

De conformidad con el Acuerdo del Consejo de Gobierno de esta Ciudad Autónoma, adoptado en sesión de fecha 30 de Agosto de 2002, por el que se aprueban, las bases para la provisión definitiva de plazas vacantes en la plantilla e incluidas en la oferta de empleo público para 2001, Personal Laboral, y acuerdo de Consejo de Gobierno de 21 de febrero de 2003, de modificación de los requisitos específicos, y en base a lo previsto en el artículo 5 del Real Decreto 896/1991, de 7 de junio, por el que se establecen las reglas básicas y los programas mínimos a los que deberá ajustarse el procedimiento de selección de los funcionarios de la Administración Local, y en uso de las competencias que me confiere el art. 3.4.1 del Reglamento de la Consejería de Recursos Humanos, y el art. 7 del Reglamento de Gobierno y Administración de la Ciudad Autónoma de Melilla, a tenor del nuevo Orden Jurídico instaurado por la Ley Orgánica 2/1995, de 13 de marzo, del Estatuto de Autonomía de Melilla, RESUELVO:

Convocar el proceso de selección de las plazas que más abajo se relacionan, de conformidad con las siguientes:

BASES DE LA CONVOCATORIA PARA LA PROVISIÓN DE UNA PLAZA DE AYUDANTE DE COCINA, MEDIANTE EL SISTEMA DE OPOSICIÓN LIBRE.

Es objeto de la presente convocatoria la provisión, por el sistema de Oposición libre, de 1 plaza de Ayudante de Cocina de la plantilla de personal laboral de la Ciudad Autónoma de Melilla, encuadradas en el Grupo E.

Dicha plazas están contempladas en la refundición de la Oferta de Empleo Público para el año 2001, publicada en el B.O.ME., número 3.736, de 25-1-01.

1. - REQUISITOS ESPECÍFICOS.

a) Estar en posesión del Certificado de Escolaridad (o en condiciones de obtenerlo antes de que finalice el plazo de presentación de instancias.

b) Estar en posesión del Carnet de Manipulador de Alimentos, Nivel 1 antes de la toma de posesión de la plaza a que se refiere esta convocatoria.

c) Derechos de examen: 4 € (B.O.ME., número 13 extraordinario de 29-12-01).

Los desempleados estarán exentos de abonar los derechos de examen (Art. 4.5 de las Normas 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, con cuatro respuesta alternativas, del Programa de esta convocatoria, 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.- CALIFICACIÓN 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 de los Servicios Administrativos y Técnicos de la Ciudad Autónoma de Melilla.

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.