

CAMARERO/LIMPIADOR AYUDANTE DE COCINA XUNTA

OPE 2016: Decreto 19/2016, de 25 de febrero. DOG núm. 45, del lunes, 7 de marzo de 2016. →

CONVOCATORIA: Pendiente de publicación.

76 plazas

PERSONAL LABORAL
Grupo V

**Plazo de presentación de
instancias: pendiente de
publicación**

SISTEMA SELECTIVO: Concurso-oposición.

TITULACIÓN: Tener cursada la escolaridad obligatoria requerida en el sistema educativo español segundo el correspondiente plan de estudios..

PROCESO SELECTIVO: Según borrador.

Fase de oposición

1º Ejercicio

(Obligatorio y eliminatorio)
Tiempo: Máximo 100 minutos

Consistirá en **40 preguntas tipo test**, más 4 de reserva, sobre la parte general y específica del programa.

El tribunal procurará que el número de preguntas guarde la debida proporción con el número y contenido de los temas que integran el programa.

Cada respuesta incorrecta restará un tercio del valor de una pregunta correcta.

Se calificará de **0 a 20 puntos**, siendo necesario obtener **10 puntos** para la superación del mismo.

2º Ejercicio

(Obligatorio y eliminatorio)
Tiempo: Máximo 60 minutos

Consistirá en la resolución de **2 supuestos prácticos** con preguntas tipo test con respuestas alternativas, relacionadas con las materias relativas a la parte específica del programa correspondiente a la categoría. Cada supuesto constará de 10 preguntas tipo test más 2 de reserva para cada uno de los supuestos

Se calificará de **0 a 20 puntos**. Mínimo **10 puntos**.

3º Ejercicio*

(Obligatorio y eliminatorio)
Tiempo: Máximo 30 minutos
Calificación: Apto / No apto

Consistirá en un cuestionario de 20 preguntas tipo test, más 2 de reserva, mediante el cual se evidencie el conocimiento de la lengua gallega. Las respuestas contestadas erróneamente no serán penalizadas.

* Estarán exentos los aspirantes que acrediten poseer el CELGA 2 o equivalente.

A Coruña Avda. do Exército, 2 (881 914 290) Carballo R/ Corcubión, 5 Bajo.(627 166 900)

Santiago R/ Gómez Ulla, 14 (881 972 421) Ferrol R/ Cuntis, 50 (881 952 637)

Lugo Pza. Conde de Fontao, 4 (982 253 357) Monforte de Lemos R/ Roberto Baamonde, 27 (982 884 419)

www.informateoposiciones.es

informatesl@informatesl.es

Fase de **concurso** (Máximo 15 puntos)

1. Experiencia profesional.

- Serán objeto de valoración los servicios prestados en la categoría 001 del grupo V de personal laboral de la Xunta de Galicia: “camarero/a limpiador/a//ayudante cocina//pasador/la de hierro y otras”, en cualquier administración pública.
- Los servicios serán valorados por meses de 30 días a razón de 0,10 puntos/mes. Para estos efectos se calculará el número total de días correspondientes a los distintos nombramientos computables, se dividirá el resultado entre treinta (30), y se multiplicará por 0,10, de manera que únicamente se valorará el ratio entero, despreciándose los decimales. Los servicios efectivos prestados en jornadas inferiores a la completa, se valorarán proporcionalmente.

La puntuación máxima por este apartado será de 10 puntos.

2. Cursos de formación y perfeccionamiento.

- Se valorará la asistencia a cursos organizados e impartidos directamente por la Escuela Gallega de Administración Pública, Escuela Gallega de Administración Sanitaria, Academia Gallega de Seguridad Pública, Instituto Nacional de Administración Pública, escuelas oficiales de formación de las restantes comunidades autónomas, universidades, Servicio Público de Empleo Estatal, Dirección General de Orientación y Promoción Laboral de la Consellería de Economía, Empleo e Industria, así como los cursos impartidos en el marco del Acuerdo de formación para el empleo de las administraciones públicas (Afedap).
- Para cada curso de duración igual o superior a 12 horas lectivas se valorarán con 0,01 puntos cada hora de formación, hasta un máximo de 1,50 puntos por curso. A los efectos de puntuación de este apartado se estimarán cómo valorables las pruebas de evaluación de carácter libre organizadas por la EGAP, al considerarlas equivalentes a un aprovechamiento por las horas previstas de los correspondientes cursos organizados e impartidos directamente por la EGAP. No se puntuarán los cursos que no acrediten las horas de duración, los inferiores a 12 horas de duración ni la asistencia a congresos, jornadas, seminarios, simposios y similares, ni los módulos o partes integrante de un curso.

La puntuación máxima por este apartado será de 5 puntos.

TEMARIO (según borrador)

Temario común

1. Constitución española, de 27 de diciembre de 1978: títulos preliminar, I, II y III.
2. Ley orgánica 1/1981, de 6 de abril, Estatuto de autonomía de Galicia: títulos preliminar, I y II.
3. V Convenio colectivo único para personal laboral fijo de la Xunta de Galicia.
4. Ley 2/2015, de 29 de abril, del empleo público de Galicia: títulos I, capítulo I del Título III, capítulo I del Título VI y Capítulo IV del Título VI.
5. Decreto legislativo 2/2015, de 12 de febrero, por el que se aprueba el texto refundido de las disposiciones legales de la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de igualdad: Títulos preliminar y I.
6. Ley 10/2014, de 3 de diciembre, de accesibilidad: Título preliminar.
7. Ley 1/2016, de 18 de enero, de transparencia y buen gobierno: Títulos I y II.

Temario específico

1. La lavandería. Fases y normas generales de lavado. El lavado de los tejidos de color. El blanqueo de la ropa. El hierro de pasar: clasificación de la ropa. Pasada de hierro a máquina. La costura de la ropa.
2. Factores que hay que tener en cuenta en la limpieza de cuartos, baños y zonas comunes en un centro residencial. Tipo de utensilios y productos necesarios para su realización.
3. Elaboración y condimentación de menús sencillos y funciones de auxilio al jefe y a los oficiales de cocina en la elaboración de los más complejos. Factores que hay que tener en cuenta para colocar y servir las mesas de los comensales. Tipos de dieta, según las necesidades de los usuarios.
4. Procesos de limpieza para el mantenimiento en perfectas condiciones de los utensilios y accesorios propios del departamento de cocina, tales como placas, hornos, marmitas, sartenes, etc.