

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



## 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Segundo/a jefe/a de cocina	1	Nivel 2

## 2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

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

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

### 3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

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

### 3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

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

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores	2

#### Experiencia fuera de Paradores

Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2
---	---

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

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	1
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	3
Grado medio de cocina y gastronomía o titulación oficial equivalente	3
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Dirección de Cocina o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	4
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	1
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 2 o titulación oficial equivalente	3
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	4

#### 4. Programa de contenidos y temario

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

<p>SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA                  AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz                  ISBN:9788419455840                  ISBN: 9000002055610 (versión digital) EDITORIAL CEP.</p>	<p>Tema 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos                  Tema 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería                  Tema 3. Incidencia ambiental de la actividad en hostelería                  Tema 4. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería                  Tema 5. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería                  Tema 6. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería</p>
<p>ADMINISTRACIÓN EN COCINA,                  AUTOR: Francisca Martínez Redondo                  ISBN: 9788417086589; ISBN: 9788411033084 (versión digital) IC EDITORIAL</p>	<p>Tema 1: La planificación del departamento de producción culinaria                  Tema 2: Gestión y control presupuestario en las unidades de producción culinaria                  Tema 3: Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria                  Tema 4: Organización en los establecimientos de restauración                  Tema 5: Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria.                  Tema 6: Dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria                  Tema 7: Asesoramiento gastronómico y atención al cliente                  Tema 8: aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria                  Tema 9: Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria</p>

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

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

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

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

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

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 N° de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Cocinero/a	36	Nivel 3

**2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales**

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

**3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)****3.1 Fase de Oposición, 60 puntos**

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

**3.2 Fase de Concurso, 40 puntos****3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)**

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

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

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	2
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	4
Grado medio de cocina y gastronomía o titulación oficial equivalente	4
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	4

Grado superior Direccion de Cocina o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Direccion de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	4
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 1 o titulación oficial equivalente	2
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 2 o titulación oficial equivalente	4
Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 3 o titulación oficial equivalente	4

#### 4. Programa de contenidos y temario

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

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

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

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

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

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS; AUTOR: Miguel Ángel Fernández Díaz  
ISBN: 9788419609960; ISBN: 9000002055559 (versión digital) EDITORIAL CEP

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

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
87	La Gomera
88	La Gomera
119	Las Cañadas del Teide
121	Las Cañadas del Teide
168	Cáceres
178	Chinchón
179	Chinchón
196	Ciudad Rodrigo
256	Jarandilla de La Vera
379	Sigüenza
433	Tordesillas
490	Aiguablava
555	Arties
556	Arties
585	Bielsa
586	Bielsa
643	Jávea
644	Jávea
645	Jávea
687	Lleida
688	Lleida

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

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



### 1. Denominación del puesto ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 N° de puestos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Ayudante/a de Cocina	77	Nivel 4

### 2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

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

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

#### 3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

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

#### 3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

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

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

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

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

Certificado de profesionalidad relacionados con Restauración, nivel 2 o titulación oficial equivalente	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; ISBN: 900002066210 (versión digital)  EDITORIAL CEP</p>	<p>Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas  Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos  Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas  Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</p>
<p>REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA  AUTOR: Antonio Caro Sánchez-Lafuente;  ISBN: 9788411840194 (IC EDITORIAL)</p>	<p>Tema 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones. Clasificación, definición y aplicaciones  Tema 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina, Definición, clasificación y tipos  Tema 3. Participación en la mejora de la calidad, Aseguramiento de la calidad</p>

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

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

Preelaboración y conservación culinarias ISBN:9788417086800 (IC EDITORIAL)

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

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

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



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

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos convocados	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Auxiliar de Cocina	1	Nivel 5

**2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales**

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

**3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)****3.1 Fase de Oposición, 60 puntos**

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

**3.2 Fase de Concurso, 40 puntos****3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)**

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	20
Mérito 2: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en algún puesto del mismo área funcional del puesto al que se opta, pero en un puesto distinto al solicitado. Por cada mes completo de cada contrato de la categoría aportada, 0,25 puntos, hasta un máximo 12 puntos. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores.	12
Mérito 3: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en cualquier puesto desempeñado dentro de Paradores. Por cada mes completo de contrato, 0,15 puntos, hasta un máximo 2 puntos. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores	2
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	2

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

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

#### 4. Programa de contenidos y temario

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

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN  
AUTOR: Marta García González  
ISBN:9788419675361; ISBN: 9000002066210 (versión digital)  
EDITORIAL CEP

Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas  
Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos  
Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas  
Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

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

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

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

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

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

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos convocados	1.4. Nivel
Departamento de Cocina	Fregador/a	39	Nivel 5

**2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales**

Realizar sin cualificación las tareas de limpieza de útiles, maquinaria y menaje del restaurante y cocina, así como de las dependencias de cocina para lo cual no requiere una formación específica y que trabaja bajo supervisión. Realizar las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina. Encargarse de las labores de limpieza del menaje, del comedor y la cocina.

**3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)****3.1 Fase de Oposición, 60 puntos**

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

**3.2 Fase de Concurso, 40 puntos****3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)**

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: Experiencia acreditada en el puesto de trabajo convocado en los últimos 10 años. Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo 20 puntos	<b>20</b>
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.	<b>12</b>
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	<b>2</b>
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 4: Experiencia acreditada en los últimos 10 años en el puesto convocado en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal (Están excluidos de este mérito las personas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios). Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,1 puntos hasta un máximo de 2 puntos.	<b>2</b>

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

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

#### 4. Programa de contenidos y temario

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

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

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

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

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

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