

BASES PARTICULARES DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN PARA CUBRIR LA NECESIDAD TEMPORAL (PARA EVENTOS PUNTALES) DEL PUESTO DE AYUDANTE DE COCINERO/A Y/O AYUDANTE CAMARERO/A PARA EL CATERING DE LA COCINA 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 carácter temporal (para eventos puntuales) del puesto de ayudante de cocinero/a y/o ayudante de camarero/a para El Catering de la Cocina 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>

<p>6. FUNCIONES PRINCIPALES</p>	<p>Ayudante de cocinero/a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación de Ingredientes 2. Montaje de Platos y Presentación 3. Limpieza y Orden 4. Cumplimiento de Normas de Higiene 5. Colaboración con el Equipo <p>Ayudante de camarero/a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Montaje y Preparación de espacios 2. Recepción y Orientación de comensales 3. Atención Básica durante el Evento 4. Recogida y Limpieza 5. Apoyo en la Organización General <p>Importancia de la Coordinación</p> <p>Tanto el ayudante de cocina como el ayudante de camarero deben trabajar en estrecha colaboración con el resto del equipo (cocineros, jefes de cocina, etc.) para garantizar que el servicio se realice de manera eficiente, que se cumplan las normas de higiene y seguridad, y que los clientes o beneficiarios reciban un servicio de calidad.</p>
<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 del carnet de conducir. ✓ Estar en posesión del carnet de manipulador/a de alimentos en vigor.
<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 (según se indica en el punto 12 Presentación de Solicitudes), las condiciones (recogidas en el punto 7 Perfil Requerido) de la</u></p>

convocatoria, para poder participar en el mismo:

1ª 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 a desempeñar, a través de contrato de trabajo y vida laboral o documentación correspondiente en el caso de personas autónomas (adicional a la requerida): 1 punto por cada 3 meses o puntuación proporcional por periodos inferiores, hasta un **máximo de 3 puntos**.
- ✓ Por acreditar cursos de formación oficial, relacionados con la ocupación a desempeñar: Un **máximo de 2 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.
- ✓ Por acreditar alguna experiencia mínima de seis meses en atención al público dentro o fuera del ámbito de la hostelería, **1 punto**.

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

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 temporal en función a las necesidades de catering. ✓ Jornada y horario según necesidades del servicio. ✓ Salario según convenio colectivo en vigor.
<p>11. DOCUMENTACIÓN A ACREDITAR</p>	<p>Las personas interesadas en participar en el proceso deberán presentar junto con la solicitud, como requisito indispensable, la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fotocopia del DNI o equivalente. ✓ Currículum Vitae. ✓ Documentación acreditativa de formación, acreditación y/o alguna titulación académica especializada en el ámbito de gastronomía, hostelería o cocina. ✓ Experiencia laboral relacionada con la ocupación a desempeñar, a través de contrato de trabajo y vida laboral o documentación correspondiente en el caso de personas autónomas ✓ Fotocopia del carnet de conducir. ✓ Documentación acreditativa de estar en posesión del carnet de manipulación de alimentos en vigor. <p>Concluido el plazo de presentación de solicitudes, la no aportación de cualquiera de los documentos que se relacionan anteriormente, será causa suficiente para la exclusión definitiva del proceso de selección.</p> <p>Asimismo, para poder ser valorados los méritos alegados referente a experiencia y la formación, se deberá presentar junto a la solicitud la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Formación: Cursos acreditados mediante sus diplomas o certificaciones oficiales. ✓ Experiencia laboral: contrato de trabajo y vida laboral o documentación correspondiente en el caso de personas autónomas. No se tendrá en consideración cualquier otra documentación diferente a la que se menciona en el

	<p>apartado anterior.</p> <p>Concluido el plazo de presentación de solicitudes, la no aportación de cualquiera de los documentos que se relacionan anteriormente, será causa suficiente para la no baremación de méritos.</p>
<p>12. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES</p>	<p>Las solicitudes se presentarán a través de la página web de EDIA SLU (apartado empleo, oferta AYUDANTE COCINERO/A Y/O AYUDANTE DE CAMARERO/A, suscripción) https://ediasocial.es/portal-de-empleo/ en el plazo comprendido entre la fecha de publicación del anuncio de la oferta hasta el 26 de Enero 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>