

Ayudante Actividades Técnicas y Profesionales - IMSERSO

CONVOCATORIA: Resolución de 26 de enero de 2019 de la Dirección General de la Función Pública, BOE núm. 28, de 1 de febrero de 2018. →

BASES CONVOCATORIA: →

37plazas

PERSONAL LABORAL
Grupo V

Plazo de presentación de instancias: del 4 de febrero al 1 de marzo de 2019

SISTEMA SELECTIVO: Concurso-oposición.

TITULACIÓN: Educación Primaria, Certificado de Escolaridad o acreditación de los años cursados y de las calificaciones obtenidas en la Educación Secundaria Obligatoria.

PROCESO SELECTIVO:

Fase de Oposición (Máximo 100 puntos)

ÚNICO Ejercicio*

(Eliminatorio)
Tiempo: 45 Minutos

Lugar Examen: Madrid

Cuestionario: 40 preguntas tipo test, con tres respuestas alternativas. Este ejercicio constará de 2 partes:

- **Primera parte:** 20 preguntas sobre aspectos prácticos básicos de Lengua y Matemáticas dentro del nivel de formación exigida para ingreso en el grupo Profesional 5.
- **Segunda parte:** 20 preguntas sobre contenidos prácticos incluidos en el programa de la parte específica del temario.

No penalizarán las respuestas erróneas.

Calificación: de 0 a 100 puntos. Siendo necesario un **mínimo** de 50 para superar el ejercicio.

(*) El primer ejercicio de la fase de oposición se realizará en el plazo máximo de cuatro meses contados a partir de la publicación de la convocatoria, debiendo finalizar el proceso selectivo, con carácter general, en el plazo máximo de un año desde la publicación de la reseña en el BOE.

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 33 puntos)

EXPERIENCIA (Máximo 30 Puntos)

Se valorará la experiencia profesional en puestos de trabajo siempre que las tareas y funciones desarrolladas fueran similares al contenido del programa correspondiente a la categoría por la que se opta:

- Servicios prestados en el ámbito de III Convenio Único, en la **misma categoría** a la que se opta = **0,50 puntos/mes**
- Servicios prestados en las Administraciones Públicas, en **ámbitos distintos al III Convenio Único**= **0,25 puntos/mes**
- Servicios prestados en **otros ámbitos** no incluidos en los apartados anteriores = **0,16 puntos/mes**

FORMACIÓN (Máximo 3 Puntos)

- Posesión de titulación superior a la exigida = **1 punto**.
- Cursos directamente relacionados con las tareas y funciones propias del puesto de trabajo por el que se opta = **máximo 2 puntos**
 - Cursos de duración inferior a 15 horas = 0,10 puntos/curso
 - Cursos de 15 a 50 horas = 0,50 puntos/curso
 - Cursos de 50 a 100 horas = 0,75 puntos/curso
 - Cursos de más de 100 horas = 1 punto/curso
- Méritos académicos directamente relacionados con el puesto por el que se opta = **máximo 1 punto**.

TEMARIO: 6 Temas

PROGRAMA 2

1. Menaje de cocina.
2. Funcionamiento y uso de la maquinaria de cocina.
3. Recepción y almacenamiento de alimentos.
4. Manipulación de alimentos: preparación, elaboración y conservación.
5. Principales técnicas de cocina.
6. Limpieza, higiene y mantenimiento del mobiliario, menaje y maquinaria.