

Generales. B.O.ME. número 3.817, de 16 de octubre de 2001). Esta Circunstancia se acreditará mediante certificación emitida por el INEM.

2. - PROCESO DE SELECCIÓN.

Comprenderá los siguientes ejercicios:

Primer Ejercicio: Consistirá en contestar un cuestionario tipo test de 50 preguntas del Programa de esta convocatoria, con cuatro respuestas alternativas, preparado por el tribunal inmediatamente antes del comienzo del ejercicio, a contestar en un tiempo máximo de 90 minutos. Cada pregunta contestada correctamente se puntuará con 0,2 puntos, no penalizándose las contestadas erróneamente.

Este ejercicio se calificará de cero a diez puntos, siendo necesario obtener como mínimo seis puntos para superar este ejercicio.

Segundo Ejercicio: Práctico, en el que los aspirantes demostrarán la capacidad para el desempeño de la plaza. Consistirá en la realización, durante un período máximo de 45 minutos, de un ejercicio práctico no escrito, planteado por el tribunal inmediatamente antes del comienzo del examen.

Este ejercicio se calificará de cero a diez puntos, siendo necesario obtener como mínimo cinco puntos para superar este ejercicio.

3.- CALIFICACION FINAL.

La calificación de la oposición vendrá determinada por la suma total de las calificaciones obtenidas en cada Uno de los ejercicios.

En caso de empate lo resolverá la mayor puntuación obtenida en el primer ejercicio. Si aun así persistiera el empate se realizarán tantos ejercicios sean necesarios hasta dirimirlo.

PROGRAMA

Tema 1. - La Constitución Española de 1978.- Derechos y Deberes fundamentales de los españoles.

Tema 2. - Derechos y deberes de los funcionarios.

Tema 3.- Organización territorial del Estado.- La Ciudad Autónoma de Melilla: Organización y competencias.

Tema 4. - Dependencias de la Ciudad Autónoma de Melilla ubicadas dentro y fuera del Palacio de la Asamblea.

Tema 5 - La cocina: distribución y funcionalidad.

Tema 6.- Maquinaria generadoras de calor.- Tipos y funciones.

Tema 7.- Maquinaria generadoras de frío.- Tipos y funciones.

Tema 8.- Bateria de cocina.- Distinción y Funciones.

Tema 9.- Definición y utilización de las distintas herramientas utilizadas en cocina.

Tema 10.- Distribución del trabajo en la cocina: obligaciones y atribuciones.

Tema 11.- Términos culinarios.

Tema 12.- Limpieza y conservación de los alimentos.

Tema 13.- Condimentos: variedades y su utilización.

Tema 14.- Fondos de cocina y sus variedades.

Tema 15.- Hortalizas: su preparación y métodos básicos de elaboración.

Tema 16.- Legumbres secas: su elaboración.

Tema 17.- Pescados: preparación y métodos básicos de elaboración.

Tema 18.- Carnes: preparación y métodos básicos de elaboración. Conocimiento de las distintas categorías de carnes.

Tema 19.- Arroces, Pasta, Huevos preparación y métodos básicos de elaboración.

Tema 20.- Postres: elaboración.

En lo no previsto en las presentes bases, se estará a lo dispuesto en las normas generales publicadas en el B.O.ME., número 3.817 de 16 de Octubre de 2001

Publíquense las mismas en el Boletín Oficial de la Ciudad Autónoma de Melilla, Boletín Oficial del Estado y Tablón de Edictos de la Ciudad, quedando convocado el proceso de selección para la provisión de las citadas plazas.

Las presentes bases y los actos que de ella deriven por parte del órgano calificador, podrán ser recurridos en la forma y plazos previstos en el art. 114 y siguientes de la Ley 30/92, de 26 de Noviembre del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común, y preceptos concordantes del Reglamento de Organización Administrativa de la Ciudad Autónoma de Melilla.

Melilla, 10 de Marzo de 2003.

El Secretario Técnico de Recursos Humanos Acctal. José J. Imbroda Manuel de Villena.

CONSEJERÍA DE RECURSOS HUMANOS SECRETARÍA TÉCNICA

598.- La Excm. Sra. Consejera de Recursos Humanos, por Orden número 092, de 28 de febrero de 2003, ha dispuesto lo siguiente: