



BASES

Primero. Convocatoria.

Se convocan los puestos de trabajo que se detallan en el Anexo I adjunto, con destino a la Escuela de Formación de Hostelería Hacienda La Laguna, adscrita al Servicio Andaluz de Empleo, con sede en Baeza (Jaén)

- Dos puestos de Profesor/a de Sala. Ref: H0TR 0409/0209
- Un puesto de Profesor/a Repostero/a. Ref: H0TR 0210

Segundo. Participantes.

En atención a lo establecido en la instrucción conjunta 1/2018, de 30 de mayo, de la Dirección General de Planificación y Evaluación y de la Dirección General de Presupuestos por la que se establecen los criterios generales y los procedimientos de aplicación para la contratación de personal con carácter indefinido y temporal por las entidades del sector público andaluz, esta convocatoria está dirigida a personal del sector público andaluz en activo de las siguientes categorías:

a) Personal funcionario de carrera o laboral fijo procedente de las Consejerías y sus Agencias Administrativas y de Régimen Especial.

b) Personal laboral indefinido procedente de otras Agencias de Régimen Especial o Públicas Empresariales. A estos efectos, no tendrán la consideración de personal laboral indefinido:

- El personal vinculado con contrato por tiempo indefinido concertados para la ejecución de planes o programas determinados que no cuenten con dotación económica estable, financiados mediante consignaciones presupuestarias o extrapresupuestarias anuales consecuencia de ingresos externos de carácter finalista, por la insuficiencia de la correspondiente consignación para el mantenimiento del contrato de trabajo de que se trate.
- El personal laboral indefinido no fijo que haya sido declarado como tal por resolución judicial o administrativa.

Solo se podrá presentar a esta convocatoria personal laboral indefinido procedente de entidades distintas al Servicio Andaluz de Empleo.

Las personas trabajadoras que accedan a estas contrataciones quedarán en su Administración o Entidad de origen en la situación que se prevea en las normas reguladoras de sus respectivas relaciones y seguirán percibiendo el complemento de antigüedad en la misma cuantía que se viniera percibiendo en la Consejería o entidad de procedencia.

Tercero. Solicitudes, plazo de presentación y documentación.

1. Las personas interesadas en participar deberán hacerlo constar en la correspondiente solicitud (Anexo II) la cual deberán dirigir al Servicio de Personal del Servicio Andaluz de Empleo. Se deberá presentar una solicitud por cada puesto al que se quiera optar con su correspondiente documentación adjunta. Las solicitudes serán presentadas en el plazo de 20 días hábiles a partir del siguiente al de la publicación de la convocatoria en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, en el Registro Auxiliar de esta Agencia, sito en C/Leonardo da Vinci,19 B, C.P. 41092 de Sevilla, ello sin perjuicio de lo establecido por el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	17/05/2019	PÁGINA 1/8
VERIFICACIÓN	Pk2jmW9SD8RHEA82N5S3GDJWFGJHKL	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



aplicación de lo dispuesto en la Disposición Derogatoria única de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

2. La solicitud irá acompañada de un Curriculum Vitae con la descripción de las funciones por cada experiencia profesional que se señale en el mismo, fotocopia del DNI o NIE, copia compulsada de la titulación requerida, así como aquella documentación susceptible de valoración, para acreditar los requisitos y méritos indicados en el Anexo I para cada puesto convocado, así como los contratos de trabajo u otra documentación relacionada con la experiencia requerida. Los originales de dichos documentos podrán ser exigidos a las personas participantes en cualquier fase del proceso por parte de la Comisión de Selección y deberán presentarse, en todo caso, por la persona candidata que resulte seleccionada para el puesto antes de la firma del contrato. La no presentación de la documentación solicitada en plazo supone la exclusión del proceso de selección.

3. Para el análisis y valoración de las candidaturas, será preciso que sean aportadas las titulaciones y certificados correspondientes a la acreditación formativa/docente requerida. El nivel de formación se acreditará con copia compulsada del Certificado de Profesionalidad/y o Título oficial, o en su caso, del certificado de haber abonado los derechos de expedición del mismo emitido por el centro oficial correspondiente. La asistencia a cursos de formación y perfeccionamiento será acreditada mediante copia del título o certificado expedido por la entidad correspondiente.

4. Para valorar la experiencia profesional requerida es necesario que sea aportada la siguiente documentación:

4.1. La experiencia profesional por cuenta ajena se acreditará mediante Informe de vida laboral actualizado, contrato de trabajo, certificado de empresa, certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina, nombramiento de funcionario, etc.

Si en alguno de los documentos aportados no figuraran las funciones realizadas se aportará además certificado de servicios prestados. Este debe contener los datos oficiales de la empresa que certifica, la denominación del puesto, la descripción de las funciones asumidas, el tiempo de trabajo en el puesto, indicando fecha de inicio y fin, y debe estar sellado y firmado por la persona que lo emite.

4.2. La experiencia profesional por cuenta propia se acreditará mediante certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad o Colegio Profesional a la que estuvieran afiliados, en la que se especifiquen los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente y descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.

5. Admisión de solicitudes.

5.1. Finalizado el plazo de presentación de solicitudes, la persona titular de la Dirección Gerencia dictará resolución declarando aprobada la lista provisional de personas aspirantes admitidas y excluidas de la categoría convocada, así como las causas de exclusión. Dicha resolución se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

5.2. Las personas aspirantes dispondrán de un plazo de 10 días hábiles, contados a partir del día siguiente de la publicación de la resolución citada en el apartado anterior, para formular alegaciones contra la misma. Dichas alegaciones, que no tendrán carácter de recurso, serán admitidas o desestimadas por medio de la resolución que apruebe la lista definitiva de personas aspirantes admitidas y excluidas a la fase de valoración de méritos relacionados en las bases de la convocatoria.

La presentación de la solicitud supone la aceptación expresa de las normas que rigen la presente convocatoria por parte de la persona solicitante.

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	17/05/2019	PÁGINA 2/8
VERIFICACIÓN	Pk2jmW9SD8RHEA82N5S3GDJWFGJHKL	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



Cuarto. Comisión de Selección.

1. La Comisión de Selección estará integrada por la persona titular de la Dirección Gerencia que ostentará la Presidencia o en quien ésta delegue, y hasta un máximo de dos vocalías, una corresponderá a la persona titular de la Secretaría Provincial de la Dirección Provincial de la Agencia en la provincia de Jaén y otra corresponderá a la persona titular del Servicio de Personal de la Agencia, que actuará como Secretario de dicha Comisión.

La Comisión de Selección podrá contar con el asesoramiento de personal técnico de la Agencia especializado en recursos humanos al igual que con Personal Técnico especializado de la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo. Asimismo se dará traslado a los agentes sociales de la Agencia SAE, que podrán tener representación en dicha Comisión de Selección, con voz, pero sin voto.

2. La Comisión sólo valorará los méritos que hayan sido debidamente alegados y acreditados documentalmente por las personas participantes, sin que puedan valorarse como méritos los requisitos requeridos en la convocatoria.

3. Únicamente serán valorados los méritos que se ostenten a la finalización del plazo de presentación de solicitudes, no computándose los obtenidos con posterioridad.

Quinto. Proceso de selección.

Constará de dos fases, siendo la primera de carácter eliminatorio.

Fase I: Preselección

Consistirá en la constatación del cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Acreditación de la competencia docente en los términos exigidos por Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, modificado por el Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo, por el que se regulan los certificados de profesionalidad.
- Acreditar el cumplimiento de los requisitos específicos de experiencia profesional y titulación que determina el Certificado de Profesionalidad correspondiente:

Para los puestos de Profesor/a de Sala lo dispuesto en los certificados HOTR0409 y HOTR0209 en relación a los siguientes módulos:

HOTR0409 GESTIÓN EN PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

- MF1098 diseño de procesos en servicios de restauración
- MF1103 supervisión y desarrollo de procesos de servicios en restauración
- MF1104 gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas
- MF1047 bebidas
- MF1048 servicio de vinos
- MF1105 normas de protocolo en restauración

HOTR0209 SUMILLERÍA

- MF1106 cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos
- MF1107 diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos
- MF1108 análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas
- MF1109 gestión de bodegas en restauración
- MF1110 servicio especializado de vinos

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	17/05/2019	PÁGINA 3/8
VERIFICACIÓN	Pk2jmW9SD8RHEA82N5S3GDJWFGJHKL	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



Para el puesto de Profesor/a Repostero/a lo dispuesto en el certificado HOTR0210 en relación a los siguientes módulos:

HOTR0210 DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTERERÍA

- MF1775 supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas cremas y rellenos
- MF1776 supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos
- MF1777 supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolates
- MF1778 supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería
- MF1779 aprovisionamiento en pastelería
- MF1780 diseño y comercialización de ofertas de pastelería
- MF1781 administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería
- MF1782 procesos económicos-financieros en establecimientos de producción y ventas de productos de pastelería

Las candidaturas que cumplan estos requisitos descritos pasarán a la siguiente fase de valoración de méritos.

Fase II: Valoración de méritos

Consistirá en la valoración de los méritos descritos para cada puesto en el Anexo I.

En el caso de igualdad en la puntuación obtenida en la valoración de méritos resultará seleccionada la persona candidata que atendiendo a la letra del primer apellido le corresponda según establecida en la Resolución de la Dirección General con competencia en materia de Función Pública, por la que se hace público el resultado del sorteo que determina el orden de actuación de las personas aspirantes en las pruebas selectivas, vigente a la fecha de finalización del plazo de presentación.

Sexto. Condiciones del contrato.

A las personas seleccionadas se les realizará un contrato indefinido a tiempo completo siendo las las retribuciones brutas anuales para los puestos las fijadas en el Convenio Colectivo del personal laboral del extinto Consorcio Escuela de Formación de Hostelería Hacienda La Laguna de Baeza (Jaén) (B.O.P. de Jaén, nº.95, de 27 de abril de 2009).

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	17/05/2019	PÁGINA 4/8
VERIFICACIÓN	Pk2jmW9SD8RHEA82N5S3GDJWFGJHKL	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO I

Puesto: Profesor/a de Sala

Ref: HOTR 0409/0209

N.º de puestos: 2

Funciones del Puesto

- Ejercer la función formadora y su evaluación en materias propias de la especialidad profesional de Servicios de Restaurante y Sumillería en el desarrollo de la programación formativa de la Escuela: Definir y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración, diseño de cartas de vino, conservación de los mismos y realizar su servicio especializado asesorando al cliente sobre la armonía entre vino y platos, y aquellas que se indiquen bajo la dirección del Jefe/a de Departamento y Jefe/a de Estudios.

- Asistir al Jefe/a de Departamento en el desarrollo de las prácticas de los alumnos/a y en aquellas otras funciones que se estimen pertinentes.

Requisitos de los aspirantes (Fase I)

Consistirá en la constatación del cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Acreditación de la competencia docente en los términos exigidos por Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, modificado por el Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo, por el que se regulan los certificados de profesionalidad.

- Acreditar el cumplimiento de los requisitos específicos de experiencia profesional y titulación que determinan tanto el Certificado de Profesionalidad HOTR0409 (Gestión de Procesos de Servicio en Restauración) como el Certificado de Profesionalidad HOTR0209 (Sumillería).

Méritos a valorar (Fase II)

Méritos a valorar	Máximo 60 puntos
1. Experiencia profesional en las ocupaciones de los certificados.	Máximo 18 puntos
Se valorará con 0,10 puntos por cada mes completo o fracción superior a 15 días.	
2. Experiencia docente	Máximo 24 puntos
2.1. Experiencia profesional que se haya adquirido en especialidades de la misma familia y área profesional que la especialidad ofertada, a razón de 0,25 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 24 puntos
2.2 Experiencia profesional que se haya adquirido en especialidades de la misma familia y distinta área profesional que la especialidad ofertada, a razón de 0,15 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 6 puntos
2.3. Experiencia profesional que se haya adquirido en especialidades de distinta familia y distinta área profesional que la especialidad ofertada, a razón de 0,05 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 2 puntos

Méritos a valorar	Máximo 60 puntos
2.4. Experiencia profesional que se haya adquirido en acciones impartidas, distintas a las anteriores y con contenidos específicos y relacionados con los ámbitos de la orientación profesional, empleabilidad, emprendimiento y/o con la seguridad y salud en el trabajo, a razón de 0,15 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 2 puntos
3. Nivel de formación	Máximo 4 puntos
- CP nivel 2. Técnico/a equivalente: 0,4 puntos - CP nivel 3, Técnico/a superior o equivalente: 0,75 puntos - Grado oficial universitario, Diplomatura, Ingeniería Técnica, Arquitectura Técnica o equivalente: 1,25 puntos - Doctorado, Máster Oficial, Licenciatura, Ingeniería Sup., Arquitectura o equivalente: 1,75 puntos	
4. Asistencia a cursos de perfeccionamiento	Máximo 14 puntos
4.1. Relacionados con la familia y área profesional de la especialidad ofertada, organizados, impartidos u homologados por la AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	Máximo 7 puntos
4.2 Relacionados con la familia y área profesional de la especialidad ofertada, organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	
4.3. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes organizados, impartidos u homologados por AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas	Máximo 5 puntos
4.4.Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias transversales organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	
4.5. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias transversales organizados, impartidos u homologados por la AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	Máximo 2 puntos
4.6. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	



Puesto: Profesor/a Repostero/a

Ref: HOTR 0210/19

N.º de puestos: 1

Funciones del Puesto

- Ejercer la función formadora y su evaluación en materias propias de la especialidad profesional de Pastelería y Repostería en el desarrollo de la programación formativa de la Escuela: supervisar la elaboración, conservación y regeneración de toda clase de productos de pastelería, dirigir establecimientos de producción y venta de pastelería, diseñando y comercializando sus ofertas, y aquellas que se indiquen bajo la dirección del Jefe/a de Departamento y Jefe/a de Estudios.

- Asistir al Jefe/a de Departamento en el desarrollo de las prácticas de los alumnos/as y en aquellas otras funciones que se estimen pertinentes.

Requisitos de los aspirantes (Fase I)

Consistirá en la constatación del cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Acreditación de la competencia docente en los términos exigidos por Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, modificado por el Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo, por el que se regulan los certificados de profesionalidad.

- Acreditar el cumplimiento de los requisitos específicos de experiencia profesional y titulación que determina el Certificado de Profesionalidad HOTR0210 (Dirección y Producción en Pastelería).

Méritos a valorar (Fase II)

Méritos a valorar	Máximo 60 puntos
1. Experiencia profesional en las ocupaciones del certificado.	Máximo 18 puntos
Se valorará con 0,10 puntos por cada mes completo o fracción superior a 15 días.	
2. Experiencia docente	Máximo 24 puntos
2.1. Experiencia profesional que se haya adquirido en especialidades de la misma familia y área profesional que la especialidad ofertada, a razón de 0,25 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 24 puntos
2.2. Experiencia profesional que se haya adquirido en especialidades de la misma familia y distinta área profesional que la especialidad ofertada, a razón de 0,15 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 6 puntos
2.3. Experiencia profesional que se haya adquirido en especialidades de distinta familia y distinta área profesional que la especialidad ofertada, a razón de 0,05 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 2 puntos
2.4. Experiencia profesional que se haya adquirido en acciones impartidas, distintas a las anteriores y con contenidos específicos y relacionados con los ámbitos de la orientación profesional, empleabilidad, emprendimiento y/o con la seguridad y salud en el trabajo, a razón de 0,15 por cada 120 horas o por cada mes de formación impartida.	Máximo 2 puntos



Méritos a valorar	Máximo 60 puntos
3. Nivel de formación	Máximo 4 puntos
- CP nivel 2. Técnico/a equivalente: 0,4 puntos - CP nivel 3, Técnico/a superior o equivalente: 0,75 puntos - Grado oficial universitario, Diplomatura, Ingeniería Técnica, Arquitectura Técnica o equivalente: 1,25 puntos - Doctorado, Máster Oficial, Licenciatura, Ingeniería Sup., Arquitectura o equivalente: 1,75 puntos	
4. Asistencia a cursos de perfeccionamiento	Máximo 14 puntos
4.1. Relacionados con la familia y área profesional de la especialidad ofertada, organizados, impartidos u homologados por la AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	Máximo 7 puntos
4.2 Relacionados con la familia y área profesional de la especialidad ofertada, organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	
4.3. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes organizados, impartidos u homologados por AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas	Máximo 5 puntos
4.4. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias transversales organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	
4.5. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias transversales organizados, impartidos u homologados por la AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	Máximo 2 puntos
4.6. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	