

DOCUMENTO Otros: 375972 TD99 - BASES SELECCION DE ALUMNOS CURSO COCINERO -PRODUCCION 17022023	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 8ZRHI-I5LM2-40ICU Página 1 de 7	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- FRANCISCO SAN NICOLAS APARICIO, Concejales Fomento, de AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Firmado 17/02/2023 10:33	ESTADO FIRMADO 17/02/2023 10:33



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 375972 8ZRHI-I5LM2-40ICU E74FB0A406464E770756A7E26E1CB4DEC97995DD) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://sede.sanlucardebarrameda.es/portal/verificarDocumentos.do?>



DELEGACIÓN DE FOMENTO DE EMPRESAS

BASES

Convocatoria para la selección de alumnos dentro del Programa CAPACITAM@S, Curso “Cocinero de Catering-Producción”.

Sanlúcar de Barrameda, como Capital Española de la Gastronomía, ha sido durante el año 2022 referente gastronómico a nivel nacional, galardón que marcará los niveles de exigencia a nuestra hostelería a perpetuidad; con el fin de consolidar la marca Sanlúcar como Ciudad Gastronómica, pretendemos dotar a la población activa de nuestra localidad de formación específica en dicha materia, que complementada a su propia capacitación mejore su empleabilidad. En base a esta necesidad, y dándole continuidad a proyectos anteriores, ponemos en práctica el programa Capacitam@s, una iniciativa de la Municipal, concebida como un impulso hacia el sector, para darle visibilidad y profesionalizar aun más, si cabe, la mano de obra cualificada que ya existe en nuestro mercado laboral.

En base a todo lo anterior, el objeto del presente documento es regular el proceso selectivo, y facilitar a quienes deseen participar en él, las instrucciones y documentos necesarios en para ingresar en el curso de **Cocinero de Catering-producción**.

De tal manera, que el articulado se divide en justificar el marco normativo aplicable, explicar las características de la convocatoria, concretar las personas hacia las cuales se dirige, detallar la documentación acreditativa a presentar y el procedimiento para la selección del alumnado, en el que se incluye el baremo. Se culmina con la cláusula de cesión de datos.

CAPÍTULO I. GENERALIDADES

Artículo 1. Marco normativo.

Esta convocatoria pública se rige por el contenido expreso de estas bases, así como lo dispuesto en las Leyes 39/2015 y 40/2015, correlativamente del Procedimiento Administrativo Común y del Régimen Jurídico del Sector Público.

Artículo 2. Objetivos.

Que el alumno@ adquiera los conocimientos y habilidades necesarios para desenvolverse en una cocina profesional en una situación de stress máxima como requiere la cocina de un servicio de catering, con total independencia y una eficiencia óptima. Es básico, que todo trabajador dentro de una cocina profesional, comenzando desde el nivel más elemental, tenga unos conocimientos mínimos pero claros

DOCUMENTO ...Otros: 375972 TD99 - BASES SELECCION DE ALUMNOS CURSO COCINERO -PRODUCCION 17022023	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 8ZRHI-I5LM2-40ICU Página 2 de 7	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- FRANCISCO SAN NICOLAS APARICIO, Concejal Fomento, de AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Firmado 17/02/2023 10:33	ESTADO FIRMADO 17/02/2023 10:33



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 375972 8ZRHI-I5LM2-40ICU E74FFB04406464E77075647E26E1CB4DEC97995DD) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://sede.sanlucardebarrameda.es/portal/verificar/Documentos.do?>



DELEGACIÓN DE FOMENTO DE EMPRESAS

de sus funciones, dominio de las diferentes técnicas de trabajo dentro de la voráigne que supone la presión del servicio, iniciativa propia, compañerismo etc. El alumno logrará entender la mecánica del trabajo, la importancia de la organización, la resolución de los diferentes problemas que se pueden ir planteando dentro de un servicio de catering profesional, la gestión del stress, así como la adquisición del conjunto de conocimientos y habilidades necesarios para desarrollar su actividad laboral con calidad.

A su vez, el empleador tendrá la seguridad de que su empleado ha adquirido el conjunto de conocimientos y habilidades necesarios para desempeñar un desarrollo totalmente profesional de la actividad laboral de la manera más eficiente posible.

Artículo 3. Características generales de la convocatoria.

Tiene por objeto seleccionar al alumnado que participará en el itinerario formativo que la Delegación de Fomento de Empresas pone en marcha en el marco del programa “Sanlúcar Profesional”; continuando con este **“Cocinero de Catering-producción”** de **35 horas** de duración, no tendente a la obtención de certificado profesional. La formación será para **15 alumnos**.

La actividad formativa se desarrollará en dos módulos:

- Teoría culinaria del servicio de catering: 6 horas de duración; formación teórica que se impartirá en horario de mañana.

- Práctico: 29 horas de prácticas en horario matinal.

- Contenido:
 1. Introducción a la cocina-catering
 2. Conservación de productos
 3. Limpieza e higiene del material de trabajo
 4. Logística y embalaje de los productos
 5. Tipos de cortes y conocimientos del producto
 6. Salida al mercado y explicación culinaria
 7. Limpieza y corte del pescado
 8. Preparación de caldos y fumet
 9. Preparación de precocinados y conservación
 10. Patés y canapés
 11. Elaboración de cremas, bechamel y derivados
 12. Carnes, horneaos y salsas.
 13. Emplatados y decoración
 14. Conocimientos y costes de platos (ratio y escandallos)

La inscripción en el curso es completamente gratuita y no requerirá de desembolso alguno por parte del alumno/a en concepto de materiales u otros elementos. De igual manera, la participación en el mismo no generará derechos económicos a favor de los seleccionados en forma de becas, incentivos monetarios o en especie.

Durante la fase de práctica, el alumno contará con un seguro personal de accidentes.

DOCUMENTO Otros: 375972 TD99 - BASES SELECCION DE ALUMNOS CURSO COCINERO -PRODUCCION 17022023	IDENTIFICADORES
OTROS DATOS Código para validación: 8ZRHI-I5LM2-40ICU Página 3 de 7	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- FRANCISCO SAN NICOLAS APARICIO, Concejal Fomento, de AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Firmado 17/02/2023 10:33
	ESTADO FIRMADO 17/02/2023 10:33



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 375972 8ZRHI-I5LM2-40ICU E74FB0A406464E77075647E26E1CB4DEC97995DD) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://sede.sanlucarbarrameda.es/portal/verificar/Documentos.do?>



DELEGACIÓN DE FOMENTO DE EMPRESAS

Artículo 4. Colectivo.

El presente curso se dirige a población tanto activa como desempleados, con un perfil profesional enfocado al sector de la hostelería; y dentro del mismo, al servicio en cocina.

CAPÍTULO II. PROCESO SELECTIVO

Artículo 5. Requisitos generales.

Podrá presentarse cualquier persona mayor de 18 años, que quiera o tenga enfocado su presente o futuro laboral a la hostelería.

Artículo 6. Solicitud y documentación acreditativa.

La solicitud, que se añade a la presente como Anexo I, deberá de acompañarse de la documentación que seguidamente se relaciona:

Documento Nacional de Identidad del solicitante.

Informe actualizado de Vida Laboral del solicitante.

Documentación acreditativa de la experiencia profesional (certificado de empresa o contratos de trabajo) y o de la formación específica o equivalente de la rama de hostelería (título o certificado de aprovechamiento).

La falta de aportación en tiempo y plazo de la documental referida generará la no toma en consideración de la misma a los efectos de acreditación de los requisitos generales o de la baremación de la solicitud.

El/la solicitante, presentada la solicitud y siempre y cuando así no los excluya, acepta de manera expresa que el Excmo. Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda verifique su situación padronal en los datos que constan en la Unidad de Población de esta administración, a los efectos oportunos de su baremación. Todo ello con el alcance del artículo 12 de las presentes bases.

Artículo 7. Plazo de presentación de las solicitudes.

Las solicitudes se podrán presentar desde el 20 de febrero de 2023 al 28 de febrero de 2023, ambos inclusive, mediante el procedimiento descrito en los artículo 6 y 9 de las presentes bases.

Artículo 8. Baremación de las solicitudes.

A los efectos de calificación de las solicitudes presentadas, se atenderá a los siguientes criterios, con las subsiguientes puntuaciones:



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 375972 8ZRHI-I5LM2-40ICU E74FB0A406464E770756A7E26E1CB4DEC97995D0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://sede.sanlucarbarrameda.es/portal/verificar/Documentos.do?>



DELEGACIÓN DE FOMENTO DE EMPRESAS

Concepto	Puntuación
Situación laboral	Empleado/a: 0,5 puntos
	Desempleado/a: 1 punto
Experiencia laboral en sector hostelería servicio cocina (se refleja la puntuación acumulada por cada tramo fijado)	1 año y medio: 0,5 puntos
	2 años: 1 punto
	2 años y medio: 1,5 puntos
	3 años: 2 puntos
Formación acreditada en hostelería (se sumará por el parámetro superior acreditado)	Formación grado medio: 0.5 punto
	Formación superior: 1 puntos
Haber participado con aprovechamiento en acciones formativas municipales relacionadas con el curso	2 puntos
Edad del/de la solicitante	Menor de 30 años: 1 punto.
	Entre 30 y 45 años: 0,5 puntos.
Residencia en Sanlúcar de Barrameda	1 punto.
Haber sido seleccionad@ y no haber culminado con "aprovechamiento cualquier experiencia anterior" del programa Sanlúcar Profesional	- 3 puntos

Los eventuales empates en la baremación se resolverán aplicando el criterio de la paridad, por el que será seleccionada la persona aspirante mujer de forma preferente. En caso de que el empate fuera entre aspirantes del mismo sexo, se atenderá al criterio de orden de presentación de solicitudes admitidas y completas.

Los requisitos exigidos en las presentes bases deberán ser cumplidos por las/los aspirantes a día de publicación de la convocatoria; tomándose dicha fecha a efectos de cálculo en la baremación.

Artículo 9. Forma de presentación de solicitudes.

DOCUMENTO Otros: 375972 TD99 - BASES SELECCION DE ALUMNOS CURSO COCINERO -PRODUCCION 17022023	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 8ZRHI-I5LM2-40ICU Página 5 de 7	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- FRANCISCO SAN NICOLAS APARICIO, Concejal Fomento, de AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Firmado 17/02/2023 10:33	ESTADO FIRMADO 17/02/2023 10:33



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 375972 8ZRHI-I5LM2-40ICU E74FFB0A406464E770756A7E26E1CB4DEC97995DD) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://sede.sanlucarbarrameda.es/portal/verificar/Documentos.do?>



DELEGACIÓN DE FOMENTO DE EMPRESAS

Las mismas deberán de presentarse, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, en el Registro General del Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda, ya sea por medios telemáticos (sede electrónica) o en formato presencial.

De igual modo, podrán presentarse de manera presencial, con la totalidad de la documentación solicitada, en la Delegación de Fomento de Empresas, sita en la Calle Manuel de Diego Lora, nº 8, 2º planta, en horario de 10.00 a 13.00 horas.

Artículo 10. Valoración de las solicitudes.

Las solicitudes serán valoradas por la Unidad de Fomento de Empresas, emitiéndose informe motivado por parte del Jefe de la citada Unidad motivando la inclusión de los diferentes alumnos preseleccionados.

Artículo 11. Resolución provisional y fase de alegación.

Realizada la valoración, se hará una resolución provisional que será publicada en el Tablón de Anuncios de esta administración. Seguidamente, se aperturará un plazo genérico de 2 días hábiles para presentar alegaciones y documentación contra la resolución provisional, de acuerdo con los cauces reconocidos en el artículo 8 de estas bases.

Artículo 12. Resolución definitiva.

Evaluadas las alegaciones presentadas, la Jefatura de la Unidad de Fomento de Empresas emitirá informe, que constituirá la propuesta de resolución definitiva. Esta deberá de ser refrendada por el Concejal-Delegado de Fomento Económico del Excmo. Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda.

Artículo 13. Llamamiento de los alumnos.

Emitida la resolución definitiva, se hará un llamamiento a todos los/las alumnos/as seleccionados/as, hasta cubrir las 15 plazas vacantes. Dicho llamamiento se hará en base al baremo extractado, en su estricto orden, y será telefónico.

Los/las alumnos/as podrán renunciar a su llamamiento, lo que deberán de manifestar expresamente al actuante de la administración, que dejará constancia en el expediente. Cada vacante será cubierta con los/las alumnos/as referidos en el listado de reserva, y siguiendo el orden establecido en ella.

CAPÍTULO III. PROTECCIÓN Y CESIÓN DE DATOS.

Artículo 14. Protección y cesión de datos.

En cumplimiento con lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos

DOCUMENTO Otros: 375972 TD99 - BASES SELECCION DE ALUMNOS CURSO COCINERO -PRODUCCION 17022023	IDENTIFICADORES
OTROS DATOS Código para validación: 8ZRHI-I5LM2-40ICU Página 6 de 7	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- FRANCISCO SAN NICOLAS APARICIO, Concejales Fomento, de AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Firmado 17/02/2023 10:33

ESTADO
FIRMADO
17/02/2023 10:33



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 375972 8ZRHI-I5LM2-40ICU E74FFB04406464E770756A7E26E1CB4DEC97995D0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://sede.sanlucardebarrameda.es/portal/verificar/Documentos.do?>



DELEGACIÓN DE FOMENTO DE EMPRESAS

personales facilitados, así como los que sean requeridos posteriormente para completar el expediente, serán incorporados a un fichero municipal. Con la remisión de los datos, se presta consentimiento expreso para que se pueda llevar a cabo el tratamiento de los mismos, siempre para el cumplimiento de las finalidades anteriormente indicadas. Asimismo, queda informado de que podrá ejercitar su derecho de acceso, rectificación, oposición y cancelación de sus datos mediante comunicación escrita dirigida a la Unidad.

Disposición final. Entrada en vigor.

La presente base entrará en vigor una vez fuera publicada en la web municipal del Excmo. Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda.

Fdo. El Concejales-Delegado del Área de Desarrollo de Fomento Económico, Francisco San Nicolás Aparicio.



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 375972 8ZRHI-I5LM2-40ICU E74FFB0A406464E770756A7E26E1CB4DEC97995DD) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://sede.sanlucarbarrameda.es/portal/verificar/Documentos.do?



DELEGACIÓN DE FOMENTO DE EMPRESAS



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
SANLÚCAR DE BARRAMEDA
Unidad de Fomento de Empresas

ANEXO I

SOLICITUD DE PARTICIPACION "CURSO COCINEER@-PRODUCCIÓN"					
1. DATOS DEL INTERESADO					
Nombre y Apellidos				NIF	
Domicilio					
Localidad			Provincia		CP
Teléfono		Móvil	Email:		

AUTOBAREMACIÓN	Puntuación
<input type="checkbox"/> Situación laboral.	
<input type="checkbox"/> Experiencia laboral.	
<input type="checkbox"/> Formación acreditada	
<input type="checkbox"/> Edad del solicitante	
<input type="checkbox"/> Residencia en Sanlúcar de Barrameda	
T O T A L	

Muestro mi conformidad a que el Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda verifique en el Padrón Municipal mi domicilio. En caso contrario, deberé aportar el correspondiente certificado municipal de empadronamiento; que de no hacerlo, no se valorará el concepto de "Residencia en Sanlúcar de Barrameda".

Además, declaro que reúno todos los requisitos solicitados en las bases y en la convocatoria de la selección de alumnos del Plan Municipal de Formación y solicito la admisión al curso formativo.

En Sanlúcar de Barrameda, a ____ de _____ de 2023.
Firma

Concepto	Puntuación
Situación laboral	Empleado/a: 0,5 puntos
	Desempleado/a: 1 punto
Experiencia laboral en sector hostelería servicio cocina (se refleja la puntuación acumulada por cada tramo fijado)	1 año y medio: 0,5 puntos
	2 años: 1 punto
	2 años y medio: 1,5 puntos
	3 años: 2 puntos
Formación acreditada en hostelería (se sumará por el parámetro superior acreditado)	Formación grado medio: 0,5 punto
	Formación superior: 1 puntos
Haber participado con aprovechamiento en acciones formativas municipales relacionadas con el curso	2 puntos
Edad del/ de la solicitante	Menor de 30 años: 1 punto.
	Entre 30 y 45 años: 0,5 puntos.
Residencia en Sanlúcar de Barrameda	1 punto.
Haber sido seleccionad@ y no haber culminado con "aprovechamiento cualquier experiencia anterior" del programa Sanlúcar Profesional	- 3 puntos

SR. DELEGADO DE FOMENTO DE EMPRESAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SANLUCAR DE BARRAMEDA

Unidad de Fomento de Empresas. C/ Manuel de Diego Lara, 8 - CP 11140 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
Tel: 956 33 01 04 - Fax: 956 36 15 39. fomentalasempresas@gmail.com