



Ayuntamiento de Fraga

Se pone en conocimiento de los interesados que se va a proceder a realizar una selección mediante el sistema de concurso-oposición de conformidad con el Reglamento de Funcionamiento y Gestión de las Bolsas de Trabajo de esta Corporación, para la siguiente plaza:

Puesto de trabajo	Requisitos y documentación a presentar	Lista Provisional de Admitidos y Excluidos, Designación de Tribunal y Plazo para subsanar	Lista Definitiva de Admitidos y Excluidos	Fase de oposición	Fecha y lugar de la selección
Maestro Taller Cualificación Profesional (Programa de Cualificación Inicial de Formación Profesional: Ayudante de Cocina) Personal Laboral, equivalencia sistema clasificación Grupo A, Subgrupo A2, Nivel 17, tiempo parcial	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>1.- Titulación: Diplomatura o Licenciatura en Ciencias y tecnología de los Alimentos o Técnico Superior en Restauración.</p> <p>2.- Declaración carecer antecedentes penales por delitos sexuales</p> <p>3.- Los exigidos en la legislación vigente y reflejados en la solicitud de participación en la Bolsa de Trabajo</p> <p><u>Documentación a presentar además de la acreditativa de los requisitos:</u></p> <p>1.- D.N.I. 2.- Acreditación de los méritos alegados de conformidad con el punto 6.4.2 del Reglamento</p>	<p>Se publicará el 29 de agosto de 2018</p> <p><u>Plazo para subsanar:</u> del 30 de agosto al 10 de septiembre de 2018</p>	<p>Se publicará el 17 de septiembre de 2018</p>	<p>Consistirá en desarrollar durante un tiempo máximo de 60 minutos uno o varios supuestos prácticos relacionados con las funciones y el temario del Anexo II, que deberán ser leídos ante el Tribunal por los aspirantes. El Tribunal podrá dialogar con los aspirantes sobre el contenido de los mismos.</p>	<p>La selección se realizará el día 27 de septiembre de 2018 a las 10 horas en el Centro Educativo Les Monges, sito en la calle Airetas nº 17.</p>

Las solicitudes pueden presentarse desde el día **1 de agosto de 2018 al 20 de agosto de 2018** en el Registro del M.I. Ayuntamiento.

En el **Apartado 6.4.2.B)** las titulaciones relacionadas con el contenido del puesto de trabajo a desempeñar y de nivel superior al exigido como requisito para participar en las pruebas selectivas, el aspirante, **durante el periodo de presentación de instancias, deberá acreditar documentalmente que dicha titulación está relacionada**.

En Fraga a fecha de la firma electrónica.

EL ALCALDE,

Fdo. Miguel Luis Lapeña Cregenzán.



Ayuntamiento de Fraga

Bolsa de Trabajo de Maestro Taller Cualificación Profesional

ANEXO I

Fase de oposición.-

En relación con la Bolsa de Trabajo de **Maestro Taller Cualificación Profesional**, cuya prueba práctica tendrá lugar **el día 27 de septiembre de 2018**, se especifica que la **fase de oposición** consistirá en desarrollar por escrito, durante un período máximo de 60 minutos, de uno o varios supuestos prácticos, planteados por el Tribunal, relacionados con las materias y contenidos de los temas incluidos en el programa que figura en el Anexo y con las funciones propias de **Maestro Taller Cualificación Profesional**.

Este ejercicio deberá ser leído obligatoriamente ante el Tribunal por los aspirantes, valorándose la capacidad de análisis y la explicación razonada de los conocimientos teóricos en la resolución del supuesto o supuestos prácticos planteados. Finalizada la lectura, el Tribunal podrá dialogar con el aspirante sobre cuestiones relacionadas con el/los supuesto/os práctico/os desarrollado/os, por un periodo de 15 minutos.

En Fraga a fecha de la firma electrónica.
EL ALCALDE PRESIDENTE,

Fdo. Miguel Luis Lapeña Cregenzán.



Ayuntamiento de Fraga

Bolsa de Trabajo de Maestro Taller Cualificación Profesional

ANEXO II

PROGRAMA.-

TEMA 1. La organización territorial del Estado en la Constitución. Las Comunidades Autónomas. La Administración Local.

TEMA 2. El municipio. Concepto. Elementos. Organización municipal. Competencias.

TEMA 3. Los presupuestos locales. Concepto. Principios. Contenido del presupuesto general. Formación y aprobación.

TEMA 4. Las fases del procedimiento administrativo en relación al Programa de Cualificación inicial: Iniciación, ordenación, instrucción. Finalización y ejecución. Dimensión temporal del procedimiento: Términos y plazos. Cómputo de plazos.

TEMA 5. El departamento de cocina. Maquinaria y equipos básicos de cocina. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes de las máquinas, batería, útiles y herramientas de los equipos de cocina.

TEMA 6. Prelaboración, conservación y envasado de los géneros culinarios más comunes. Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones. Fondos y salsas.

TEMA 7. Elaboraciones elementales de cocina. Definición, clasificación y tipos.

TEMA 8. Platos combinados y aperitivos sencillos. Definición y clasificación. Tipos y técnicas básicas. Decoraciones básicas.

TEMA 9. Ejecución de técnicas elementales de cocción.

TEMA 10. Materias primas más comunes. Clasificación gastronómica.

TEMA 11. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.

TEMA 12. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Fuentes de contaminación de los alimentos. Guías de buenas prácticas de higiene.

TEMA 13. Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. Limpieza de instalaciones y equipos. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

En Fraga a fecha de la firma electrónica.

EL ALCALDE,

Fdo. Miguel Luis Lapeña Cregenzán.