

**BASES DE L'AJUNTAMENT D'ALZIRA PER A LA SELECCIÓ DE *DOCENT*
DEL CURS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL PER A L'OCUPACIÓ (FPO)_
EXERCICI 2018, AMB CARÀCTER TEMPORAL.**

SERVICIS DE BAR I CAFETERIA (HOTR0508)

Ordre 4/2016, de 26 de maig, de la Conselleria d'Economia Sostenible, Sectors Productius, Comerç i Treball, per la qual s'aproven les bases reguladores i es determina el Programa de Formació Professional per a l'Ocupació per a la realització d'accions formatives dirigides prioritàriament a persones desocupades i la formació amb compromís de contractació (DOCV Núm. 7796, de 2 de juny de 2016), modificada per l'Ordre 2/2018, de 29 de gener (DOGV Núm. 8224, de 31 de gener de 2018).

1ª OBJECTE DE LA CONVOCATÒRIA

És objecte de la present convocatòria, la selecció de *DOCENT* (matèria específica) per al desenvolupament del Certificat de Professionalitat: "Servicis de Bar i Cafeteria".

Característiques de la plaça:

Les bases d'aquesta convocatòria s'estableixen al objecte de que l'aspirant que accedisca a la plaça convocada, tinga les condicions necessàries per a desenvolupar amb eficàcia les diverses funcions específiques que comporten el lloc de treball exposat.

La persona seleccionada percebrà les retribucions salarials d'acord amb l'establert en el projecte del curs FPO, de conformitat amb la normativa jurídica aplicable, sense que puguen participar en la distribució de fons, ni percebre retribucions diferents a les establertes.

Condicions de prestació del servici:

Grup de classificació: Grup A, subgrup A2.
Jornada parcial.
Dedicació de 30 hores setmanals, de dilluns a divendres.
Nomenament com a funcionari/ària interí/ina per programes.

2ª SISTEMA DE SELECCIÓ: Concurs de Mèrits més entrevista.

3ª REQUISITS GENERALS DELS ASPIRANTS:

Per a formar part en el present procediment, serà necessari que els aspirants reunisquen les condicions següents:

- a) Estar en possessió de llicenciatura, grau o diplomatura universitària, segons les prescripcions establides en el R.D.1256/2009, de 24 juliol, modificat pel R.D. 685/2011, de 13 de maig i R.D. 619/2013, de 2 d'agost.
En el cas de titulacions obtingudes en l'estranger s'estarà en possessió de la credencial que acredite la seua homologació.
- b) Acreditar experiència professional en matèria del curs d'1 any, conforme al

R.D. esmentat.

- c) Complir amb el requisit de capacitació de competència docent d'acord a RD 189/2013 y disp. Transitòria del mateix (veure annex I)
- d) Complir la resta de condicions fixades en les bases generals de 03-02-2009, reguladores dels processos selectius convocats per este Ajuntament, a més dels requisits de l'art. 56 i següents de la Llei 7/2007, de 13 d'abril, per la que s'aprova l'Estatut Bàsic de l'Empleat Públic.

4ª TRIBUNAL

Es constitueix en funció de la composició de les bases generals, però atenent a les condicions establertes en l'art. 60 del EBEP pel qual es regula la composició dels òrgans de Selecció del personal funcionari i laboral al servei de la Llei 7/2007 del 13 d'abril, pel qual es regula l'Estatut Bàsic de l'Empleat Públic, quedant compost pels següents membres:

PRESIDENT: TITULAR: Carmen Herrero Pardo.
SUPLANT: Cristina Alcúdia Folgado.

SECRETÀRIA: TITULAR: Nuria Gómez Burgal.
SUPLANT: Mª Carmen Sánchez- Pastor Arroyo.

VOCALS: TITULAR: Llorenç Pérez Payà
SUPLANT: Agustín Ferrer Clari.

TITULAR: Joan Rovira Prats.
SUPLANT: Sergio Piera Pérez.

5ª TERMINI DE PRESENTACIÓ DE LES SOL·LICITUDS

El termini de presentació d'instàncies, serà del **23-11-2018 al 07-12-2018** (ambdós inclosos) i s'efectuarà:

- De forma presencial, en la CLAU_Oficina d'atenció al ciutadà, de Dilluns a Divendres en horari de 9 a 14 hores i dimarts i dimecres, de forma ininterrompuda fins a les 18 h.
- De forma telemàtica a través del Portal de la Ciutadania de la web municipal.

6ª DOCUMENTACIÓ

Per a poder participar en el procés selectiu els interessats hauran de presentar per registre d'entrada d'aquest Ajuntament, i **dins del termini atorgat a l'efecte**, documentació acreditativa dels mèrits objecte de valoració en el present procés selectiu, **no admetent-se altres mèrits aportats amb posterioritat a la finalització del termini**:

- **Instància de sol·licitud** normalitzada correctament complimentada.
- Còpia* de la **titulació acadèmica** exigida, així com qualsevol document acreditatiu de qualsevol altre requisit específic indicatiu de la convocatòria.
- **Currículum Vitae**.
- **Autobaremació de mèrits de concurs**, que haurà de ser omplida d'acord amb el model que es facilitarà. Aquells mèrits que no figuren relacionats conforme se sol·licita no seran puntuats. (no esmenable)

- Tots els **documents que es pretenguen fer valdre per al concurs de mèrits** (no esmenable).
- Els contractes de treball **no es valoraran si no van acompanyats de la corresponent vida laboral** emesa per la Tresoreria de la Seguritat Social o certificats d'empresa.

* No se confrontaran els documents en el moment de presentació de sol·licitud de participació en el present procés, si no que sols es deurà confrontar els documents de l'aspirant seleccionat quan finalitze el procés, i amb caràcter previ a l'inici de la prestació de serveis.

7ª DESENROTLLAMENT I QUALIFICACIÓ

- DESENROTLLAMENT

A la present convocatòria li seran de aplicació les presents bases.

El procés selectiu al que es refereixen les presents bases contarà de 2 fases:

La primera fase estarà destinada a la valoració dels mèrits dels candidats per part de la comissió avaluadora, d'acord a la base vuitena. Superaran esta primera fase els 5 candidats que hagen obtingut la major puntuació.

La comissió de baremació alçarà acta de la fase curricular, la qual serà exposada en el tauler d'anuncis municipal, i en la qual constarà dia i hora per a la realització de la fase d'entrevista, sense perjudici de que els candidats puguen ser convocats per altres mitjos.

La segon fase estarà destinada a una entrevista personal amb els candidats que superen la primera fase. Esta segon fase la superaran els que hagen obtingut en l'entrevista personal un mínim de 1.5 punts.

- QUALIFICACIÓ

L'ordre de qualificació definitiva del procediment selectiu, serà la suma de les puntuacions obtingudes en cadascun dels mèrits degudament justificats de que consta en el corresponent Barem, i en la entrevista curricular. El Tribunal alçarà acta i es publicarà en el Tauler d'anuncis de la Corporació així com en la web municipal www.alzira.es i www.idea-alzira.com.

L'aspirant seleccionat serà aquell que obtinga la puntuació més elevada resultant de la suma de les puntuacions obtingudes en les dues fases de les proves de selecció.

En cas d'empat serà seleccionat l'aspirant que haja obtingut la puntuació més alta en la fase curricular. Si persisteix l'empat es dirimirà a favor del que haja obtingut major puntuació en l'apartat d'experiència professional i en el cas de que continu se decidirà a favor d'aquell que tinga major puntuació en l'apartat de situació de desocupació.

- INCIDÈNCIES I RECLAMACIONS

Una vegada publicades les actes en el tauler d'anuncis municipal i en la pàgina web, el

termini per a presentar reclamacions serà de 3 dies hàbils a comptar des de l'endemà a la seua publicació

Las reclamacions o incidències que es pogueren presentar no interrompran el procés selectiu.

8ª FASE DE CONCURS DE MÈRITS I ENTREVISTA

8.1.-Concurs de Mèrits:

8.1.1. Experiència Laboral: es valorarà fins un **màxim de 2 punts** en funció del temps treballat en igual o similar categoria, mitjançant contracte de treball degudament acreditat (entenen-se per este extrem que s'aportarà còpia degudament compulsada dels contractes amb la vida laboral emesa per la Tresoreria de la Seguritat Social, o en el seu cas, certificació de serveis prestats emés per el Secretari de l'Administració).

En el supòsit d'autònoms es deuran aportar els documents acreditatius d'alta i baixa en el RETA, així com la certificació de períodes i epígraf de l'activitat en alta emesa per l'organisme competent.

En cas d'experiència laboral adquirida en qualsevol país de la Unió Europea, s'aportaran els documents legals justificatius de l'experiència en el país d'origen.

Este apartat es valorarà segons la següent escala:

- a) Experiència laboral DOCENT ____ 0,2 punts per mes completo de treball.
- b) Experiència Professional en matèria curs ____ 0,1 punts per mes complet de treball.

8.1.2.- Formació: es valorarà fins un **màxim de 2 punts** de realització de cursos de formació ocupacional de la Conselleria d' Economia Sostenible, Sectors Productius, Comerç i Treball o SEPE/SERVEF relacionats amb la convocatòria, així como altres emesos per l'IVAP, organisme oficial, col·legis professionals o homologats, d'acord amb la següent escala:

- a) Duració del curs de 100 ó més hores _____ 1 punt.
- b) Duració del curs de 75 a 99 hores _____ 0,75 punts.
- c) Duració del curs de 50 a 74 hores _____ 0,50 punts.
- d) Duració del curs de 25 a 49 hores _____ 0,25 punts.
- e) Duració del curs de 15 a 24 hores _____ 0,10 punts.

8.1.3.- Coneixements de valencià: Serà valorat el major nivell que es dispose d'acord amb els títols establits per la Junta Qualificadora de Coneixements de Valencià (JQCV), o el seu equivalent amb el certificat de nivell de l'Escola Oficial d'Idiomes (EOI), a raó de:

EOI	Nivell	Puntuació
A2	Nivell Oral	0,4
B1	Nivell Ele	0,9
C1	Nivell Mitjà	1,3

C2	Nivell superior	1,75
----	-----------------	------

8.1.4.- Coneixement d'Idiomes Comunitaris: seran valorats d'acord al Marc Europeu Comú de referència per a les llengües, acreditats per la Escola Oficial d'Idiomes o per les institucions recollides en el Decret 61/2013 de 17 de Maig del Consell, a raó de:

Nivell	Puntuació
Nivell A1	0,2
Nivell A2	0,4
Nivell B1	0,6
Nivell B2	0,8
Nivell C1	1,30
Nivell C2	1.75

8.2.- Entrevista, màxim 3 punts.

Se mantindrà una entrevista (tancada i comú per a tots els/les aspirants) en la que es valorarà la major adequació del perfil dels candidats als mòduls del certificat de professionalitat d' "Serveis de Bar i Cafeteria", l' experiència docent, experiència professional en la matèria, així com l'interés de realització del curs, i demés circumstàncies anàlogues.

Esta entrevista es valorarà de 0 a 3 punts.

9ª CONDICIÓN PER AL NOMENAMENT

Aquells aspirants que en cursos passats tinguen una valoració negativa del treball desenvolupat, segons els informes obrants en la Secció de Recursos Humans, podran ser exclosos de la crida, previ dictamen de la Junta de Contractació Laboral Temporal.

Tot açò sense perjudici de que puguen els interessats exercitar qualsevol altre recurs que se estime oportú.

10ª PUBLICITAT

Les presents bases es publicaran en el Tauler d'anuncis de l'Ajuntament d'Alzira, Centre Servef d'Alzira, en la pàgina web municipal www.alzira.es i d'IDEA www.idea-alzira.com, i en tots aquells llocs on es considere oportú.

En Alzira, a 19 de novembre de 2018

El regidor de Desenvolupament Econòmic,
Treball i Projectes Europeus.

Ivan Martínez Araque

ANNEX I.-

COMPETÈNCIA DOCENT

- Per a acreditar la competència docent requerida, el formador o persona experta deurà estar en possessió del certificat de professionalitat de formador ocupacional o del certificat de professionalitat de docència de la formació professional per a l'ocupació.

- Hi ha que tindre en compte les exempcions de l'art.13 RD 34/2008, modificat per RD 189/2013 i desenrotllada per Ordre ESS 1897/2013, sent les més comunes:

- Llicenciat en pedagogia, psicopedagogia o mestre, o grau de psicologia o pedagogia o títol de postgrau en eixos àmbits.
- Titulació universitària distinta a les anteriors però amb CAP o màster universitari habilitant per a professor d'ESO, Batxiller, FP i EO idiomes.
- Experiència docent acreditada i contrastada en FP ocupació o sistema educatiu d' almenys 600 h en els últims 10 anys.
- Cursos de metodologia didàctica, o formador de formadors, amb un mínim de 100 hores de formació.

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0508) SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y por el RD 619/2013, 2 de agosto)

COMPETENCIA GENERAL: Desarrollar y prestar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en bar- cafetería y preparar elaboraciones culinarias propias de este servicio, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, sirviendo y recomendando vinos, acogiendo y atendiendo al cliente aplicando las normas de cortesía correctas, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	HOT327_2 SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)	UC1046_2	Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	<ul style="list-style-type: none"> • 5020.003.0 Barman. • 5020.004.1 Camarero de bar-cafetería. • 5020.004.1 Camarero de barra y/o dependiente de cafetería • 5030.006.4 Encargado de bar-cafetería • 5030.006.4 Jefe de barra en bar o cafetería
		UC1047_2	Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.	
		UC1048_2	Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos	
		UC1049_2	Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar- cafetería	
		UC1050_2	Gestionar el bar- cafetería	
		UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	
		UC1051_2	Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulo certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
90	MF1046_2 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	70		70
90	MF1047_2 Bebidas	80		80
90	MF1048_2 Servicio de vinos	90		90
90	MF1049_2 Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería	50		50
120	MF1050_2 Gestión del bar- cafetería	120	UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería	90
			UF0257: Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		60
90	MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración	90		90
	MP0057: Modulo de prácticas profesionales no laborales	80		
630	Duración horas totales certificado de profesionalidad	640	Duración horas módulos formativos	560

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1046_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF1047_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF1048_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF1049_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF1050_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0711_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. • Licenciado en Medicina y Cirugía • Licenciado en Biología • Licenciado en Bioquímica • Licenciado en Química. • Licenciado en Enología. • Licenciado en Farmacia. • Licenciado en Veterinaria. • Licenciado en Ciencias ambientales. • Licenciado en Ciencias del Mar. • Ingeniero agrónomo. • Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias. • Diplomado en nutrición Humana y dietéticas. 	1 año	Imprescindible acreditación
MF1051_2		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente. • Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> • Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua inglesa o titulación equivalente. • Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua inglesa como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. • Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación. 	1 año	Imprescindible acreditación

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Taller de bar- cafetería	50	50
Almacén de restaurante bar	20	20
Aula de idiomas	45	60

Certificado de profesionalidad que deroga	