
Bases de la convocatoria para la creación de una bolsa de empleo temporal para la contratación de personal con carácter eventual en EMSISA Empresa Municipal, S.A.

Objeto de la convocatoria.

La Dirección de EMSISA Empresa Municipal, S.A. hace publicas, mediante el presente documento, las bases de la convocatoria pública para la creación de una bolsa de empleo temporal para la contratación eventual de personal para el Centro de Trabajo HOTEL-ESCUELA FUENTEMAR de EMSISA Empresa Municipal, S.A.

Definición del puesto.

Ayudante de cocina y Cocinero/a, encuadrados en el 5ª y 4º Grupo Profesional, respectivamente, del Convenio Colectivo del personal del Hotel Escuela Fuentemar, de EMISA Empresa Municipal, S.A.

Funciones básicas:

Ayudante de cocina: Es el/la profesional que tiene por objeto participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión. Realizar las preparaciones básicas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas. Preparar platos, para los que haya recibido oportuno adiestramiento y ayudar tanto al Jefe/a de Cocina, como Jefe/a de Partida y Cocineros/as en las labores diarias. Así mismo, realizaran las labores propias de limpieza de cocina, tanto de las instalaciones como la limpieza de vajillas, cuberterías y demás utensilios, además de utilizar los aparatos destinados a tal fin como lavavajillas industrial, etc.

Cocinero/a: Es el/la profesional que realiza de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

Requisitos de presentación de los candidatos.

1. Tener la nacionalidad española o permiso de residencia en vigor.
2. Tener cumplidos los dieciséis años.

Presentación de solicitudes.

Los/as interesados/as deberán presentar su solicitud, en el modelo oficial facilitado por la empresa, en el el Registro de Entrada de EMSISA Empresa Municipal, S.A., sito en Calle de la Plaza, número 3, 4º nivel de Chiclana de la Frontera (Cádiz), en persona, no admitiéndose la presentación por cualquier otro medio que no sea el presencial.

El plazo para presentar las solicitudes finalizará el **viernes 10 de enero de 2020 a las 14:00 horas.**

Las solicitudes deberán ir acompañadas de la siguiente documentación:

1. Fotocopia D.N.I. o documento acreditativo de la identidad del solicitante.

2. Curriculum Vitae actualizado.

3. Certificado de Vida Laboral.

4. Acreditar la cualificación profesional suficiente para la realización de las tareas propias del puesto. Se entiende por "cualificación profesional suficiente":

a) Acreditar la cualificación profesional específica de ayudante de cocina o cocinero/a mediante titulación ajustada en contenidos al puesto ofrecido .

b) Habilitación profesional de Ayudante de Cocina o Cocinero/a reconocida a través de las competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o de vías no formales de formación.

Documentación OPCIONAL

1. Copia de todos los Contratos de Trabajo, Certificado de Empresa o Nóminas, de trabajos relacionados con el puesto a cubrir.

2. Documentación acreditativa de la formación complementaria al puesto.

Con carácter general, y en todo caso, en el supuesto de que los/as candidatos/as no presenten la documentación en plazo, no podrán aportarla posteriormente, quedando sin valorar aquellos méritos que se presenten fuera del plazo de recogida de instancias.

Valoración de candidatos.

Las solicitudes presentadas se valorarán atendiendo a los siguientes criterios.

a) **Valoración de residencia.** Se valorará con **1 punto** tener la residencia habitual en Chiclana de la Frontera, acreditada con el empadronamiento, que no es necesario adjuntar si se autoriza expresamente a EMSISA Empresa Municipal, S.A. a verificar dicha circunstancia en el Padrón Municipal de Habitantes.

b). **Valoración de Méritos.** Máximo 3,5 puntos.

- **Experiencia profesional.**

- Valorándose los trabajos en los que hayan realizado tareas de AYUDANTE DE COCINA o COCINERO/A en HOTELES: **0,1 puntos por mes trabajado.**

- Valorándose los trabajos en los que hayan realizado tareas de AYUDANTE DE COCINA o COCINERO/A en RESTAURANTES: **0,05 puntos por mes trabajado.**

- Valorándose la formación práctica, contemplada en los diplomas de formación, debidamente acreditadas mediante Certificado de Prácticas formativas expedido por la Entidad de formación y/o Empresa colaboradora: **0,001 puntos por hora de prácticas, con una puntuación máxima de 0,1 puntos.**

- La experiencia profesional desempeñada en puestos de AYUDANTE DE COCINA o COCINERO/A en EMSISA Empresa Municipal, S.A. se valorarán: **0,2 puntos por mes trabajado.**

- La experiencia profesional se justificará mediante Certificado de Vida Laboral actualizado y copia de Contratos de Trabajo, Certificados de Empresa o Nóminas. Solo se valorará la experiencia en puestos de igual o similar categoría que queden fehacientemente acreditados en la documentación aportada.

c) **Valoración de formación.** Máximo 1,5 puntos.

- Se valorará con **1,5 puntos** ostentar la titulación acreditativa de OPERACIONES BASICAS DE COCINA, COCINERO/A o TÉCNICO/A EN COCINA Y GASTRONOMÍA.
- Se valorará con **1 punto** ostentar cualquier otra titulación acreditativa y suficiente de cualificación profesional que cuenten con una duración mínima de 100 horas lectivas y cuyo contenido comprenda las habilidades básicas de la profesión de AYUDANTE DE COCINA o COCINERO/A.
- Se puntuarán el resto de cursos, cursillos o jornadas relacionadas con el puesto a cubrir a **0,005 puntos por hora de formación.**

Solo se valorarán la formación, reglada o no, relacionada con el puesto a cubrir que se haya acreditado documentalmente y en los que figure expresamente el número de horas de formación realizada.

En caso de empate, la prelación preferente se ordenará en base a los siguientes criterios:

1. Residencia habitual en Chiclana de la Frontera.
2. Condición de desempleado/a del candidato/a en el momento de entrega de la solicitud. Para poder aplicar éste criterio, los/as candidatos/as deberán aportar certificado de demandante de empleo.
3. Orden de puntuación en la fase de valoración de formación.
4. Orden de puntuación en la fase de valoración de méritos

Comunicación de seleccionados.

Tras la evaluación de las solicitudes por el Departamento de RR.HH., se dará a conocer la valoración de los/as candidatos/as por orden de puntuación.

Esta relación se expondrá en la Web y en el tablón de anuncios de EMSISA Empresa Municipal, S.A., el **día 24 de enero de 2020.**

Todos/as los/as candidatos/as, independientemente de la puntuación obtenida, serán incluidos en este listado. solo serán excluidos/as aquellos/as que no aporten la documentación obligatoria requerida.

Una vez publicada la relación de candidatos/as, se abre un plazo de alegaciones que finalizará el día **29 de enero de 2020 a las 14:00 horas.**

Transcurrido el plazo para alegaciones, la Dirección de EMSISA hará pública la lista definitiva de seleccionados/as en la Web y en el tablón de anuncios de EMSISA Empresa Municipal, S.A., que la conformarán los/as 50 aspirantes que hayan obtenido la mayor puntuación, siendo la nota de corte aquella que tenga el/la candidato/a que ocupe la 50ª posición.

Además del puesto que un/a candidato/a pueda ocupar en la lista definitiva de seleccionados/as para optar a una plaza eventual de Ayudante de Cocina, se marcarán todos/as aquellos/as que por su formación y/o experiencia profesional puedan optar a una plaza eventual de Cocinero/a, de forma que ante una necesidad específica de ésta categoría profesional, formarán un listado adicional de prelación de llamamientos para la categoría de Cocinero/a.

FUNCIONAMIENTO DE LA BOLSA.

Los Contratos se formalizarán en el momento que se produzca una necesidad en el Servicio, previo llamamiento de los/as integrantes de la lista conforme a los siguientes criterios:

- a) Se procederá al llamamiento según el orden establecido, comenzando en cada sustitución por el/la siguiente en orden de puntuación al/la último/a candidato/a seleccionado/a.
- b) El llamamiento se realizará por teléfono, al número/s consignados en la solicitud. Se entenderá desistida la oferta de empleo en el caso de no poder contactar con el candidato/a seleccionado/a tras tres intentos, siendo el último a través de envío de SMS.
- c) La persona contratada temporalmente permanecerá en la bolsa en el lugar que ocupaba antes de la contratación en función del orden alfabético establecido. El orden de llamada será rotatorio, volviendo a comenzar desde el/la primer/a seleccionado/a una vez realizado el llamamiento al último/a candidato/a de la bolsa.
- d) Si un/a candidato/a fuese llamado/a para su contratación y renunciara a ella se pasará automáticamente al llamamiento del/la siguiente de la bolsa. La persona que renuncia permanecerá en la bolsa en el mismo lugar que ocupaba antes del llamamiento en función de su orden de puntuación.
- e) Serán causa de baja en dicha bolsa la demostración de falsedad sobre los datos reflejados en la solicitud.

VIGENCIA DE LA BOLSA.

La bolsa de trabajo tendrá una duración de tres años, contados contados a partir del día 10 de Febrero de 2020.

En Chiclana de la Fra., a 23 de diciembre de 2019.