

**PROCEDIMIENTO SELECTIVO Y REQUISITOS
PARA LA COTRATACIÓN DE DOCENTE DE COCINA (HOTR0408)**

1.- SISTEMA DE SELECCIÓN:

Se realizará una entrevista personal a aquellos/as candidatos/as que reúnan los requisitos exigidos en la convocatoria. Si se considera necesario, se realizará una PRUEBA teórico-práctica sobre los contenidos del certificado de profesionalidad a impartir.

2.- REQUISITOS:

- Cumplir los requisitos del Certificado de Profesionalidad: Formación adecuada al puesto y experiencia laboral en la ocupación.

ACREDITACIÓN REQUERIDA	EXPERIENCIA PROFESIONAL	
	CON ACREDITACIÓN	SIN ACREDITACIÓN
- Licenciado/a Ingeniero/a, Arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado/a, Ingeniero/a Técnico/a o Arquitecto/a Técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico/a Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo - Certificado de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de restauración de la Familia profesional de Hostelería y Turismo.		3 AÑOS

- Tener competencia docente:

Artículo 1º apartado ocho del RD 189/2013 de 15 de marzo:

“En cualquier caso, para poder impartir los módulos formativos de los certificados de profesionalidad, será requisito que el formador acredite poseer competencia docente.

Para acreditar la competencia docente requerida, el formador deberá estar en posesión del certificado de profesionalidad de formador ocupacional o del certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo.

Del requisito anterior estarán exentos:

- a) Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestro, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o la Pedagogía, o de un título oficial de posgrado en los citados ámbitos.
- b) Quienes posean una titulación universitaria distinta de las anteriores y se encuentren en posesión del CAP o de los títulos de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica. Así mismo estarán exentos quienes acrediten la posesión del Master Universitario habilitante para el ejercicio de las profesiones reguladas de Profesor de Educación secundaria obligatoria y Bachillerato. Formación Profesional y Escuelas Oficiales de idiomas y quienes acrediten la superación de un curso de formación equivalente a la formación pedagógica y didáctica exigida para aquellas personas que, estando en posesión de una titulación declarada equivalente a efectos de docencia, no pueden realizar los estudios de master establecida en la disposición adicional primera del R.D. 1834/2008 de 8 de noviembre.....
- c) Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos diez años (en los certificados solicitados) en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.

Disposición Transitoria Única. Acreditación de la competencia docente.

“A efectos de acreditación de la competencia docente, de acuerdo con lo establecido en el art. 13.1, tendrá validez el estar en posesión de formación en metodología didáctica de formación profesional para adultos equivalente al certificado de profesionalidad de formador ocupacional o del certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo, siempre que dicha formación se haya obtenido hasta el 31 de diciembre de 2013”.

3. BAREMACIÓN:

FORMACIÓN (máximo 5 puntos)	Títulos oficiales: grado, licenciatura, diplomatura, máster, doctorado, postgrado, o similar de más de 600 horas		2 puntos
	Título oficial relacionado con el puesto: FP Grado superior		1 punto
	Título oficial relacionado con el puesto: FP Grado medio y certificados de profesionalidad de nivel 3		0.5 puntos
	Cursos relacionados con el puesto realizados en los últimos 5 años	15 a 29 horas	0,5 puntos por curso
		30 a 99 horas	0,10 puntos por curso
100 a 199 horas		0,20 puntos por curso	
200 ó más horas		0,40 puntos por curso	
EXPERIENCIA PROFESIONAL EN LA OCUPACIÓN (máximo 2 puntos)	0,20 POR AÑO		
EXPERIENCIA DOCENTE EN CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE COCINA (máximo 2.5 puntos)	0,25 POR CURSO IMPARTIDO		
EXPERIENCIA DOCENTE EN OTROS CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD de la misma familia profesional (máximo 1 punto)	0,25 POR CURSO IMPARTIDO		
EXPERIENCIA DOCENTE EN LA IMPARTICIÓN DE OTRA FORMACIÓN QUE NO CONLLEVE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (máximo 0.50 puntos)	0,25 POR CURSO IMPARTIDO		

SIMULACIÓN DOCENTE (15 minutos): programación didáctica de la unidad formativa: (teoría y práctica) MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. (máximo 4 puntos)	Presentación de los objetivos del módulo	máximo 1 punto por apartado
	Claridad expositiva	
	Utilización de medios didácticos y estrategias de aprendizaje	
	Distribución del tiempo, espacio, instalaciones, equipamiento y herramientas necesarias.	

VALORACIÓN PRUEBA PROFESIONAL (En caso necesario). A desarrollar de forma teórico/práctica con elementos utilizados para la formación de las competencias del certificado de profesionalidad (máximo 5 puntos)

4.- PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES: LUGAR Y DOCUMENTACIÓN:

Los/as candidatos/as deberán de presentar:

- **Solitud y CURRICULUM VITAE SEGÚN EL MODELO QUE SE ADJUNTA**
- Certificado de Vida laboral.
- Fotocopia de los títulos, diplomas y cursos.

Sólo se valorará la experiencia que tenga su reflejo en la vida laboral. El/la candidata/a deberá indicar en el modelo de curriculum que figura en las presentes bases el nombre de las empresas y los días trabajados en las mismas, debiendo coincidir fielmente estos datos con los que figuren en el certificado de vida laboral.

Las fotocopias de los títulos, diplomas y cursos han de llevar la firma y sello de la entidad que lo haya emitido, además del número de horas y los contenidos formativos: serán desestimados los que no contengan esa información.

Igualmente, sólo se valorarán los cursos realizados en los últimos 5 años y aquellos relacionados claramente con la docencia o el sector de actividad de la acción formativa a impartir.

No serán consideradas ni valoradas aquellas solicitudes que no aporten fotocopias de los documentos justificativos de los requisitos necesarios y excluyentes del puesto. Tampoco serán valoradas aquellas condiciones que no sean acreditadas y justificadas documentalmente mediante fotocopias.

La entrega de la solicitud, junto con el resto de documentación, deberá realizarse en:

- **Lugar de entrega:** EDIFICIO ABELLÓ C/ ASTORGA, 20. LEÓN 24009
- **Días y horario de entrega:** de lunes a viernes y en horario de 9:00 a 14:00.
- **Fecha fin de entrega:** **lunes 25 de noviembre de 2024 (incluido el día 25)**

La entrega se realizará de forma presencial, mediante correo certificado o a través de cualquier sistema de mensajería. No obstante, lo anterior, **no se admitirá toda aquella documentación que sea recibida en el lugar de entrega señalado con posterioridad a la finalización de la fecha de entrega.**

Los/las aspirantes deberán facilitar un correo electrónico y un número de teléfono, a fin de que la comisión de selección pueda en cualquier momento comunicarse con los/as candidatos/as.

5. ENTREVISTA DE SELECCIÓN

La entrevista **personal tendrá lugar el día 29 de noviembre de 2024 a las 9:00 horas**, en el Edificio **Abelló C/ Astorga nº 20**, de León.

6. CONTRATO DE TRABAJO

- Contrato temporal de duración determinada ajustada a la duración de la acción formativa (enero a julio 2025)

7.- PRESENTACIÓN DE RECLAMACIONES:

En el plazo de tres días naturales, contados a partir de la publicación del resultado de la selección en la web de Fuldefe (www.fuldefe.com), podrán presentarse reclamaciones por los/as interesados/as.

Las reclamaciones irán dirigidas a la Comisión de Selección y serán presentadas en la sede de Fuldefe, Avda. de La Magdalena nº 9. De las mismas, que serán debidamente registradas, se extenderá a cada interesado/a diligencia de presentación que acredite la fecha y la hora en que tal reclamación ha sido presentada.

En León a 12 de noviembre 2024.

MODELO DE SOLICITUD PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO SELECTIVO

DOCENTE DE COCINA

(CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: HOTR0408)

D/D^a. _____

Con DNI. n^o. _____

SOLICITA formar parte del proceso selectivo arriba indicado.

Información básica sobre Protección de Datos	
Responsable	FULDEFE
Finalidad	Participar en el proceso de selección de docente cocina (HOTR0408)
Legitimación	Consentimiento expreso de la persona interesada
Destinatarios	Empresas relacionadas con la misma finalidad o por obligación legal
Derechos	Acceder, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos, como se explica en la información adicional
Información adicional	Puede consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos en nuestra página web: https://fuldefe.com/politica-de-proteccion-de-datos/

Fdo.: _____

MODELO DE CURRICULUM

DATOS PERSONALES

APELLIDOS Y NOMBRE: _____

D.N.I. _____ **TELÉFONO** _____ **EMAIL** _____

DOMICILIO _____ **C.P.** _____

LOCALIDAD _____

TITULACIÓN:

**ACREDITACIÓN COMPETENCIA DOCENTE (INDICAR LO QUE
PROCEDA según el Apartado 2.- PERFIL PROFESIONAL DE LAS
BASES)**

FORMACIÓN ADICIONAL A LA REQUERIDA EN EL PERFIL

Títulos oficiales relacionados con el puesto:

		DENOMINACIÓN, HORAS Y AÑO EN EL QUE SE CURSÓ	ENTIDAD QUE LO IMPARTIÓ
Cursos relacionados con el puesto realizados en los últimos 5 años. (relacionados claramente con la docencia o el sector de actividad de la acción formativa a impartir)	15 a 29 horas		
	30 a 99 horas		
	100 a 199 horas		
	200 o más horas		

Experiencia profesional en la ocupación (PUESTO, MESES Y EMPRESA)

PUESTO	DURACIÓN	FECHAS	EMPRESA

Experiencia docente EN LA IMPARTICIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE COCINA.

FECHAS	CENTRO DE FORMACIÓN

Experiencia docente EN LA IMPARTICIÓN DE OTROS CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD IMPARTIDO.	DURACIÓN EN HORAS	FECHAS	CENTRO DE FORMACIÓN

Experiencia docente EN LA IMPARTICIÓN DE OTRA FORMACIÓN QUE NO CONLLEVE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO IMPARTIDO	DURACIÓN EN HORAS	FECHAS	CENTRO DE FORMACIÓN

Añadir cuántas hojas sean necesarias.