

EDU231821 - Tècnic/a especialista de cuina, laboral C1

Complex Educatiu de Tarragona del Departament d'Educació

Període de vigència: 20/05/2021 - 31/05/2021

Categoria: Administració

El Departament d'Educació té la necessitat de cobrir un lloc de tècnic especialista de cuina, per un contracte de relleu, per jubilació parcial de la persona titular, fins el 3 de febrer de 2024, d'acord amb les dades que s'especifiquen a continuació.

Descripció del lloc

Nom del lloc: Tècnic/a especialista de cuina

Unitat Campus Educatiu de Tarragona

Ubicació: Tarragona, Autovia de Salou, s/n 43006 Tarragona

Subgrup i nivell: C1

Tipologia lloc: laboral

Jornada: parcial - 30 h

Horari: torns (segons calendari laboral de l'Òrgan de Gestió del Complex Educatiu de Tarragona)

Requisits de participació

Personal que compleixi els següents requisits:

-Titulació: exigida segons l'article 19 del VI Conveni Únic del personal laboral, pel grup C: títol de batxillerat, títol de tècnic/a superior corresponent a cicles formatius de grau superior, títol de tècnic/a especialista corresponent a Formació Professional de 2n grau, o equivalent

-Certificat de nivell de suficiència de català (C1) o equivalent.

-Estar en situació d'atur o millora d'ocupació.

L'ocupació d'aquest lloc de treball requereix no haver estat condemnat/da per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i la indemnitat sexuals, així com per tràfic d'éssers humans, tal com disposa l'article 13.5 de la Llei Orgànica 1/1996, de 15 de gener, de Protecció Jurídica del Menor, modificada per la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència.

Complir amb els requisits de l'article 56 del text refós de l'Estatut Bàsic de l'Empleat públic.

Funcions

- Programar menús variats i nutricionalment equilibrats.

- Elaborar els àpats diaris prèviament establerts.

- Elaborar àpats especials, quan s'escaigui, per a usuaris amb necessitats específiques (per trastorns gastrointestinals lleus, per intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, etc.).

- Programar les comandes i coordinar-se amb la direcció del centre, o amb la persona en qui es delegui, per efectuar-les i per supervisar-les.

- Tenir cura de les instal·lacions, aparells i utensilis de la cuina i del menjador i proposar el seu arranament o substitució, quan escaigui.

-Conservar i manipular els aliments en perfectes condicions sanitàries i mantenir l'àrea de treball en condicions òptimes d'higiene i seguretat.

- Supervisar la neteja de la maquinària i els estris de cuina

- Donar suport en la coordinació del personal de cuina, ajudants de cuina i de serveis general de neteja per assegurar el desenvolupament de les seves funcions amb alt grau de responsabilitat, iniciativa i autonomia per assegurar la qualitat del servei de cuina.

Aspectes a valorar

- Formació vinculada en l'àmbit de l'hoteleria i gastronomia:

- o Direcció de Cuina, CFGS.

- o Tècnic/a en cuina i gastronomia, CFGM
- Experiència en el sector de la restauració i en menjadors de centres escolar, alberg, centres penitenciaris, etc.
- Experiència en cuines tipus càtering.
- Coneixements de dietètica i nutrició.
- Coneixements sobre manipulació d'aliments, seguretat alimentària basada en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics), sobre al·lèrgens i intoleràncies alimentàries.
- Coneixements mitjans de les eines ofimàtiques de tractament de la informació escrita, la informació numèrica i les dades.
- Carnet de conduir B1

Forma d'ocupació del lloc

Mobilitat funcional o interinatge.

Procediment

Les persones interessades que reuneixin els requisits esmentats han d'emplenar la sol·licitud que trobaran en el següent enllaç: [FORMULARI](#).

En aquest formulari s'hi ha d'adjuntar el currículum personal (cal identificar el fitxer amb el nom "cognom1_cognom2_nom_cvpersonal") i, si és possible, el currículum que genera ATRI (cal identificar el fitxer amb el nom "cognom1_cognom2_nom_cvAtri"). En el currículum personal cal que hi consti una breu descripció de les tasques realitzades en els llocs ocupats dins i fora de la Generalitat.

Si teniu problemes a l'hora d'enviar el formulari o voleu sol·licitar informació sobre el procés o el resultat de la sol·licitud, us podeu adreçar al correu electrònic següent: provisiollocs.pas.educacio@gencat.cat

Les demandes que no compleixin els requisits i el procediment no seran tingudes en compte. No es valoraran les sol·licituds que no arribin mitjançant el formulari esmentat

Un cop analitzats els currículum, les persones participants poden ser convocades a una entrevista i/o prova, si escau.

Us informem que, en el cas d'ofertes de l'Administració de la Generalitat de Catalunya, en compliment de l'art. 9.1 e) de la Llei 19/2014, del 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern, en el cas que sigueu la persona seleccionada per a la plaça oferta, el vostre nom i cognoms serà publicat en el web del Portal de transparència de la Generalitat de Catalunya durant un mes, excepte que exerciu el dret d'oposició informant al gestor de la convocatòria que hi concorre alguna circumstància especial que justifiqui legalment la seva no publicació.

Termini

- El termini per a la presentació de sol·licituds **finalitzarà el dia 31 de maig de 2021**.

D'acord amb els punts 1.9 i 2.3 de l'Acord de Govern de 13 de juny de 2017, la responsabilitat de la veracitat i coherència del contingut de les ofertes de treball recau en cadascun dels ens que originen l'oferta o de l'òrgan competent de recursos humans de l'òrgan anunciant.