

DOCUMENTO Otros: 307909 25743 - BASES SELECCION DE ALUMNOS PINCHE DE COCINA 15112022	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: XYWNL-EHFWR-WWJXD Página 1 de 7	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- FRANCISCO SAN NICOLAS APARICIO, Concejel Fomento, de AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Firmado 15/11/2022 09:32	ESTADO <b>FIRMADO</b> 15/11/2022 09:32



## BASES

### *Convocatoria para la selección de alumnos dentro del Programa Sanlúcar Profesional, Curso "Pinche de Cocina".*

Sanlúcar de Barrameda, como Capital Española de la Gastronomía 2022, galardón que marcará los niveles de exigencia a nuestra hostelería a perpetuidad, necesita 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, nace "Sanlúcar Profesional", 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 segundo de los cursos que integran esta actuación; el curso de **Pinche de Cocina**.

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 un desarrollo profesional de la actividad laboral, enfocadas directamente a obtener los conocimientos mínimos necesarios para desenvolverse dentro de una cocina profesional con soltura, y potenciar las habilidades básicas en el tratamiento del producto. Es básico, que todo trabajador dentro de una cocina profesional, comenzando desde el nivel más elemental,

DOCUMENTO Otros: 307909 25743 - BASES SELECCION DE ALUMNOS PINCHE DE COCINA 15112022	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>XYWNL-EHFWR-WWJXD</b> 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 15/11/2022 09:32	ESTADO <b>FIRMADO</b> 15/11/2022 09:32



debe tener unos conocimientos mínimos pero claro de sus funciones, dominio de los diferentes técnicas de trabajo dentro de la voráGINE 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 una cocina profesional bar, así como la adquisición del conjunto de conocimientos y habilidades necesarios para desarrollar su actividad laboral con calidad. Enfocará sus conocimientos dirigidos hacia la correcta atención al cocinero/chef que dirige la cocina y la mejor forma de organizarse dentro de su entorno laboral.

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 “**Pinche de Cocina**” de **35 horas** de duración, no tendente a la obtención de certificado profesional. La formación será para **12 alumnos**.

La actividad formativa se desarrollará en dos módulos:

- Teoría culinaria: 10 horas de duración; formación teórica que se impartirá en horario de mañana.
- Práctico: 25 horas de prácticas en horario matinal, que se reparten en seis módulos diferenciados que abarcan: Vocabulario Culinario, Verduras y hortalizas, Pasta y arroces, Pescados y mariscos, Huevos y por último Carnes.

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.

**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**

DOCUMENTO Otros: 307909 25743 - BASES SELECCION DE ALUMNOS PINCHE DE COCINA 15112022	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: XYWNL-EHFWR-WWJXD Página 3 de 7	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- FRANCICO SAN NICOLAS APARICIO, Concejal Fomento, de AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Firmado 15/11/2022 09:32	ESTADO <b>FIRMADO</b> 15/11/2022 09:32



**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 15 de noviembre de 2022 al 20 de noviembre de 2022, 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:

Concepto	Puntuación
Situación laboral	Empleado/a: 0,5 puntos
	Desempleado/a: 1 punto

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 307909 XYWNL-EHFWR-WWJXD 0001D8433BF525CC2E95C56691B20F742E7C3130) 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?>

DOCUMENTO Otros: 307909 25743 - BASES SELECCION DE ALUMNOS PINCHE DE COCINA 15112022	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: XYWNL-EHFWR-WWJXD Página 4 de 7	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- FRANCISCO SAN NICOLAS APARICIO, Concejál Fomento, de AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Firmado 15/11/2022 09:32	ESTADO <b>FIRMADO</b> 15/11/2022 09:32



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 307909 XYWNL-EHFWR-WWJXD 0001D8433BF525CC2E9656991B20F742E7C3130) 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?>



Experiencia laboral en sector hostelería (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: 1 punto
	Formación superior: 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.**

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 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.

DOCUMENTO Otros: 307909 25743 - BASES SELECCION DE ALUMNOS PINCHE DE COCINA 15112022	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: XYWNL-EHFWR-WWJXD 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 15/11/2022 09:32	ESTADO <b>FIRMADO</b> 15/11/2022 09:32



**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 la Concejal-Delegada del Área de Desarrollo 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 12 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 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.

DOCUMENTO ...Otros: 307909 25743 - BASES SELECCION DE ALUMNOS PINCHE DE COCINA 15112022	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>XYWNL-EHFWR-WWJXD</b> Página 6 de 7	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- FRANCISCO SAN NICOLAS APARICIO, Concejal Fomento, de AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Firmado 15/11/2022 09:32	ESTADO <b>FIRMADO</b> 15/11/2022 09:32



**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 Concejal-Delegado del Área de Desarrollo de Fomento Económico, Francisco San Nicolás Aparicio.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 307909 XYWNL-EHFWR-WWJXD 0001D843BFE525CC2E96C56691B20F742E7C3130) 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?>



### ANEXO I



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



SOLICITUD DE PARTICIPACION "PINCHE DE COCINA"					
<b>1. DATOS DEL INTERESADO</b>					
Nombre y Apellidos				NIF	
Domicilio					
Localidad			Provincia		CP
Teléfono		Móvil	Email:		
<b>AUTOBAREMACIÓN</b>					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					
<input type="checkbox"/> Haber sido seleccionad@ y no haber culminado con "aprovechamiento cualquier experiencia anterior" del programa Sanlúcar Profesional					
<b>TOTAL</b>					

Muestro mi rechazo a que el Excmo. Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda verifique en el Padrón Municipal mi domicilio. En este caso el interesado deberá aportar el correspondiente certificado municipal de empadronamiento; de no hacerlo no se valorará el concepto de "Residencia en Sanlúcar de Barrameda".

Por todo lo cual declaro que reúno todos los requisitos solicitados en las bases y en la convocatoria de la selección de alumnos para Sanlúcar Profesional, Academia de Bartander y solicito la admisión al programa formativo.

En Sanlúcar de Barrameda, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.  
Firma

Concepto	Puntuación
Situación laboral	Empleado/a: 0,5 puntos
	Desempleado/a: 1 punto
Experiencia laboral en sector hostelería (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: 1 punto
	Formación superior: 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. DELEGADODE FOMENTO DE EMPRESAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SANLUCAR DE BARRAMEDA

Unidad de Fomento de Empresas. C/ Manuel de Diego Lora, 5 - CP11546 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)  
Telf: 956 38 01 04 - Fax 956 38 13 39. mail: fomentoempresas@gmail.com