

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 151924 E3A4U-VM8MK-BC14E-41DDC979FBF5913CA33719E77D567F0890C4B1) generada con la aplicación informática Firmados. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



NECESIDADES DE PERSONAL

Motivo de la Solicitud de incorporación de personal
 Nuevo puesto de trabajo Sustitución temporal de personal

PUESTOS DE TRABAJO OFERTADOS	
Denominación del puesto:	Personal Auxiliar de Cocina
Nº de plazas ofertadas:	1

CARACTERÍSTICAS DEL PUESTO	
Ubicación:	Centro de día Trujillanos
Responsable:	
Tipo de contrato ofertado:	Programas de Políticas Activas de Empleo
Horas semanales:	20 h

Distribución de la jornada:	
Manejo habitual con menores:	
No	
Manejo vehículo en jornada laboral:	
Si	
Retribución B. Anual:	
Salario Mínimo Interprofesional más variables que le sean de aplicación	
Complementos salariales:	
Según Convenio Colectivo	
Grupo profesional:	
Duración estimada del contrato:	
3 meses	
Fecha fin de contrato:	
Fecha de incorporación deseada:	
14/08/2025	

FUNCIONES Y/O TAREAS A DESEMPEÑAR EN EL PUESTO

DESCRIPCIÓN DE LAS LABORES QUE REALIZA

1. Colaborar con el/la cocinero/a en la preparación de los alimentos. Entre sus funciones principales destaca el mantenimiento de la higiene y el orden de la cocina y los utensilios, así como la limpieza de los utensilios e instalaciones.
2. Entrega a domicilio mediante los medios puestos a su disposición, incluido conducción de vehículos, de los alimentos preparados.

FUNCIONES GENERICAS

- 1.- Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- 2.- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- 3.- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- 4.- Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- 5.- Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- 6.- Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- 7.- Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- 8.- Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- 9.- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- 10.- Ejecutar las operaciones de preservio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- 11.- Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- 12.- Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- 13.- Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- 14.- Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
- 15.- Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.
- 16.- Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas.
- 17.- Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.
- 18.- Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano/a.
- 19.- Otras tareas accesorias o complementarias que se le encomienden por su responsable acordes a su categoría profesional, así como las que puedan serle atribuidas por éste, eventual y temporalmente, para suplir la vacante, ausencia o enfermedad de otro personal del servicio.

REQUISITOS

Estudios:	Ed. Sec. Obligatoria	
(al menos uno de los mencionados)	FP 1 FP Grado Medio Graduado Escolar	
Titulación mínima:		
Cualificación profesional : Operaciones basicas de cocina		
Experiencia laboral:		
No aplica		
Idiomas:		
No aplica		
Estar en posesión del permiso de conducir:		
Categoría B (turismos)		
Otros:		
No aplica		

MÉRITOS

No experiencia demostrable en puestos de trabajo de igual o similar naturaleza:	Meses en los que no ha trabajado para el Ayuntamiento en cualquier puesto en los últimos 24 meses hasta (No computan los contratos menores de 3 meses)	5 puntos
Formación complementaria relacionada con el puesto de trabajo (puntuación acumulable):	Curso de formación "Cocinero" o superior.	3 puntos
Conocimiento de idiomas:	No aplica	
Estar en posesión del permiso de conducir:	No aplica	
Habilidades y cualidades:	No aplica	
Otros:	En caso de empate primará la mayor antigüedad en desempleo	
TOTAL PUNTOS		8 puntos

BOLSA DE TRABAJO

Constitución de bolsa de trabajo:	No aplica.
-----------------------------------	------------

Solicitud autorizada por:	Solicitud autorizada por:
Fecha:	Fecha:
	Concejal de Recursos Humanos