

## **BASES DE LA CONVOCATORIA DE CONCURSO-OPOSICIÓN PARA UNA LISTA DE EMPLEO TEMPORAL**

*LORCA TALLER DEL TIEMPO, SAU* convoca un proceso selectivo para la **CONSTITUCIÓN DE UNA LISTA DE ESPERA TEMPORAL** para la contratación de CAMARERO Y COCINERO:

- Puesto de Camarero, Grupo Profesional II, Categoría Camarero, del Convenio de Hostelería de la Región de Murcia.
- Puesto de Cocinero, Grupo Profesional II, Categoría Cocinero, del Convenio de Hostelería de la Región de Murcia.

mediante contrato de trabajo en la modalidad y condiciones especificadas en el punto 2.

La aprobación de estas bases generales deja sin efecto cualesquiera bases generales de convocatoria de procesos selectivos de personal en la categoría señalada de *LORCA TALLER DEL TIEMPO SAU* que hubiesen sido aprobadas con anterioridad.

### **1.- Requisitos generales de los aspirantes**

Los aspirantes a la plaza, en la bolsa de empleo, que se convoca deberán reunir las condiciones siguientes:

- a. Tener cumplidos dieciocho años y no exceder de la edad de jubilación ordinaria.
- b. Tener capacidad para contratar la prestación de su trabajo conforme a lo establecido en el artículo 7 del Estatuto de los Trabajadores.
- c. No encontrarse en ninguna de las situaciones excluyentes para la práctica laboral en los puestos de trabajo ofertados en esta convocatoria.
- d. Cumplir los requisitos mínimos de titulación, habilidades y/o capacidades que se especifican para el puesto y, al menos, el título de Graduado Escolar, Graduado en ESO, Formación Profesional de primer grado o equivalente a efectos laborales y profesionales.
- e. Estar en posesión del DNI o identificación legal oficial equivalente, en vigor.
- f. Dominio hablado y escrito del español.
- g. Carnet de manipulador de alimentos.

- h. Acreditar al menos 6 meses de experiencia en el puesto de camarero o 6 meses en el puesto de cocinero.

## **2.- Régimen de contratación**

El candidato/a seleccionado para cubrir el puesto que se convoca suscribirá el correspondiente contrato de trabajo rigiéndose por el Derecho Laboral, de acuerdo con la siguiente categoría ofertada en turno indeterminado y en las siguientes condiciones:

- Contrato Temporal
  - o **Puesto de Camarero, Grupo Profesional II, Categoría Camarero, del Convenio de Hostelería de la Región de Murcia.**
  - o **Puesto de Cocinero, Grupo Profesional II, Categoría Cocinero, del Convenio de Hostelería de la Región de Murcia.**

Las retribuciones del puesto serán las determinadas por los convenios laborales vigentes y aplicables en el momento de la firma del contrato.

Las tareas que se corresponden a este puesto son con carácter general, entre otras y básicamente, las siguientes:

### **Camarero:**

- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Preparar y presentar las bebidas y alimentos.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.
- Preparar y mantener en buen estado el área de trabajo, los equipos y utensilios para poder ofrecer un servicio de calidad al cliente.
- Ejecutar los distintos procesos de facturación/ o cobro.
- Recoger las instalaciones, una vez que los clientes se hayan ido.
- Llevar a cabo la supervisión del material

### **Cocinero:**

- Reconocer los elementos necesarios para su trabajo y la manera de prepararlos, respetando en todo momento las normas de higiene y seguridad en el trabajo.
- Fomentar la adecuada coordinación y buenas relaciones entre el personal de las distintas áreas de cocina y departamentos de mayor contacto.

- Preparar y presentar elaboraciones básicas de platos elementales.
- Realizar menús equilibrados y diversos tipos de dietas.
- Manipular toda clase de alimentos en crudo para su posterior elaboración, aplicando los métodos de conservación adecuados.
- Preparar, confeccionar y presentar platos cuya base principal sea el arroz, legumbres, pasta, huevos, pescados, mariscos y carne.
- Preparar y presentar productos de pastelería, confitería, helados y postres.
- Preparar y presentar diferentes platos de cocina regional, nacional, internacional o creativa.
- Aplicar las normas y medidas para evitar riesgos laborales y saber actuar ante situaciones de emergencia.

Se establecerá el periodo de prueba legal, según convenio, transcurrido el cual se emitirá informe por parte del responsable del Departamento de RRHH.

### **3.- Publicidad**

Las presentes bases y sus correspondientes anexos, si los hubiera, serán publicadas en la página web de Lorca Taller del Tiempo SAU y en la web de la Concejalía de Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Lorca. En la web [www.lorcatallerdeltiempo.es](http://www.lorcatallerdeltiempo.es) será la única fuente y medio de comunicación oficial de la convocatoria y proceso, mediante la cual se podrá acceder a los plazos de inscripción, resultados de pruebas selectivas, tipo de plazas vacantes y fechas de inscripción, entre otros datos.

Todas las comunicaciones de la convocatoria se transmitirán por este medio (página web corporativa) a los interesados, salvo decisión justificada, para asegurar la igualdad de oportunidades, no haciéndose responsable la empresa convocante de otras informaciones equivalentes o diferentes a la misma.

### **4.- Presentación de solicitudes**

Las solicitudes podrán presentarse electrónicamente mediante email en [info@lorcatallerdeltiempo.com](mailto:info@lorcatallerdeltiempo.com), quedando validada su recepción mediante el acuse de recibo o de manera presencial en las oficinas de LORCA TALLER DEL TIEMPO.

El plazo para la presentación de solicitudes será de 15 días naturales contado a partir del día siguiente de la fecha de publicación de la presente convocatoria.

La instancia y autobaremación (Anexos I y II) se presentarán actualizados de acuerdo con las instrucciones de estas bases.

## **5.- Proceso de selección**

El proceso selectivo se realizará con adecuación al procedimiento recogido en estas Bases. El Órgano de Selección analizará y evaluará el cumplimiento por parte de los solicitantes respecto a los requisitos especificados en las mismas.

Las fases del proceso de selección serán las siguientes:

- Presentación y registro de solicitudes: quince días naturales a partir del día siguiente de su publicación.
- Publicación lista provisional de admitidos y plazo de reclamaciones.
- Publicación lista definitiva de admitidos y revisión de autobaremación de méritos por el Órgano de Selección, y plazo de reclamaciones.
- Prueba escrita. Prueba de desarrollo de acuerdo con el punto 6.2 sobre contenidos y caso práctico. Publicación lista provisional, plazo de reclamaciones y lista definitiva del resultado.
- Entrevista personal. Publicación del resultado. Y plazo de reclamaciones.
- Publicación del resultado final del proceso. Plazo de un mes para la presentación de recurso contra el mismo.
- Elevación del resultado. Publicación de la lista de adjudicación y de la bolsa de empleo.

Las reclamaciones o recursos se presentarán electrónicamente mediante email en [info@lorcatallerdeltiempo.com](mailto:info@lorcatallerdeltiempo.com), y dirigidas al Órgano de Selección.

El Órgano de Selección queda facultado para resolver las reclamaciones y recursos que se presenten y tomar los acuerdos necesarios para el buen orden de la convocatoria en todo lo no previsto en las presentes bases, y siempre que no se opongan a las mismas y se aplique a todos los casos similares por igual.

En caso de que durante la celebración de las pruebas selectivas o durante el periodo de prueba se tuviese conocimiento que alguno de los aspirantes no reúne uno o más requisitos exigidos en la convocatoria, o los hubiere ocultado o falseado, se podrá proponer su exclusión del proceso o rescisión del contrato si ya se hubiera efectuado, previa audiencia al interesado.

Se adoptarán aquellas medidas que permitan que los aspirantes discapacitados puedan realizar las pruebas con las mismas oportunidades que el resto de los candidatos para lo cual deberán advertirlo en el formulario, indicando las adaptaciones de medios y/o tiempo necesarias para la realización de las mismas.

El idioma elegido para las mismas será el español.

El Órgano de Selección queda constituido de la siguiente forma:

- Presidente/a y reserva.
- Secretario/a y reserva.

Lorcatur, Lorca Taller del Tiempo - Antiguo Convento de La Merced – 30.800 Lorca  
Tel: 968 47 74 37 – Fax. 968 47 72 23 – e-mail: [info@lorcatallerdeltiempo.com](mailto:info@lorcatallerdeltiempo.com)

- Técnicos o asesores y reservas
- Delegado de Personal:

El Tribunal no podrá constituirse ni actuar sin la presencia, al menos, de la mitad más uno de sus miembros, titulares o suplentes, siendo necesaria, en todo caso, la asistencia del/la Presidente/a.

## 6. Fases del proceso.

### 6.1. Fase de concurso.

Con la inscripción el/la aspirante habrá de incluir una lista con su autobaremación de acuerdo con el siguiente cuadro de puntuaciones:

PUESTO CAMARERO				
VARIABLE	PUNTUACION MAXIMA	CRITERIOS		PUNTUACIÓN OBTENIDA
Experiencia	4	1.- Por servicios prestados en puestos de Camarero.	1.1. experiencia en cualesquiera de las Administraciones Públicas: se valorará a razón de 0,02 puntos por mes, hasta un máximo de 3,00 puntos.	
			1.2. experiencia en la empresa privada: se valorará a razón de 0,02 puntos por mes, hasta un máximo de 3,00 punto.	
Formación Académica	1	Por estar en posesión de titulación de Módulo formativo de Grado Medio "Técnico en Servicios de restauración": 1 punto.		
Formación Complementaria	3	Relacionados con materias relacionadas Hostelería, Restauración, Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería, Hostelería Segura COVID, Atención al Cliente, Habilidades Comerciales, hasta un máximo de 2,00 puntos. La valoración de cada curso se efectuará en función de su duración y se realizará según el siguiente desglose:	Por cursos de 30 horas a 0,10 puntos por curso: Para determinar el cómputo, se sumarán todas las horas de los cursos y se prorratearán a razón de 0,10 puntos cada treinta horas.	
		Por estar en posesión del Certificado de Profesionalidad de "Camarero de restaurante bar": 1 punto.		
Idiomas	2	Por certificación C1, 1 puntos por idioma.		
		Por certificación B1, 0,5 puntos por idioma. B2 0,75 POR IDIOMA		
		Cursos de perfeccionamiento del idioma	Por cursos de 30 horas a 0,3 puntos por curso: Para determinar el cómputo, se sumarán todas las horas de los cursos y se prorratearán a razón de 0,3 puntos cada treinta horas.	

PUESTO COCINERO				
VARIABLE	PUNTUACION MAXIMA	CRITERIOS		PUNTUACIÓN OBTENIDA
Experiencia	4	1.- Por servicios prestados en puestos de Cocinero.	1.1. experiencia en cualesquiera de las Administraciones Públicas: se valorará a razón de 0,02 puntos por mes, hasta un máximo de 3,00 puntos.	
			1.2. experiencia en la empresa privada: se valorará a razón de 0,02 puntos por mes, hasta un máximo de 3,00 punto.	
Formación Académica	1	Por estar en posesión de titulación de Ciclo Formativo de Grado superior en la especialidad de Restauración; Ciclo Formativo de Grado Medio en la especialidad de Cocina y Gastronomía: 1 punto.		
Formación Complementaria	3	Relacionados con materias relacionadas Hostelería, restauración, Cocina, Gastronomía, Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería, Hostelería Segura COVID, Atención al Cliente, hasta un máximo de 2,00 puntos. La valoración de cada curso se efectuará en función de su duración y se realizará según el siguiente desglose:	Por cursos de 30 horas a 0,10 puntos por curso: Para determinar el cómputo, se sumarán todas las horas de los cursos y se prorratearán a razón de 0,10 puntos cada treinta horas.	
		Por estar en posesión del Certificado de Profesionalidad de Cocinero: 1 puntos.		
Idiomas	2	Por certificación C1, 1 puntos por idioma.		
		Por certificación B1, 0,5 puntos por idioma. B2 0,75 POR IDIOMA		
		Cursos de perfeccionamiento del idioma	Por cursos de 30 horas a 0,3 puntos por curso: Para determinar el cómputo, se sumarán todas las horas de los cursos y se prorratearán a razón de 0,3 puntos cada treinta horas.	

Para determinar el computo de meses de experiencia, se sumarán todos los meses acreditados y se prorratearan a razón de 0.02 puntos por cada mes.

Para determinar el computo de horas de formación, se sumarán todas las horas acreditadas y se prorratearán a razón de 0.3 puntos por cada 30 horas

Los cursos por días se considerarán con una valoración de 4 horas por día.

.

Los cursos inferiores a 30 horas se computarán según la parte proporcional correspondiente.

Cuando un curso venga expresado por créditos se entenderá que cada crédito equivale a 10 horas de formación.

Las prácticas curriculares que sean imprescindibles para la obtención de una titulación ya acreditada en las variables Formación Académica, Formación Complementaria o Idiomas, no serán tenidas en cuenta como Experiencia Profesional.

El Órgano de Selección no considerará ningún mérito que no haya sido autobareado ni tampoco otorgará más puntos de los que conste en la autobareación por cada mérito enunciado.

Tampoco se tendrán en cuenta los méritos de la fase de concurso en aquellos/as aspirantes que no superen la fase de prueba de conocimientos.

## **6.2. Fase de oposición.**

La idoneidad de los/as aspirantes será evaluada mediante una prueba escrita de conocimientos generales y específicos, y un caso práctico acerca de situaciones cotidianas en el puesto de trabajo sobre la base de las siguientes áreas de conocimiento:

### **Puesto de Camarero:**

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.
- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.
- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.
- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.
- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.

### **Puesto de Cocinero:**

- Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.
- Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias
- Elaboraciones básicas y platos elementales para entrantes, platos principales, repostería y portes.
- Productos culinarios.
- Cocina creativa o de autor.
- Cocina española e internacional.
- La cocina de "Las Tres Culturas"

- Decoración y exposición de platos.

Tendrá una duración de 60 minutos. La puntuación será sobre 10. Es eliminatoria por debajo de la mitad de su puntuación.

### **6.3. Entrevista personal.**

La última fase del proceso de selección consistirá en la realización de una entrevista personal tendente a apreciar las mejores aptitudes técnicas de los candidatos en cuanto a los cometidos propios del puesto a cubrir, tomando en consideración sus características.

Entre otros aspectos, se considerarán ejes de la entrevista los siguientes:

- Establecer un contacto directo con la persona interesada en el puesto de trabajo.
- Proporcionar al candidato/a la información que se considere básica e imprescindible acerca de la empresa, el puesto y el perfil requerido.
- Aportar qué funciones se deberán realizar, dónde y con quién.
- Dar a conocer con mayor detalle que el reflejado en las bases qué conocimientos, experiencia y competencias debe reunir aquella persona que precisa la organización.
- Ofrecer la suficiente información al candidato/a para que pueda precisar si está interesado/a en el proyecto.
- Evaluar sus posibilidades de desempeñar las funciones y tareas de forma correcta.
- Determinar si el candidato podrá desarrollarse adecuadamente en el puesto ofrecido y en la organización.
- Conocer aquellos puntos específicos o aptitudes extracurriculares que no queden lo suficientemente precisos en las anteriores fases del proceso.

### **6.4. Acreditación de méritos**

Aquellos/as aspirantes que hayan superado las fases eliminatorias y superado la nota de corte tendrán un plazo de 5 días hábiles para acreditar documentalmente los méritos incluidos en la autobaremación. La acreditación se realizará mediante la entrega de fotocopia compulsada del original dirigida al órgano de selección.

La documentación irá numerada y ordenada en el mismo sentido que la autobaremación de modo que se identifique inequívocamente la relación calificada de la inscripción con el contenido de la documentación acreditativa.

Todas las acreditaciones de méritos no originales o cotejados oficialmente podrán ser solicitados en formato original para su comprobación. En caso contrario, quedaría anulada su valoración.

También es causa de nulidad en el concurso quien no pueda atestiguar la veracidad documental o ésta haya sido manipulada, modificada o falsificada.

En ningún caso el órgano de selección podrá otorgar mayor puntuación por méritos que la consignada por el/la aspirante.

La acreditación de los méritos deberá hacerse mediante la presentación de alguno de los siguientes documentos:

Los servicios prestados:

- En la Administración Pública, mediante certificación de los servicios prestados expedida por la Administración Pública correspondiente y la certificación de la Seguridad Social (Vida laboral). En la empresa privada mediante copia del contrato laboral y/o copia de una nómina y la certificación de la Seguridad Social (Vida laboral).

Los cursos, jornadas y seminarios, prácticas, etc.

- Mediante la aportación de diplomas o certificaciones expedidas por organismos públicos o privados.

## **7.- Selección y contratación**

Para la adjudicación de las plazas se seguirá un orden de mayor a menor puntuación derivada de la suma de los resultados de las pruebas que integran el proceso.

Los empates se resolverán por este orden:

- Mayor calificación fase de oposición-conocimientos.
- Mayor calificación fase de entrevista personal.
- Mayor calificación fase concurso.
- Orden de inscripción.

El proceso de selección finaliza con la aprobación por parte del Consejo de Administración de la sociedad. Tras su aprobación la Bolsa de Empleo pasará a ser definitiva.

El/la aspirante que finalmente resulte seleccionado, siguiendo el orden de la Bolsa de Empleo, será convocado para la celebración del correspondiente contrato de trabajo en la modalidad prevista.

Si algún candidato no presentase en el plazo señalado la documentación requerida para efectuar la contratación, salvo casos de fuerza mayor, o cuando de la misma se dedujera que no cumple los requisitos exigibles, se entenderá desistido en su pretensión a todos los efectos.

Para formar parte de la plantilla de *LORCA TALLER DEL TIEMPO* los candidatos habrán de ser declarados aptos en el reconocimiento médico obligatorio que le será realizado por el servicio médico concertado por la empresa. En caso contrario, el aspirante será sustituido por el siguiente candidato de la lista definitiva.

Igualmente, si no superase el periodo de prueba establecido, *LORCA TALLER DEL TIEMPO* requerirá al siguiente candidato que hubiese superado el proceso selectivo, siéndole de aplicación lo indicado anteriormente referente a la presentación de documentos.

### **8.- Bolsa de trabajo**

Los aspirantes que hayan superado todas las fases del proceso, formarán parte de una bolsa de empleo que quedará interconectada con las restantes conformadas en otros procesos para cubrir puestos vacantes de forma temporal cuando concurren necesidades perentorias que afecten al normal funcionamiento de los servicios, incluidas las vacantes producidas como consecuencia de la promoción interna.

La designación de plazas vacantes provisionales seguirá la misma línea descendente en el orden establecido en la lista definitiva de aprobados.

Los aspirantes seleccionados de la bolsa de trabajo recuperan su número de orden al término del contrato temporal pero no pueden sustituir a otro seleccionado con contrato vigente en detrimento de éste.

Las características de duración y jornada ofertadas en estas bases para las vacantes objeto de esta selección no son vinculantes a los contratos emanados de la bolsa de trabajo.

El plazo de vigencia de la bolsa será como máximo de dos años salvo que con anterioridad a ese plazo se convoque un nuevo proceso de selección.

### **9.- Protección de Datos y custodia de expedientes**

Los expedientes de los aspirantes al proceso de selección serán custodiados digitalmente durante el tiempo que perdure la bolsa de trabajo de la oferta, sólo y exclusivamente a efectos del proceso de selección y rango de contratación, si procediese, tras el cual será borrado en su totalidad.

La documentación del personal contratado que sea necesaria su formalización, pasa a formar parte de su expediente personal como trabajador de la empresa.

El tratamiento de estos datos se realizará conforme a lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

En Lorca, a 11 de febrero 2022.

**NEXO 1: AUTOBAREMACION**

**CONVOCATORIA DE CONCURSO-OPOSICIÓN PARA UNA LISTA DE EMPLEO TEMPORAL**

**CAMARERO Y COCINERO**

VARIABLE	PUNTUACIÓN MÁXIMA	MÉRITO ACREDITADO	ACREDITACIÓN DOCUMENTAL	HORAS O MESES	PUNTUACIÓN POR HORAS O MESES	BAREMO	TOTAL BAREMO
Experiencia	4						
Formación Académica	1						
Formación Complementaria	3						
Idiomas	2						

**ANEXO II: PRESENTACION DE INSTANCIAS**

**CONVOCATORIA DE CONCURSO-OPOSICIÓN PARA UNA LISTA DE EMPLEO TEMPORAL  
CAMARERO Y COCINERO**

APELLIDO	NOMBRE
DNI	FECHA NACIMIENTO
TELEFONO FIJO	TELEFONO MOVIL
DOMICILIO Calle, número, CP, localidad, provincia	
CORREO ELECTRÓNICO	

**Requisitos generales de los aspirantes**

Los aspirantes a la plaza, en la bolsa de empleo, que se convoca deberán reunir las condiciones siguientes:

- a. Tener cumplidos dieciocho años y no exceder de la edad de jubilación ordinaria.
- b. Tener capacidad para contratar la prestación de su trabajo conforme a lo establecido en el artículo 7 del Estatuto de los Trabajadores.
- c. No encontrarse en ninguna de las situaciones excluyentes para la práctica laboral en los puestos de trabajo ofertados en esta convocatoria.
- d. Cumplir los requisitos mínimos de titulación, habilidades y/o capacidades que se especifican para el puesto y, al menos, el título de Graduado Escolar, Graduado en ESO, Formación Profesional de primer grado o equivalente a efectos laborales y profesionales.
- e. Estar en posesión del DNI o identificación legal oficial equivalente, en vigor.
- f. Dominio hablado y escrito del español.
- g. Dominio en conversación de un idioma extranjero (inglés o francés).

El/la abajo firmante **SOLICITA** ser admitido/a a las pruebas selectivas a que se refiere la presente instancia y **DECLARA** que son ciertos los datos consignados en ella y que reúne las condiciones señaladas en la convocatoria anteriormente citada, comprometiéndose a probar documentalmente todos los datos que figuran en esta solicitud.

Lorca,                      de                                      de 2022

(FIRMA)

**GERENTE LORCATUR, LORCA TALLER DEL TIEMPO**

**M<sup>a</sup> ÁNGELES LIRÓN SANDOVAL**

Con motivo de la normativa vigente en materia de protección de datos (RGPD – LOPD), le informamos que los datos personales aportados por Usted serán tratados por LORCATUR S.A.U., con domicilio en C/ PUERTA SAN GINÉS S/N, 30800 LORCA - MURCIA (Responsable del Tratamiento), con la única finalidad de hacerle participe en el proceso de selección de personal abierto actualmente, siendo posible la publicación de sus datos en los listados provisionales y/o definitivos de personal excluido y admitido en nuestra página web así como en los tablones de la concejalía del empleo del Ayuntamiento de Lorca. No pudiendo ser utilizados para otras finalidades. En caso de producirse alguna modificación en sus datos, le rogamos nos lo comuniquen por escrito lo antes posible, con objeto de mantener los datos debidamente actualizados. No se comunicarán a terceros, excepto por obligación legal.

Los datos se conservarán durante el periodo de tiempo que dure el proceso de selección, transcurrido el cual se procederá a la supresión de éstos garantizándole un total respeto a la confidencialidad tanto en el tratamiento como en su posterior destrucción. Del mismo modo si su perfil no resulta de interés para la empresa los datos serán destruidos de forma inmediata garantizando la citada confidencialidad.

Así mismo, le informamos que tiene derecho a ejercitar los derechos de acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y la limitación y oposición a su tratamiento enviando un correo electrónico a [info@lorcatallerdel tiempo.com](mailto:info@lorcatallerdel tiempo.com), indicando el tipo de derecho que quiere ejercer y acompañando su solicitud de una copia de su DNI o documento análogo en derecho. Si considera que el tratamiento de datos personales no se ajusta a la normativa vigente, también tiene derecho a presentar una reclamación ante la Agencia de Protección de Datos.