

DOCUMENTO ANEXO DE DOCUMENTOS: Bases específicas para cubrir una (1) plaza de ayudante de cocina y servicio comedor y limpieza	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 1AW22-6E54A-H1K4V Fecha de emisión: 9 de julio de 2025 a las 7:53:43 Página 1 de 4	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Gerente de Patronato de Educación Infantil.Firmado 08/07/2025 13:40 2.- La Presidenta-Delegada de Patronato de Educación Infantil.Firmado 08/07/2025 15:49	ESTADO FIRMADO 08/07/2025 15:49



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 78000_1AW22-6E54A-H1K4V_7AS9AAE511EC489F75266A91DA075EE073DFCFCA) 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 que le proporciona la entidad emisora de este documento.

**PATRONATO MUNICIPAL
DE EDUCACIÓN INFANTIL**

C/ Maldonado, 9 – 2ª - ALICANTE
Telfs: 965 20 97 94-965 21 80 39 Fax: 965 21 80 39
e-mail: patronato.escuelas@alicante.es
www.alicante.es

**BASES ESPECÍFICAS PARA CUBRIR UNA (1) PLAZA DE AYUDANTE DE COCINA Y
SERVICIO DE COMEDOR Y LIMPIEZA, DEL TURNO LIBRE, OEP 2023.**

BASE PRIMERA.- PLAZAS CONVOCADAS Y SISTEMA DE SELECCIÓN

A) Se convoca a las personas interesadas en cubrir, como personal contratado en régimen laboral fijo, una (1) plaza de ayudante de cocina y servicio de comedor y limpieza del Patronato, contemplada en el convenio colectivo vigente como personal no docente, perteneciente a la Oferta de Empleo Público del año 2023 del Patronato Municipal de Educación Infantil del Excmo. Ayuntamiento de Alicante.

B) El sistema de selección de las personas aspirantes será el de oposición.

C) El sistema de acceso es el de turno libre.

En todo lo no previsto en estas Bases serán de aplicación las normas siguientes: Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real decreto Legislativo 5/2015 de 30 de octubre. Ley 30/1984 de 2 de agosto, de medidas para la reforma de la Función Pública, en lo que resulte vigente. Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local. Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de las disposiciones legales vigentes en materia de Régimen Local. Real Decreto 896/1991 de 7 de junio, por el que se establecen las reglas básicas y los programas mínimos a que debe ajustarse el procedimiento de selección de los/las funcionarios/as de Administración Local. Ley 4/2021 de 16 de abril, de la Generalitat, de la Función Pública Valenciana y demás normativa de aplicación.

BASE SEGUNDA.- REQUISITOS DE LAS PERSONAS ASPIRANTES

Para ser admitidos/as a la realización de las pruebas selectivas, las personas aspirantes deberán reunir los requisitos que se indican en las Bases Genéricas y los siguientes:

Estar en posesión del título de FP I.- Técnico/a en cocina y gastronomía o graduado escolar o titulación equivalente, conforme al sistema vigente de titulaciones acreditado por la Administración Educativa competente, o en condiciones de obtenerlo en la fecha en que termine el plazo de presentación de instancias.

En todo caso la equivalencia deberá ser aportada por el/la aspirante mediante certificación expedida al efecto por la Administración competente en cada caso.

En caso de titulaciones obtenidas en el extranjero deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación. Dicha homologación deberá ser aportada por la persona aspirante mediante certificación expedida al efecto por el órgano competente.

DOCUMENTO	IDENTIFICADORES
ANEXO DE DOCUMENTOS: Bases específicas para cubrir una (1) plaza de ayudante de cocina y servicio comedor y limpieza	
OTROS DATOS	FIRMAS
Código para validación: 1AW22-6E54A-H1K4V Fecha de emisión: 9 de julio de 2025 a las 7:53:43 Página 2 de 4	El documento ha sido firmado por : 1.- Gerente de Patronato de Educación Infantil.Firmado 08/07/2025 13:40 2.- La Presidenta-Delegada de Patronato de Educación Infantil.Firmado 08/07/2025 15:49
	ESTADO
	FIRMADO 08/07/2025 15:49



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 78000_1AW22-6E54A-H1K4V_7AS9AAE511EC489F7526A01DA075EE073DFCFC4) generada con la aplicación informática Firmado. 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 que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Todos los requisitos establecidos deberán ser reunidos por las personas aspirantes, referidos al día en que finalice el plazo de admisión de solicitudes.

BASE TERCERA.- PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Durante la celebración de las pruebas las personas aspirantes no podrán disponer ni ser portadores de dispositivos electrónicos, de telefonía, mensajería o similares que permitan la comunicación, consulta, transmisión de información, la voz, registro y difusión de imágenes. El incumplimiento de esta norma comportará la exclusión del proceso selectivo de la persona aspirante.

El proceso de selección por turno libre oposición para el acceso a la plaza de ayudante de cocina y servicio de comedor y limpieza, constará de los siguientes ejercicios, todos ellos de carácter eliminatorio:

1) EJERCICIO PRIMERO

Consistirá en contestar, por escrito a 30 preguntas, más tres de reserva, con 4 alternativas de respuesta cada una de ellas, de las que sólo una de las alternativas es la verdadera.

Dichas preguntas versarán sobre las materias comprendidas en el grupo I. Temario General del temario.(Temas 1 al 8)

Tiempo máximo: 45 minutos.

Las preguntas de esta prueba, se puntuarán de la forma siguiente:

- Cada pregunta contestada correctamente, puntuará 0’333 puntos.
- Cada pregunta contestada de forma incorrecta (señalando como verdadera una alternativa que no es la correcta), se penalizará con 0’111 puntos, es decir, se puntuará con –0’111 puntos.
- Las preguntas sin contestar o contestadas en más de una de las alternativas no puntuarán, aun cuando alguna de las contestadas sea la correcta, ni serán objeto de penalización.

2) EJERCICIO SEGUNDO

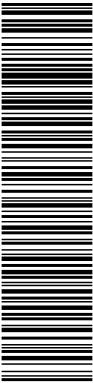
Consistirá en la realización de un supuesto de carácter práctico referido al temario específico (temas 9 al 17) que figura al final de esta convocatoria, elegido por sorteo público entre al menos dos propuestos por el Tribunal, realizado inmediatamente antes del comienzo del ejercicio, dirigido a apreciar la capacidad de los/las aspirantes para llevar a cabo las tareas relacionadas con el contenido de dicho temario.

Tiempo máximo: será determinado por el Tribunal.

El Tribunal podrá citar a las personas aspirantes para que lean el ejercicio en sesión pública ante el Tribunal, que podrá formular las aclaraciones que sobre el mismo juzgue oportunas. Se podrá, a decisión del Tribunal, permitir el manejo en papel de legislación no anotada, comentada ni concordada para su resolución.

Todos los ejercicios de esta convocatoria son obligatorios y eliminatorios, calificándose, cada uno de ellos, de 0 a 10 puntos, y necesitándose obtener, al menos, 5 puntos para superar cada uno.

DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	
ANEXO DE DOCUMENTOS: Bases específicas para cubrir una (1) plaza de ayudante de cocina y servicio comedor y limpieza		
OTROS DATOS	FIRMAS	ESTADO
Código para validación: 1AW22-6E54A-H1K4V Fecha de emisión: 9 de julio de 2025 a las 7:53:43 Página 3 de 4	El documento ha sido firmado por : 1.- Gerente de Patronato de Educación Infantil.Firmado 08/07/2025 13:40 2.- La Presidenta-Delegada de Patronato de Educación Infantil.Firmado 08/07/2025 15:49	FIRMADO 08/07/2025 15:49



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 78000_1AW22-6E54A-H1K4V_7A58AAE511EC489F7526A01DA075EE073DFCFCA) generada con la aplicación informática Firmado. 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 que le proporciona la entidad emisora de este documento.

CALIFICACIÓN FINAL DE LA OPOSICIÓN

La calificación final de la oposición se obtendrá sumando las puntuaciones obtenidas en los dos ejercicios de que consta.

BASE CUARTA.- PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL.

En la gestión del proceso selectivo, el tratamiento de los datos personales se realizará bajo responsabilidad del Patronato Municipal de Educación Infantil.

El personal técnico y administrativo del Patronato, los miembros de la Comisión Técnica de Valoración y, en su caso, el personal especializado que apoye a la misma, tendrán el deber de secreto respecto de la información de datos personales a los que tengan acceso en la gestión del procedimiento.

BASE QUINTA.- REFERENCIAS DE GÉNERO

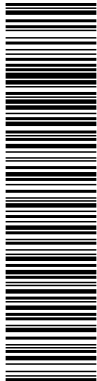
Toda referencia al género masculino en las presentes bases incluye necesariamente su homónimo en femenino. Los géneros han sido empleados conforme a la práctica y uso generalmente admitidos en aras a la agilidad lingüística.

BASE SEXTA.- NORMATIVA.

De forma supletoria será de aplicación lo previsto en el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, el Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso del Personal al servicio de la Administración General del Estado y de provisión de puestos de trabajo y promoción profesional de los funcionarios civiles de la Administración General del Estado, de aplicación supletoria en la Administración Local; Ley 4/2021 de 16 de abril, de la Generalitat, de la Función Pública Valenciana; Decreto 3/2017 de 13 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de selección, provisión de puestos de trabajo y movilidad del personal de la función pública valenciana, la Ley 39/2015, de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, Ley 7/1985 de 2 de abril, Reguladora de Bases de Régimen Local y demás normativa en la materia.

DOCUMENTO ANEXO DE DOCUMENTOS: Bases específicas para cubrir una (1) plaza de ayudante de cocina y servicio comedor y limpieza	IDENTIFICADORES
OTROS DATOS Código para validación: 1AW22-6E54A-H1K4V Fecha de emisión: 9 de julio de 2025 a las 7:53:43 Página 4 de 4	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Gerente de Patronato de Educación Infantil.Firmado 08/07/2025 13:40 2.- La Presidenta-Delegada de Patronato de Educación Infantil.Firmado 08/07/2025 15:49 ESTADO FIRMADO 08/07/2025 15:49

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 78000_1AW22-6E54A-H1K4V_7AS9AAE511EC489F75266A01DA075EE073DFCFC4) 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 que le proporciona la entidad emisora de este documento.



ANEXO.- TEMARIO

Temario General

- Tema 1.-** La Constitución Española de 1978. Estructura. Derechos y deberes fundamentales en la Constitución Española de 1978.
- Tema 2.-** El Municipio: concepto. Los órganos de gobierno municipales.
- Tema 3.-** Libertad sindical. Órgano de representación de los empleados públicos.
- Tema 4.-** Competencias y funciones del Alcalde en los municipios de gran población.
- Tema 5.-** Competencias y composición del Pleno en los municipios de gran población.
- Tema 6.-** Competencias y composición de la Junta de Gobierno Local en los municipios de gran población.
- Tema 7.-** Derechos y deberes de los/las empleados/as públicos. Régimen Disciplinario de los/las empleados/as de la Administración Local.
- Tema 8.-** Medidas de Igualdad en el empleo para la Administración, según la ley orgánica 3/2027, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Temario Específico

- Tema 9.-** El Patronato Municipal de Educación Infantil de Alicante. Regulación. Órganos. Competencias.
- Tema 10.-** Normas de funcionamiento de las escuelas infantiles del Patronato y criterios organizativos de sus centros. La cocina de las escuelas infantiles del Patronato.
- Tema 11.-** Medidas preventivas para evitar una toxiinfección. Higiene personal y hábitos higiénicos.
- Tema 12.-** Dietética y nutrición, conceptos básicos. Dietas especiales y menús para bebés y niños/as en el primer ciclo de educación infantil (intolerancias a los alimentos y enfermedades asociadas).
- Tema 13.-** Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias. Temperaturas de almacenamiento y procesado.
- Tema 14.-** Materias primas, limpieza y técnicas básicas de corte.
- Tema 15.-** Sistema de control y calidad. Análisis de peligros y puntos crítico de control. Aspectos generales.
- Tema 16.-** Platos básicos a base de arroz, pastas, huevos, pescados, carnes y aves.
- Tema 17.-** Platos elementales a base de vegetales y legumbres (guisos en general).

Nota: Los temas cuyos contenidos se refieran a normas, se desarrollarán conforme a las normas vigentes en el momento de celebración de cada ejercicio.

Firmado electrónicamente:
El Director del Patronato, D. José Luis Bosch Bellvert
VºBº La Presidenta Delegada del Patronato, Dª Mª Carmen de España Menárguez