ADMINISTRACIÓN LOCAL

539/25

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALMERÍA
AREA DE RECURSOS HUMANOS

CONVOCATORIA DE CONCURSO-OPOSICIÓN PARA LA PROVISIÓN, EN PROPIEDAD, DE UNA PLAZA DE COCINERO/A DE LA PLANTILLA DE PERSONAL LABORAL DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALMERÍA

Las bases generales por las que se regirá el proceso selectivo convocado serán las establecidas en el BOP núm. 10, de 16 de enero de 2025.

1.- OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

Es objeto de la presente convocatoria la celebración de Concurso-Oposición para la provisión, en propiedad de:

	PLANTILLA DE PERSONAL LABORAL	
Nº plazas	**PERSONAL DE OFICIOS**	
1	Cocinero/a	Oferta de Empleo 2024

2.- CONDICIONES GENERALES DE CAPACIDAD QUE HABRÁN DE REUNIR TODOS LOS ASPIRANTES

Requisitos Generales: Los establecidos en la base 2 de las bases generales.
Requisitos Específicos: Estar en posesión de los títulos que se indican o en condiciones de obtenerlo/s en la fecha de finalización de plazo de solicitudes:

Titulación Académica	• **Graduado en ESO o equivalente** • **Certificado acreditativo de haber recibido la formación de manipulador de alimentos**
Tasa	**8 euros**

3.- SOLICITUD, PLAZO Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS

Establecido en las bases 3 y 4 de las BASES GENERALES. Se presentarán a través de la aplicación **SELECCION@**, en el plazo de **20 días hábiles** a contar a partir del día siguiente a la fecha de publicación del anuncio de esta convocatoria en el Boletín Oficial del Estado.

4. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE LOS ASPIRANTES:

4.1. FASE DE CONCURSO: Se aplicará el baremo de méritos recogido en la Base 5.A de las Bases Generales, correspondiente al **Subgrupo C2.**

Las materias de las actividades formativas que se valorarán en la fase de concurso serán, entre otras, las relacionadas con el temario, las relacionadas con las funciones que tienen los puestos de trabajo a desempeñar mediante dichas plazas en la Diputación y las relacionadas con el ejercicio de la profesión de **cocinero/a.**

Se valorarán los cursos relacionados con el temario de la convocatoria, con las funciones asignadas a los puestos a desempeñar mediante la plaza convocada, así como los relacionados con:

- Manipulación de alimentos
- Técnicas de cocina
- Nutrición y dietética

4.2. FASE DE OPOSICIÓN: La fase de oposición constará de dos ejercicios, que tendrán carácter obligatorio:

1º Ejercicio Teórico	Duración máx.: Será determinado por el Tribunal	Consistirá en la realización por escrito, de un cuestionario sobre el conjunto del programa. El número de preguntas será determinado por el Tribunal. Deberá garantizarse el anonimato de los/as aspirantes para la corrección del ejercicio.
2º Ejercicio Práctico	Duración máx.: Será determinado por el Tribunal	Consistirá en la realización de los trabajos o supuestos determinados por el Tribunal, que sean concernientes a la función correspondiente a la plaza **cocinero/a** y que pongan de manifiesto las aptitudes y capacidad profesional del/los/as aspirante/s. Deberá garantizarse, siempre que sea posible, el anonimato de los/as aspirantes para la corrección del ejercicio. En caso contrario, si las características del ejercicio lo permiten, será leído por los/as opositores/as, en sesión pública, ante el Tribunal.

Documento firmado electrónicamente. Verificable en https://ov.dipalme.org/csv?id=HiKtTZI3ajT_Fv1TCKe-Oz7kCR2CuTSb .

5.- CALENDARIO DE LAS PRUEBAS Y ORDEN DE ACTUACIÓN

La primera reunión del tribunal no se celebrará antes de la primera quincena de marzo de 2025.

Según el sorteo público celebrado el día 29 de abril de 2024, en el Palacio Provincial, en cumplimiento de lo dispuesto por el art. 17 del Real Decreto 364/95, de 10 de marzo, el orden de actuación de los aspirantes se iniciará por la letra **"D"** del primer apellido.

PROGRAMA COCINERO/A

BLOQUE I. (Bloque común Subgrupo C2, 4 temas, publicado en BOP núm. 10, 16 enero 2025)

BLOQUE II

Tema 1.- Fondos de cocina. Definición, división, composición, conservación y aplicación.
Tema 2.- Guarniciones. Definición, aplicación y clases.
Tema 3.- Salsas. Definición y división.
Tema 4.- Verduras, hortalizas y legumbres frescas. Definición, propiedades, aplicaciones y métodos básicos de cocinado.
Tema 5.- Legumbres secas. Definición, propiedades, pre elaboración, cocinado, clases y variedades. Platos más importantes.
Tema 6.- Sopas, cremas y potajes. Definición, división, conservación y clases.
Tema 7.- Arroces y pasta italiana. Definición, clases, conservación, elaboración y aplicaciones.
Tema 8.- Patatas. Definición, clases, pre elaboración, elaboración, conservación y aplicaciones.

BLOQUE III

Tema 1.- Métodos básicos de cocinado de géneros.
Tema 2.- Huevos. Composición. Características. Conservación. Aplicaciones. Métodos básicos de cocinado.
Tema 3.- Pescados. División, características, limpieza, corte, elaboración y conservación.
Tema 4.- Carnes de vacuno. Definición, despiece, clasificación de las piezas, fraccionamiento y cocinado.
Tema 5.- Las aves. Definición, clasificación, fraccionamiento y cocinado.
Tema 6.- Conservación de géneros. Conceptos. Métodos de conservación. Clases, técnicas y equipos asociados al método.
Tema 7.- Dietética: Alimentación y nutrición en el anciano. Dietas terapéuticas. Clases.
Tema 8.- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP). Definición. Desarrollo del análisis de riesgos. Identificación de los PCC. Aplicación y Registro.

En Almería, a 18 de febrero de 2025.
LA DIPUTADA DELEGADA DEL ÁREA DE RECURSOS HUMANOS, María del Mar López Asensio.

Documento firmado electrónicamente. Verificable en https://ov.dipalme.org/csv?id=HlKtTZl3ajT_Fv1TCKe-Oz7kCR2CuTSb .