

BASES DE CONVOCATORIA PARA LA CONSTITUCIÓN DE UNA BOLSA DE EMPLEO EN LA FUNDACIÓN SEPI, F.S.P.

2P2023

Madrid, 28 de marzo de 2023

La Fundación SEPI, F.S.P., en adelante, la Fundación, como entidad perteneciente al sector público estatal, convoca un proceso selectivo para la creación de una bolsa de empleo temporal para la cobertura de los **puestos de cocinero/a** y de **ayudante de cocina en el Colegio Mayor Universitario Fundación SEPI**. La bolsa se constituye para cubrir supuestos previstos en la normativa laboral para los contratos de sustitución. Para la realización de las contrataciones de esta bolsa la Fundación SEPI deberá contar con la correspondiente autorización.

El personal de las fundaciones del sector público estatal se rige por el Derecho laboral, así como por las normas que le sean de aplicación en función de su adscripción al sector público estatal, incluyendo entre las mismas la normativa presupuestaria.

I. CARACTERÍSTICAS DE LOS PUESTOS

- **Centro de trabajo:** Colegio Mayor Universitario Fundación SEPI, situado en Avenida de Gregorio del Amo, 2 – 28040 Madrid.
- **Fechas de ocupación previstas y número de puestos:** Las fechas de ocupación previstas y el número estimado de puestos temporales vendrán supeditados por las necesidades de cobertura que, durante el periodo de vigencia de esta bolsa, se generen. La constitución de la bolsa no genera compromiso alguno por parte de la Fundación respecto a la contratación del personal necesario para la cobertura de la totalidad de los puestos que se generen.
- **Número máximo de candidaturas:** La bolsa de empleo no contará con un número máximo de candidaturas. Todas aquellas personas que presenten su solicitud para ser incluidos en la bolsa y superen las pruebas establecidas en esta convocatoria, se gestionarán según el procedimiento establecido.
- **Plazo de vigencia:** La bolsa de empleo mantendrá su vigencia hasta la entrada en vigor de otra bolsa constituida por una nueva convocatoria, agotar la lista de personas que constituyan la bolsa y, en todo caso, hasta un máximo de cuatro años.
- **Tipo de contrato:** Temporal a tiempo completo o parcial. La duración vendrá condicionada por la necesidad que origine la contratación.
- **Salario:** El correspondiente a puestos de similares características dentro de la Fundación.

II. FUNCIONES DE LOS PUESTOS

- II.1. COCINERO/A

Desarrollará, bajo la dirección de su inmediato superior, los procesos de pre elaboración, preparación, presentación y conservación de los alimentos, definiendo ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

- II.2. AYUDANTE DE COCINA

Se encargará, bajo la dirección del/la cocinero/a, de pre elaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

III. PERFIL COMPETENCIAL

- Empatía personal
- Desempeño de tareas con profesionalidad
- Capacidad de planificación y organización
- Capacidad para trabajar con autonomía
- Capacidad para el trabajo en equipo

IV. CUALIFICACIÓN DE LAS PERSONAS CANDIDATAS

- IV.1. COCINERO/A

- Titulación requerida: Grado superior de Cocinero o equivalente en Escuela de Turismo y Hostelería o certificado de profesionalidad nivel 2 - cocina. Este requisito tendrá carácter excluyente.
- Experiencia profesional acreditable en el sector de colectividades de al menos 1 año, siendo este un requisito excluyente. Se valorará la experiencia superior a la anterior.
- Se valorarán también los siguientes méritos:
 - Formación complementaria relacionada con las funciones del puesto. Sólo se considerarán los cursos que tengan una duración mínima de 10 horas.

- IV.2. AYUDANTE DE COCINA

- Titulación requerida: Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o certificado de profesionalidad nivel 1 - ayudante de cocina. Este requisito será excluyente, motivo por el que, en caso de que la persona candidata no lo cumpla, quedará excluida del proceso de selección.
- Experiencia profesional acreditable de al menos 6 meses en puestos de similares características a las descritas en el apartado II.
- Se valorarán también los siguientes méritos:

- Formación complementaria relacionada con las funciones del puesto. Sólo se considerarán los cursos que tengan una duración mínima de 10 horas.

V. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Las personas interesadas en participar en el proceso selectivo deberán presentar su solicitud exclusivamente por correo electrónico enviado a la dirección rrhh@fundacionsepi.es con el asunto “**BOLSA DE TRABAJO COCINERO/A 1P2023**” o “**BOLSA DE TRABAJO AYUDANTE DE COCINA 1P2023**”. No se admitirán solicitudes presentadas por cualquier otra vía. La presentación de solicitudes finalizará el día **17 de abril de 2023 a las 23:59 horas de España (GMT+1)**.

En el correo electrónico de solicitud, las personas interesadas **deberán acompañar obligatoriamente la siguiente documentación:**

- Curriculum vitae
- Documento acreditativo de estar en posesión de la titulación requerida en el apartado IV de estas bases
- Documentación acreditativa de los méritos que la persona candidata desee que se valoren, atendiendo a los que pueden ser alegados y que se recogen en el apartado IV de estas bases. Alternativamente, la experiencia profesional podrá acreditarse con la presentación de la vida laboral
- Documento Nacional de Identidad (DNI), NIE o pasaporte

Todos los documentos que se acompañen pueden ser copias autenticadas y serán verificados con los originales o fotocopias compulsadas en el momento de la adjudicación de la plaza convocada.

No se valorarán aquellos méritos profesionales que no hayan sido acreditados documentalmente.

Los documentos presentados en idioma distinto al castellano deberán entregarse acompañados de su traducción oficial al castellano, comprobándose su veracidad en el momento de la adjudicación definitiva de la plaza, si se diera el caso.

En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero, las mismas deberán estar homologadas a los correspondientes títulos oficiales españoles.

Los errores de hecho materiales que pudieran advertirse en las solicitudes, podrán subsanarse en cualquier momento, de oficio o a petición del interesado, con carácter previo a la preclusión de las fases del proceso de selección.

La falsedad cometida por una persona candidata en cualquiera de los datos o documentos aportados a la Fundación SEPI, la falta de presentación en plazo de los documentos requeridos y la falta de cumplimiento de los requisitos establecidos en las bases constituyen motivo suficiente para su separación del proceso en cualquier momento en el que se encuentre, y causa justificada

para la pérdida de cualquier derecho derivado de esta convocatoria, ocasionando, en su caso, la extinción de su relación laboral con la Fundación SEPI, al considerarse, en caso de falsedad de los datos o documentos aportados e incumplimiento de los requisitos, la existencia de un vicio del consentimiento por parte de la Fundación SEPI.

La presentación de candidaturas por las personas interesadas supondrá la aceptación incondicional de la totalidad de las cláusulas de esta convocatoria de empleo, sin salvedad o reserva alguna.

VI. ÓRGANO DE SELECCIÓN

El Órgano de Selección estará compuesto por la Directora y el Jefe de cocina del Colegio Mayor Universitario. Las funciones de Secretario se realizarán por el Subdirector del Colegio Mayor Universitario.

Los miembros titulares del Órgano de Selección podrán ser sustituidos en cualquier momento del proceso, temporal o definitivamente, por aquellas personas que expresamente designe la Dirección de la Fundación SEPI.

El Órgano de Selección podrá disponer, en cualquier momento del proceso de selección, de la incorporación a sus trabajos de asesores especialistas.

VII. PROCESO DE SELECCIÓN

El proceso de selección se realizará mediante el sistema de concurso-oposición, constando de las siguientes fases:

1. Primera fase: Méritos profesionales (20 puntos)

Se valorarán los siguientes méritos, que deberán poseerse a la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes:

- Experiencia profesional en las funciones del puesto descritas en el apartado II de estas bases. Puntuación máxima 16 puntos. Se valorará con 8 puntos la experiencia requerida de 2 años, para el puesto de Cocinero/a o de seis meses, para el puesto de auxiliar de cocina, en las funciones asignadas al puesto. Además, se valorará el número de semestres de experiencia adicional acreditada y se asignarán dos puntos por cada seis meses adicionales a la mínima exigida, hasta un máximo de 8 puntos.
- Formación complementaria relacionada con las funciones del puesto. Sólo se considerarán los cursos que tengan una duración mínima de 10 horas. Puntuación máxima 4 puntos. Se valorará dos puntos por cada curso acreditado.

Para superar esta fase será necesario que la persona candidata obtenga un mínimo de **12 puntos** en esta fase.

2. Segunda fase: Prueba práctica (60 puntos)

Consistirá en la elaboración (en el caso del puesto de Cocinero/a) o pre elaboración (en el caso del puesto de Auxiliar de cocina), en la cocina del Colegio Mayor, de un plato que será elegido en ese mismo acto, por sorteo entre los que habitualmente figuran en el menú del centro. La prueba se realizará por un tiempo limitado.

En la realización de la prueba se evaluará la destreza en el manejo de los útiles de cocina, la presentación de los platos y el conocimiento de las normas básicas de manipulación y preparación de alimentos.

Para superar esta fase será necesario que la persona candidata obtenga un mínimo de **36 puntos** en esta fase.

3. Tercera fase: Entrevista personal (20 puntos)

Se evaluará la adecuación de las personas candidatas al perfil y funciones del puesto, su motivación, nivel de iniciativa y los rasgos más característicos de su perfil profesional. Ello se realizará de la siguiente manera:

- Capacitación profesional para las funciones asignadas a la plaza convocada y adecuación al perfil competencial descrito. Puntuación máxima 10 puntos.
- Previsión de adaptación de la persona candidata al entorno profesional de la Fundación SEPI, motivación y nivel de iniciativa constatado. Puntuación máxima 10 puntos.

Para superar esta fase será necesario que la persona candidata obtenga un mínimo de **14 puntos** en esta fase.

Se publicará en la página web de la Fundación SEPI (https://www.fundacionsepi.es/conozcanos/contratacion_laboral.asp) la relación que contenga la valoración provisional de méritos de la primera fase, con indicación de la puntuación obtenida por cada una de las personas candidatas (identificadas por el número de candidatura que les será asignado a la presentación de ésta). Los aspirantes dispondrán de un plazo de tres días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación de dicha relación, para efectuar las alegaciones pertinentes. Finalizado dicho plazo, se publicará la relación con la valoración definitiva de la primera parte y la fecha, lugar y hora de comienzo del ejercicio de la segunda fase, para aquellas personas candidatas que hayan superado la puntuación mínima exigida.

Finalizada la segunda fase se publicará en la misma página web la relación que contenga la puntuación obtenida por cada una de las personas candidatas en esta fase, así como la fecha, lugar y hora de comienzo de la prueba de la tercera fase. Los aspirantes dispondrán de un plazo de tres días hábiles, a partir del siguiente al de la publicación de dicha relación, para efectuar las alegaciones pertinentes.

Finalizada la tercera fase se publicará en la misma página web la relación que contenga la puntuación obtenida por cada una de las personas candidatas en esta fase. Los aspirantes dispondrán de un plazo de tres días hábiles, a partir del siguiente al de la publicación de dicha relación, para efectuar las alegaciones pertinentes.

Transcurrido el plazo y subsanadas las reclamaciones oportunas, con el resultado de la suma de las puntuaciones obtenidas a lo largo del proceso (máximo de 100 puntos), se publicará la relación final de las personas candidatas incluidas finalmente en esta bolsa de empleo.

Estar incluido en esta bolsa no genera ningún derecho de contratación laboral por ningún tiempo determinado ni en esta ni en sucesivas convocatorias de bolsas de empleo.

Una vez constituida la bolsa de empleo, y a la hora de atender las necesidades de contratación temporal, se procederá al llamamiento de los candidatos necesarios en función de las necesidades de cobertura que, durante el periodo de vigencia de esta bolsa, se generen.

El llamamiento a las personas candidatas se efectuará por orden de prelación de mayor a menor puntuación total en la bolsa, hasta agotar la misma. En el supuesto de igualdad de puntuación entre candidatos, tendrá prelación aquel que haya obtenido mayor puntuación en la tercera fase.

En el caso de formalizar una contratación mediante esta bolsa, al finalizar dicho contrato temporal la persona candidata, si lo desea, podrá reincorporarse a la correspondiente bolsa ocupando el último puesto de la prelación.

VIII. EXCLUSIÓN/DECAIMIENTO EN LA BOLSA DE EMPLEO

El decaimiento de las personas aspirantes de la bolsa se producirá por alguna de las siguientes circunstancias:

- No superación del periodo de prueba legalmente establecido.
- Por pérdida o incumplimiento sobrevenido de los requisitos necesarios para ocupar el puesto, lo que conllevará la rescisión del contrato y el decaimiento del aspirante de la bolsa.
- Personas candidatas que hayan rechazado tres veces un ofrecimiento de contratación, sin que hayan acreditado causas justificadas, supondrá la automática exclusión de la persona de la bolsa. Se entenderá que son causas justificadas: enfermedad, accidente, riesgos durante el embarazo, riesgos durante la lactancia natural, nacimiento de hijos, adopción o acogimiento de menores o por razones de violencia de género o violencia sexual.

IX. PROTECCIÓN DE DATOS

La Fundación SEPI tratará la información facilitada por las personas candidatas con el fin de llevar a cabo el proceso de selección convocado para el puesto de trabajo que se relaciona. Una vez que los datos dejen de ser necesarios o hasta que la persona candidata ejerza su derecho de cancelación éstos se mantendrán bloqueados, quedando a disposición exclusiva de las autoridades públicas competentes para la atención de las posibles responsabilidades nacidas del tratamiento, durante el plazo de prescripción de estas. Cumplido el citado plazo, se procederá a su eliminación.

La persona candidata tiene derecho a acceder a sus datos personales, rectificar los datos inexactos o solicitar la supresión cuando los datos ya no sean necesarios. Los datos no se cederán a terceros.

La base legal para el tratamiento de los datos personales es el consentimiento prestado por la persona interesada mediante la aceptación de las bases de la presente convocatoria y la validación del formulario de solicitud, cuya finalidad es la gestión y selección de personal.

La responsable de este tratamiento es Fundación SEPI, F.S.P. con NIF G86621281, dirección postal en C/ Quintana 2, 3ª planta 28008 Madrid, y correo electrónico protecciondatos@fundacionsepi.es.