



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 Y VALIDEZ DE LA CONVOCATORIA	<p>Cubrir la necesidad de la empresa de proveer, con carácter temporal y posibilidad de prórroga, el puesto de personal transporte para la Cocina Catering Social de EDIA, S.L.U.</p> <p>El listado definitivo de personas candidatas resultante del presente proceso de selección tendrá una vigencia de un año, contado desde la fecha de publicación de la resolución que lo apruebe. Durante dicho período, en caso de producirse nuevas vacantes del mismo puesto, la entidad podrá recurrir a dicho listado para su cobertura, contactando a las personas aspirantes restantes por riguroso orden de puntuación.</p>
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	Convenio de aplicación: VIII Convenio Marco Estatal de Servicios de Atención a las Personas Dependientes y Desarrollo de la Promoción de la Autonomía Personal.

	https://www.boe.es/eli/es/res/2023/05/30/(6)
<p>6. FUNCIONES PRINCIPALES</p>	<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 intolerancias. ✓ 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 o titulación equivalente de planes académicos anteriores o certificado de profesionalidad en la familia profesional de Hostelería y Turismo. <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 cocinero/a.

<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 <i>Presentación de Solicitudes</i>), las condiciones (recogidas en el punto 7 <i>Perfil Requerido</i>) de la convocatoria, para poder participar en el mismo:</u></p> <p><u>1º FASE. VALORACIÓN DE MÉRITOS.</u></p> <p>En esta fase se valorarán los méritos alegados, atendiendo al siguiente baremo y con un máximo de 6 puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 2 puntos atendiendo al siguiente baremo: <ul style="list-style-type: none"> * Por cada curso de más de 50 horas: 0.25 puntos. * Por cada curso de más de 100 horas: 0.50 puntos. * Por cada curso de más de 200 horas: 1 punto. ✓ Por estar en posesión de una titulación de Formación Profesional de Grado Superior relacionada con cocina o restauración (p. ej. Técnico Superior en Dirección de Cocina o Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración), o de un Certificado de Profesionalidad oficial en operaciones básicas de cocina, repostería o servicios de restauración: 1 punto. <p>Sólo se admitirá la formación que tenga la calificación de curso, no baremándose la participación en jornadas, seminarios, encuentros o similares.</p> <p>Pasarán a la segunda fase aquellas personas que obtenga un mínimo de 1 punto en la valoración de méritos.</p> <p><u>2ª FASE. ENTREVISTA</u></p>

	<p>Esta fase consistirá en la realización de una entrevista. En ella, se valorarán los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 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. <p>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>
<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"> ✓ Modalidad contractual: contrato temporal, con el período de prueba máximo previsto en el convenio colectivo de aplicación y con posibilidad de prórroga. ✓ Jornada y horario: se establecerán según las necesidades organizativas del servicio, dentro de lo previsto en la normativa laboral y el convenio aplicable. ✓ Retribución: la fijada en el convenio colectivo de referencia.
<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. ✓ Título oficial de Grado Medio Técnico en Cocina y

	<p>Gastronomía o titulación equivalente de planes académicos anteriores o certificado de profesionalidad</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Experiencia laboral (experiencia requerida): contratos de trabajo e informe de vida laboral o documentación correspondiente en el caso de personas autónomas ✓ Fotocopia del carnet de conducir. <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 (adicional a la requerida): 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 apartado anterior.
<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 9 de septiembre de 2025 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 tenida en consideración, la documentación presentada tal y como se describe anteriormente.</p> <p>Una vez publicado el listado provisional, se concederá un plazo de 2 días hábiles para la subsanación de documentación.</p>