

En ningún caso la puntuación por esta fase podrá exceder de 60 puntos.

3.3.- CALIFICACIÓN FINAL DEL PROCESO SELECTIVO

La calificación final se obtendrá del resultado de sumar las puntuaciones obtenidas en las diferentes fases del procedimiento de selección, sin que la calificación total pueda superar los 100 puntos.

En caso de empate, el orden se establecerá atendiendo a la siguiente relación:

- Mayor puntuación obtenida en la fase de oposición.
- Mayor puntuación obtenida en la fase de concurso.

Si persistiese en empate lo resolverá el Tribunal, si fuere necesario, mediante la realización de un nuevo ejercicio teórico-práctico a los aspirantes empatados, que se valorará de forma análoga a la establecida en la fase de oposición, determinándose la selección por la mayor puntuación obtenida. Si aun así persistiera el empate, se realizarán tantos ejercicios como sean necesarios hasta dirimirlo.

El tribunal no podrá aprobar ni declarar que han superado las pruebas selectivas un número superior al de vacantes convocadas, siendo nulas de pleno derecho aquellas propuestas de aprobados que contravengan este límite.

El Tribunal, una vez realizada la valoración de los ejercicios, el propondrá a aquellos aspirantes en el mismo número que plazas convocadas considerándose como "aptos" y al resto de aspirantes como "no aptos".

ANEXO I PROGRAMA

PARTE GENERAL:

TEMA 1.- La Constitución Española de 1978. Principios generales y estructura.

TEMA 2.- El Gobierno y la Administración: regulación constitucional. - Principios de actuación de la Administración Pública: eficacia, jerarquía, descentralización, desconcentración y coordinación

TEMA 3.- El Estatuto de Autonomía de la Ciudad Autónoma de Melilla. Organización Institucional: Asamblea, Presidente y Consejo de Gobierno.

TEMA 4.- Ley Orgánica 3/2007, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres: El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación.

PARTE ESPECIFICA:

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.- Batería 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 "Bases Generales de aplicación a los procedimientos de selección de funcionarios de carrera y personal laboral fijo de la Ciudad Autónoma de Melilla", publicadas en el B.O.ME. nº 5.000, de 15 de Febrero de 2013 y "Manual de Instrucciones de funcionamiento y actuación de los Tribunales de Selección en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Melilla", publicado en el B.O.ME. nº 5018, de 19 de abril de 2013.

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. 112 y siguientes de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y preceptos concordantes del Reglamento de Organización Administrativa de la Ciudad Autónoma de Melilla".

Melilla 5 de junio de 2019,
La Viceconsejera de Administraciones Públicas,
María Ángeles Gras Baeza