

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



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Segundo/a Jefe/a de Comedor	1	Nivel 2

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar de manera cualificada funciones de dirección, planificación y control del restaurante-bar-cafetería. Colaborar y sustituir al jefe/a de restaurante en las tareas propias del mismo.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, nivel e idioma exigible, inglés nivel B1	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
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	1
Grado medio de servicios de restaurante y bar o titulación oficial equivalente	3
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	3
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	4
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	4
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 1, o titulación oficial equivalente	1
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 2, o titulación oficial equivalente	3
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 3, o titulación oficial equivalente	4

4. Programa de contenidos y temario	
DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (80% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA)	
APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN Autor: Miguel Angel Fernández Díaz ISBN: 9788417026837; ISBN: 9788491983163 (versión digital) IC EDITORIAL	Tema 1: Materias primas culinarias Tema 2: Productos y materiales Tema 3: Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración
DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN; Autor: María Galván Alcántara ISBN: 9788417026431; ISBN: 9788491983156 (versión digital) IC EDITORIAL	Tema 1: Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración Tema 2: Relaciones con otros departamentos y recursos humanos Tema 3: Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos Tema 4: Organización de servicios especiales Tema 5: planificación del protocolo en los eventos
APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN: AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; ISBN: 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
DOCUMENTACIÓN DE APOYO (20% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA):	
Gestión y control en restauración; Autor: Juan Dueñas Nogueras; ISBN: 9788416758753; ISBN: 9788491983149 (versión digital) IC EDITORIAL	
Servicio de vinos, Autor: Gustavo Adolfo Garrote Martínez ISBN:9788419749185, ISBN: 9000002077490 (versión digital) EDITORIAL CEP	
Servicio y atención al cliente en Restaurante; Jesús María del Río Posada; ISBN: 9788419455383; ISBN: 9000002040500 (versión digital) EDITORIAL CEP	
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante; Autor, Jesús María del Río Posada; ISBN: 9788419455376; ISBN: 9000002040494 (versión digital) EDITORIAL CEP	
Bebidas, José Ignacio Ulrich Redondo ISBN:9788419749147; ISBN: 9000002077452 (versión digital) EDITORIAL CEP	
5. Relación de puestos que se convocan	
5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
871	Baiona

ANEXO II FICHA DE PUESTO: CAMARERO/A



1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Camarero/a	33	Nivel 3

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Ejecutar de manera cualificada, autónoma y responsable, el servicio y venta de alimentos y bebidas. Preparar las áreas de trabajo para el servicio. Realizar la atención directa al cliente para el consumo de bebidas o comidas. Elaborar para consumo viandas sencillas. Transportar útiles y enseres necesarios para el servicio. Controlar y revisar mercancías y objetos de uso de la sección. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes. Realizar trabajos a la vista del cliente tales como 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; ISBN: 9000002040548 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración Tema 2. Servicios especiales en restauración Tema 3. Otros eventos en restauración Tema 4. Decoración y montaje de expositores
SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE AUTOR: Jesús María del Río Posada ISBN: 9788419455383; ISBN: 9000002040500 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Servicio del restaurante Tema 2. Atención al cliente en restauración Tema 3. La comunicación en restauración Tema 4. La venta en restauración
APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN: AUTOR: Marta García González ISBN: 9788419675361; ISBN: 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

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

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

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
96	La Gomera
123	Las Cañadas del Teide
124	Las Cañadas del Teide
172	Cáceres
291	Lerma
292	Lerma
293	Lerma
350	Salamanca
402	Soria
424	Toledo
425	Toledo
438	Tordesillas
561	Arties
562	Arties
616	Cardona
629	El Saler
695	Lleida
696	Lleida
786	Tortosa
787	Tortosa
788	Tortosa
789	Tortosa
868	Baiona
1040	Pontevedra (reserva de puesto discapacidad)
1052	Puebla de Sanabria

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

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



1. Denominación del puesto ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría	1.3 Nº de puestos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Ayudante/a de camarero/a de comedor y bar	121	Nivel 4

2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Participar con alguna autonomía y responsabilidad en el servicio y venta de alimentos y bebidas. Realizar labores auxiliares. Conservar adecuadamente su zona y utensilios de trabajo. Preparar áreas de trabajo para el servicio. Colaborar en el servicio al cliente. Preparar el montaje del servicio, mesa, tableros para banquetes o convenciones, sillas, aparadores o cualquier otro mobiliario o enseres de uso común en salones, restaurantes, cafeterías o bares. Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación. Colaborar en la facturación y cobro al cliente.

3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, niveles e idiomas exigidos: ingles A1	APTO/NO APTO

3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 36 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
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; ISBN: 9000002066180 (versión digital) EDITORIAL CEP</p>	<p>Tema 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración Tema 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas Tema 3. Participación en la mejora de la calidad</p>
<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; ISBN: 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP</p>	<p>Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</p>

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

Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio; Autor: Marta García González, ISBN:9788419675323; ISBN: 9000002066166 (versión digital) EDITORIAL CEP

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

5. Relación de puestos que se convocan

5.1. Códigos de los puestos que se convocan	5.2 Centro de Trabajo
65	Cruz de Tejeda
66	Cruz de Tejeda
67	Cruz de Tejeda
94	La Gomera
95	La Gomera
109	La Palma (reserva de puesto discapacidad)
110	La Palma
137	Alcalá de Henares
149	Almagro
171	Cáceres
209	Cuenca
210	Cuenca
211	Cuenca
259	Jarandilla de La Vera
277	La Granja
278	La Granja
289	Lerma
290	Lerma
310	Manzanares
336	Plasencia
337	Plasencia
338	Plasencia
348	Salamanca
349	Salamanca
380	Sigüenza (reserva de puesto discapacidad)
381	Sigüenza
397	Soria
400	Soria
416	Toledo (reserva de puesto discapacidad)
422	Toledo
434	Tordesillas
456	Trujillo
472	Zamora
476	Zamora
477	Zamora
527	Alarcón
528	Alarcón
547	Alcañiz
548	Alcañiz
572	Benicarló
574	Benicarló

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

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