



CORRECCIÓN DE ERRORES RESPECTO A LA CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA COBERTURA DE PUESTOS DE TRABAJO CON CARÁCTER TEMPORAL CON DESTINO EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE CÁDIZ

Advertido error en el Anexo de las bases publicadas con fecha de 21 de noviembre en la web del Servicio Andaluz de Empleo para la convocatoria pública de puestos de trabajo con carácter temporal con destino a la Escuela de Hostelería de Cádiz, se modifica lo siguiente: donde dice en el Anexo “Profesor/a de Servicios de Restauración” debe decir “Profesor/a de cocina”, modificándose en consecuencia los requisitos de los aspirantes, méritos a valorar y funciones del puesto, quedando el Anexo de la siguiente forma:

ANEXO

Puestos de trabajo convocados

1. Profesor/a de Cocina

Requisitos: de los aspirantes:

Nivel académico: Titulado universitario, Técnico Superior de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo o estar en posesión de Certificado de Profesionalidad de nivel 3 del área de Servicio de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Este requisito no será exigible para aquellos aspirantes que cuenten con 3 años de experiencia profesional en la actividad de restauración sector de Hostelería.

Experiencia profesional en la actividad de restauración sector de Hostelería de 1 año, en el caso de aportar titulación o de 3 años, de carecer de ella.

Formación complementaria: Curso de Adaptación Pedagógica, Formador de Formadores o Equivalente. Se exceptuará de este requisito en el caso de acreditar más de 600 horas de docencia.

Méritos a valorar:

-Experiencia como formador en la especialidad de cocina y/o repostería, en Certificados de Profesionalidad de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Máximo 2,5 puntos. Se valorará con 0,5 puntos por cada año de experiencia laboral o por cada 600 horas de formación. En caso de ser inferior se calculará la proporción.

-Experiencia profesional en la actividad de cocina: Máximo 2,5 puntos. Se valorará con 0,5 puntos por cada año de experiencia laboral. En caso de ser inferior se calculará la proporción.

-Experiencia como formador en la especialidad de cocina en Cursos de Formación profesional para el empleo. Máximo 2,5 puntos. Se valorará con 0,5 puntos por cada año de experiencia laboral o por cada 600 horas de formación. En caso de ser inferior se calculará la proporción.



-Formación complementaria en especialidades del sector de Hostelería y Turismo: Máximo 2,5 puntos. Se valorará con 0,1 puntos por cada 10 horas de formación. En caso de ser inferior se calculará la proporción.

Funciones del Puesto:

-Ejercer la función formadora y su evaluación en materia propias de la especialidad profesional de cocina en el desarrollo de la programación formativa de la escuela: restauración, preelaboración y conservación de alimentos, seguridad e higiene y protección medioambiental en hostelería, técnicas culinarias, tratamiento de género culinario, cocina creativa y de autor, gestión de alimentos, preparación platos y menús, etc., bajo la dirección del jefe de Departamento.

-Asistir al jefe de Departamento en el desarrollo de las prácticas de los alumnos.

2. Profesor /a de Francés (tiempo parcial)

Requisitos: de los aspirantes:

Nivel académico: Licenciatura en Filología francesa, traducción e Interpretación de lengua francesa o Grados equivalente, Certificado o Diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua francesa, Titulación universitaria cursada en un país de habla francesa, con la correspondiente homologación.

Méritos a valorar:

-Experiencia profesional como formador en francés. Máximo 6 puntos. Se valorará con 1 punto por cada año de experiencia laboral o por cada 600 horas de formación. En caso de ser inferior se calculará la proporción.

-Curso de Adaptación pedagógica, Formador de Formadores o Equivalente. Se valorará con 4 puntos.

Funciones del puesto:

-Ejercer la función formadora y su evaluación en materias propias de la lengua francesa en el desarrollo de la programación formativa de la escuela.

-Asistir al equipo de formadores en el desarrollo de las prácticas de los alumnos.