrá exceder de 6 puntos.

B) Formación.

Los cursos de formación y perfeccionamiento impartidos por centros oficiales, el Ayuntamiento de Madrid, demás Administraciones Públicas y Centros o Entidades acogidos al Plan de Formación continua de las Administraciones Públicas, directamente relacionados con las funciones de la categoría convocada, se valorará a razón de:

- Hasta 20 horas	0,1
- De 21 a 50 horas	0,2
- De 51 a 80 horas	0,3
- De 81 a 150 horas	0,4
- Más de 150 horas	0,5

En los cursos en los que no se acredite el número de horas se asignará la puntuación mínima.

No se valorarán las titulaciones académicas exigidas por el artículo 25 de la Ley 30/84, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, para el acceso a los distintos Grupos de titulación ni los cursos encaminados a la obtención de las mismas.

En ningún caso la puntuación por formación podrá exceder de 4 puntos.

4.2. CALIFICACIÓN DE LOS EJERCICIOS DE LA FASE DE OPOSICIÓN

A.- NORMAS GENERALES

Con objeto de garantizar la reserva de plazas del turno de promoción interna y del turno de minusvalía, los ejercicios de los aspirantes que opten por cualquier de estos turnos, serán objeto de corrección previa e independiente a los del resto de los aspirantes.

Los ejercicios serán eliminatorios y puntuables hasta un máximo de diez puntos, siendo eliminados los aspirantes que no alcancen un mínimo de cinco puntos, en cada uno de ellos.

El Tribunal Calificador queda facultado para la determinación del nivel mínimo exigido para la obtención de dicha calificación, de conformidad con el sistema de valoración que se adopte en cada prueba.

Cuando entre la puntuaciones otorgadas por los miembros del Tribunal exista una diferencia de tres o más enteros entre las calificaciones máxima y mínima, serán automáticamente excluidas y se hallará la puntuación media entre la calificaciones restantes.

En el supuesto en que haya más de dos notas emitidas que se diferencien en tres o más puntos, sólo se eliminarán una de las calificaciones máximas y otra de las mínimas.

En ningún caso se procederá a la exclusión de las calificaciones extremas cuando al efectuarse dicha exclusión pueda alcanzarse una nota media superior a la que se lograría de computarse la totalidad de las calificaciones.

B.-CALIFICACIÓN DE LOS EJERCICIOS DE LA FASE DE OPOSICIÓN

Las calificaciones para cada uno de los ejercicios se otorgarán como sigue:

Primer ejercicio: Se calificará de 0 a 10 puntos, siendo necesario para superarlo y pasar al siguiente obtener un mínimo de cinco puntos, quedando el Tribunal Calificador facultado para la determinación del nivel mínimo exigido para la obtención de dicha calificación.

Cada respuesta acertada valdrá un punto, la respuesta errónea penaliza con -0,33 puntos y en blanco no contabiliza.

Segundo ejercicio: La calificación será obtenida sumando las puntuaciones otorgadas por los miembros del Tribunal y dividiendo el total por el número de asistentes a aquél, siendo el cociente la calificación definitiva, y quedando eliminados aquellos que no alcancen la puntuación mínima de cinco puntos.

C.- CALIFICACION FINAL DE LA FASE DE OPOSICION

La calificación final de la fase de oposición vendrá determinada por la suma de las calificaciones obtenidas en esta fase, quedando eliminados los aspirantes que no hayan superado cada uno de los ejercicios.

4.3. SISTEMA DE DETERMINACIÓN DE LOS APROBADOS

Los puntos obtenidos en la fase de concurso se sumarán a la puntuación final de la fase de oposición. Estos puntos no podrán ser aplicados para superar los ejercicios de la fase de oposición.

El Tribunal no podrá aprobar ni declarar que han superado el procedimiento selectivo un número de aspirantes superior al de plazas convocadas, cualquier propuesta de aprobados que contravenga lo establecido anteriormente será nula de pleno derecho.

Superarán el concurso-oposición los aspirantes que, habiendo aprobado la fase de oposición, obtengan, una vez sumados los puntos de la fase de concurso y de la fase de oposición, las calificaciones más altas hasta alcanzar, como máximo, el total de plazas convocadas para cada uno de los turnos, sin que por tanto se pueda considerar que han superado el concurso-oposición, obtenido plaza o quedando en situación de expectativa de destino los aspirantes que hubieran aprobado la fase de oposición, si no figuran incluidos en la relación propuesta por el Tribunal.

4.4. CALIFICACIÓN DEFINITIVA, ORDEN DE COLOCACIÓN Y EMPATES DE PUNTUACIÓN

La calificación definitiva vendrá determinada por la suma de la calificación final de la fase de oposición y la puntuación obtenida en la fase de concurso

El orden de colocación de los aspirantes en la lista definitiva de aprobados se establecerá de mayor a menor puntuación.

En caso de empate éste se dirimirá de la siguiente forma: primero por aquel aspirante que haya sacado mejor puntuación en la fase de concurso, y después en el segundo ejercicio de la fase de oposición. De persistir el empate éste se solventará por orden alfabético del primer apellido de los aspirantes empatados, iniciándose el escalafonamiento por la letra que determine el sorteo anual realizado por la Secretaría de Estado para la Administración Pública.

ANEXO
PROGRAMA

GRUPO I Temas Comunes

- 1.- La Constitución Española de 1978: Estructura y contenido. Los Derechos y deberes fundamentales.
- 2.- La Organización territorial del Estado en la Constitución. Principios generales. La Administración Local. Las Comunidades Autónomas: los Estatutos de Autonomía.
- 3.- La Organización central en el Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid: las Áreas de Gobierno y su estructura interna. Órganos superiores de las Áreas de Gobierno; Órganos Centrales directivos. Número y denominación de las actuales Áreas de Gobierno.
- 4.- La Organización territorial en el Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid. Los Distritos: Disposiciones Generales. El Concejal Presidente, estructura administrativa y Gerencia del Distrito.
- 5.- El Procedimiento Administrativo: Concepto, naturaleza y principios generales. Fases del procedimiento. Los recursos administrativos: concepto y clases.
- 6.- Recursos de las Haciendas Locales. Clasificación: Ingresos de Derecho Público e Ingresos de Derecho Privado. Especial referencia a los Impuestos Municipales: Concepto y clasificación.

GRUPO II.- Temas Específicos

1. Departamentos que conforman un local de cocina. Funciones y misiones de los mismos. Equipos y maquinaria básica de cada uno. Descripción, funciones y, mantenimiento de uso.
2. Herramientas, batería y utensilios de uso más común. Descripción, características y funciones.
3. Categorías profesionales que forman la brigada de cocina, misiones, distribución y orden del trabajo en la cocina.

4. Prevención de riesgos y accidentes laborales asociados a las instalaciones, equipos y maquinaria básica (especial referencia a los generadores de calor y frío) y a los utensilios, herramientas y menaje.
5. Condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones y el utillaje de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria. Condiciones para la manipulación de géneros y productos culinarios (preelaboración, cocinado y conservación) de acuerdo con la reglamentación mencionada.
6. Riesgos e intoxicaciones alimentarias: identificación. Causas más comunes y prevención. Sistemas y métodos de limpieza.
7. Nutrición y dietética. Principios inmediatos. Necesidades nutricionales según edades. El menú: composición y características. Cálculo de cantidades de géneros por persona para menú de las hortalizas, legumbres secas, farináceas, huevos, pescados, mariscos, carnes y aves.
8. Términos culinarios de mayor uso en cocina. Técnicas de cocina: conceptos generales. Procesos de ejecución de las técnicas básicas.
9. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: definición, aplicaciones y elaboración. Fondos de cocina básicos y complementarios. Gelatinas saladas y dulces. Naturales y elaboradas. Aplicaciones y presentación.
10. Salsas básicas y derivadas. Enumeración, composición, variaciones, elaboración y conservación.
11. Los huevos: calidad, grado de frescura, conservación. Métodos básicos de cocinado.
12. Técnicas básicas de despiece de aves, vacuna, ovino y porcino. Elaboración, aplicaciones y conservación.
13. Pescados y mariscos. Clases, racionamiento, elaboración, aplicaciones y conservación.
14. Hortalizas y frutas. Clases. Estacionalidad. Métodos básicos de cocinado, aplicaciones y conservación.
15. Legumbres: Clases. Patatas, arroz y pastas. Elaboración, aplicaciones y conservación.
16. Guarniciones culinarias: clases y aplicaciones, elaboración. Condimentos secos y frescos, especias, hierbas aromáticas. Clases, usos y conservación.

17. Postres: clasificación y descripción. Técnicas básicas de elaboración de postres y repostería.
18. Regeneración de materias primas y elaboraciones culinarias. Definición. Procedimientos. Control de resultados.
19. Conservación de géneros y elaboraciones culinarias. Sistemas y métodos. Equipos asociados a cada sistema/método. Técnicas de ejecución.

MERITOS FASE DE CONCURSO

Cumplimentar solamente los méritos valorables en las Bases

CONCURSO-OPOSICIÓN: COCINERO			
D.N.I	1º APELLIDO	2º APELLIDO	NOMBRE

EXPERIENCIA PROFESIONAL.

EN EL AYUNTAMIENTO DE MADRID	PERIODO DE TIEMPO
En la categoría de Cocinero	
EN EL SECTOR PÚBLICO	PERIODO DE TIEMPO
En categoría equivalente a la convocada	
EN EL SECTOR PRIVADO	PERIODO DE TIEMPO
En categoría equivalente a la convocada	

**EXPERIENCIA PROFESIONAL EN CATEGORIA DE GRADO INFERIOR
(Sólo aspirantes de promoción interna)**

EN EL AYUNTAMIENTO DE MADRID	PERIODO DE TIEMPO
En Cualquier categoría del Grupo E	

CURRÍCULUM PROFESIONAL. CURSOS.

CURSOS		NÚMERO
- Sin horas y hasta 20 horas	0,10 puntos	
-De 21 a 50 horas	0,20 “	
- De 51 a 80 horas	0,30 “	
- De 81 a 150 horas	0,40 “	
- Más de 150 horas	0,50 “	

Madrid, _____

INSTRUCCIONES PARA EL INTERESADO:

- A) *Escriba a máquina o con bolígrafo utilizando mayúsculas de tipo imprenta.*
- *Asegúrese que los datos resulten claramente legibles.*
 - *Evite realizar correcciones, enmiendas o tachaduras.*
- B) Este impreso se presentará junto con la solicitud de participación en la prueba selectiva de que se trate.**
- C) *Para cualquier aclaración sobre la cumplimentación de este impreso podrá consultar en el Negociado de Evaluación y Méritos de la Subdirección General de Selección de Personal Funcionario y Laboral, C/Bustamante, 16, 2ª planta, Tfno: 588.21.99*