

BASES PARTICULARES DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN PARA CUBRIR LA NECESIDAD DEL PUESTO DE COCINERO/A PARA LA COCINA DE CATERING SOCIAL DE EDIA, SLU

- **Se recomienda a las personas interesadas la lectura minuciosa de las bases de la presente convocatoria sobre todo en lo relativo a las instrucciones de presentación de solicitud.**
- No se revisará documentación de los aspirantes durante el periodo de presentación de solicitudes.
- La persona aspirante será quien deba valorar el ajuste de su perfil a los requisitos que se indiquen. No se responderá por correo las dudas relativas al cumplimiento de requisitos.
- Sólo se admitirán y por tanto será tenida en consideración la documentación tanto requerida como la valorable.

1. OBJETO	Cubrir la necesidad de la empresa de proveer con caracter indefinido del puesto de cocinero/a para la Cocina Catering Social de EDIA, SLU.
2. DEPENDENCIA JERÁRQUICA	Servicio Catering Cocina Social
3. PROCEDIMIENTO	<input checked="" type="checkbox"/> PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO
4. DECLARACIÓN DE URGENCIA	<input checked="" type="checkbox"/> SÍ
5. MISIÓN	<p>Convenio de aplicación: VIII Convenio Marco Estatal de Servicios de Atención a las Personas Dependientes y Desarrollo de la Promoción de la Autonomía Personal.</p> <p>https://www.boe.es/eli/es/res/2023/05/30/l6</p>
6. FUNCIONES PRINCIPALES	<ul style="list-style-type: none"> ● Elaboración de forma autónoma de los menús diarios. Trabajando en las partidas de frío, caliente y postres, bajo la supervisión del Jefe de Cocina, garantizando su sabor y calidad, así como la inocuidad para las distintas alergias e

	<p>intolerancias.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Recepción de materia prima, y proceder a un correcto almacenamiento. ● Actuar bajo las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Seguimiento APPCC. ● Mantener en óptimas condiciones de limpieza y orden las zonas de trabajo. ● Apoyo en las tareas de cocina o servicios extras si fuese necesario. ● Controlar y cuidar la conservación y aprovechamiento de los productos. ● Seguir las directrices encomendadas por el superior de cocina. ● Otras responsabilidades según convenio.
<p>7. PERFIL REQUERIDO</p>	<p>Las personas interesadas en participar en el presente proceso de selección deberán reunir en el momento de presentación de la solicitud los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ser español, nacional de los Estados miembros de la Unión Europea, o residente con permiso de trabajo en España. ● Estar en posesión, de la titulación de Grado Medio Técnico en Cocina y Gastronomía y/o Técnico Superior en Dirección de Cocina o titulación equivalente de planes académicos anteriores. <p>En el supuesto de titulaciones obtenidas en el extranjero, se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación acompañada del título con su correspondiente traducción jurada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Estar en posesión del carnet de conducir. ● Acreditar mediante contratos de trabajo y vida laboral experiencia demostrable de al menos 6 meses como Ayudante de cocina, Cocinero/a, Jefe/a de Cocina o cualquier otra del mismo ramo funcional.
<p>8. PROCESO DE SELECCIÓN</p>	<p><u>Las fases del proceso selectivo serán las siguientes, siendo requisitos indispensables haber acreditado en tiempo y forma</u></p>

(según se indica en el punto 12 Presentación de Solicitudes), las condiciones (recogidas en el punto 7 Perfil Requerido) de la convocatoria, para poder participar en el mismo:

1º FASE. VALORACIÓN DE MÉRITOS.

En esta fase se valorarán los méritos alegados, atendiendo al siguiente baremo y con un máximo de **6 puntos**:

- ✓ Por acreditar experiencia profesional relacionada con la ocupación (adicional a la requerida): 1 punto por cada seis meses o puntuación proporcional por periodos inferiores al año, hasta un **máximo de 3 puntos**.
- ✓ Por acreditar cursos de formación Oficial, relacionados con Dietética y Nutrición, Software en Gestión de cocinas y Asignación de Dietas, Paquete Office u otros directamente relacionados con la ocupación a desempeñar (adicional a la requerida):

Un **máximo de 3 puntos** atendiendo al siguiente baremo:

1. Por cada curso de más de 50 horas: 0.25 puntos.
3. Por cada curso de más de 100 horas: 0.50 puntos.

Sólo se admitirá la formación que tenga la calificación de curso, no baremándose la participación en jornadas, seminarios, encuentros o similares.

Pasaran a la segunda fase aquellas personas que obtenga un **mínimo de 1 punto** en la valoración de méritos.

2ª FASE. ENTREVISTA

Esta fase consistirá en la realización de una entrevista. En ella, se valorarán los siguientes aspectos:

- ❖ Disponibilidad inmediata, actitud y aptitud.
- ❖ Conocimiento de la empresa EDIA.
- ❖ Conocimiento de las funciones propias de la ocupación convocada.
- ❖ Adaptabilidad e idoneidad al puesto.
- ❖ Coherencia en la exposición.

Cada persona que forme parte de la Comisión de Selección dará, para cada una de las personas participantes, una valoración de **0 a 4 puntos**, obteniéndose la puntuación final de esta fase hallando la media aritmética de las puntuaciones otorgadas.

<p>9. COMPOSICIÓN DEL TRIBUNAL</p>	<p>PRESIDENTE/A: Personal interno de EDIA, SLU con titulación igual o superior a la categoría requerida. SECRETARIO/A: Personal interno de EDIA, SLU con titulación igual o superior a la categoría requerida. VOCAL: Personal externo de EDIA, SLU con titulación igual o superior a la categoría requerida.</p>
<p>10. CONDICIONES DEL PUESTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contratación indefinida con el máximo periodo de prueba establecido en el convenio de aplicación. ✓ Jornada y horario según necesidades del servicio. ✓ Salario según convenio colectivo en vigor.
<p>11. DOCUMENTACIÓN A ACREDITAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fotocopia del DNI o equivalente. ✓ Currículum Vitae. ✓ Título oficial de Grado Medio Técnico en Cocina y Gastronomía y/o Técnico Superior en Dirección de Cocina o titulación equivalente de planes académicos anteriores. ✓ Cursos acreditados mediante sus diplomas o certificaciones oficiales. ✓ Experiencia laboral: se aportarán informes de vida laboral y contratos de trabajo. ✓ Fotocopia del carnet de conducir.
<p>12. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES</p>	<p>Las solicitudes se presentarán a través de la página web de EDIA SLU (apartado empleo, oferta COCINERO/A, suscripción) https://ediasocial.es/portal-de-empleo/ en el plazo comprendido entre la fecha de publicación del anuncio de la oferta hasta el 8 de septiembre a las 23:59 horas, en aplicación de las INSTRUCCIONES INTERNAS DE CONTRATACIÓN DE PERSONAL DE EDIA SLU.</p> <p>Aquella documentación que se desea presentar de forma adicional a la presentada a través de la suscripción, debe ser enviada al correo de rrhh@ediasocial.es. Sólo se admitirán y por tanto será tomada en consideración, la documentación presentada tal y como se describe anteriormente.</p>