

1. Oposizioa.

1.1. Lehenengo ariketa.

- Nahitaezkoa eta baztertzaila.

Bi zati izango ditu eta aurrera egiteko nahitaezkoa izango da biak gauditzea:

— A zatia: hautazko erantzunak dituen galdera sorta bati idatziz erantzutea; galderak deialdiko gai zerrenda orokorrean zehazten diren gai buruzkoak izango dira. Ariketa honetan «Gai» edo «Ez Gai» kalifikazioa emango da.

Barne sustapeneko txandan izena eman duten izangaiek ez dute A zatiko ariketa hau egin beharrik izango.

— B zatia: deialdiko gai zerrenda espezifikoiari egokituta, hautazko erantzunak dituen galdera sorta bati idatziz erantzutea. Atal hau gehienez ere 15 punturekin baloratuko da eta gutxienez 7,50 puntu lortu beharko dira gauditzaileentzat.

1.2. Bigarren ariketa.

- Nahitaezkoa eta baztertzaila.

Oinarrietako gai zerrenda espezifikoa zehazten diren edukien inguruan epaimahaiak jarritako ariketa praktikoak egin beharko dira. Atal honek gehienez ere 30 puntu izango ditu, eta gauditzaileentzat nahitaezkoa izango da 15 puntu gutxienez lortzea.

1.3. Hirugarren ariketa. Proba psiko-teknikoak.

- Nahitaezkoa eta baztertzaila.

Bete beharreko lanpostuen giza eta teknika berezitasunetara izangaiak nola egokitzen diren ebaluatzaileentzat proba batzuk egin beharko dira.

Barne sustapeneko txandan izena eman duten izangaiek ez dute ariketa hau egin beharrik izango.

Ariketa honetan «Gai» edo «Ez Gai» kalifikazioa emango da.

2. Euskara.

— Hizkuntza eskakizuna derrigorrezkoa duten plazak. Derrigorrezkoa denez gero, egiaztatzea baldintza bat izango da eta, horregatik, atal hori «Gai» edo «Ez Gai» kalifikatuko da.

— Hizkuntza eskakizuna derrigorrezkoa ez duten plazak. Hizkuntza eskakizunak egiaztatzea merezimendutzat puntuatuko da. Egiaztatutako hizkuntza eskakizunak honela puntuatuko dira:

Lanpostuak derrigorrezkoa ez den 2. hizkuntza eskakizuna badu:

— 2. hizkuntza eskakizuna edo goragokoa: 6 puntu.

— 1. hizkuntza eskakizuna: 3 puntu.

Lanpostuak derrigorrezkoa ez den 1. hizkuntza eskakizuna badu:

— 1. hizkuntza eskakizuna edo goragokoa: 3 puntu.

3. Merezimenduen lehiaketa.

3.1. Esperientzia.

Deitutako lanpostuaren zereginen edukiarekin zerikusia duten lanpostuak bete izana baloratuko da.

Gehienez ere 10 puntu emango dira, ondorengo baremoaren arabera:

— 10 puntu gehienez, 0,07 puntu hilabete osoko, deitutako lanpostuaren zereginen eduki berdina dituen lanpostuan izandako esperientziagatik.

1. Oposición.

1.1. Primer ejercicio.

- Obligatorio y eliminatorio.

Constará de dos apartados, siendo necesaria la superación de cada uno de ellos por separado:

— Apartado A): Consistirá en contestar por escrito un cuestionario de preguntas de respuesta alternativa, referido a las materias que se especifican en el temario general de la convocatoria. Este apartado A) se valorará como «Apto» o «No Apto».

Quedan exentos de la realización de este apartado A) los aspirantes admitidos que opten por el turno de promoción interna.

— Apartado B): Consistirá en contestar por escrito un cuestionario de preguntas de respuesta alternativa, referido a las materias del temario específico de la convocatoria. Este apartado B) se valorará sobre un máximo de 15 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 7,50 puntos para superarlo.

1.2. Segundo ejercicio.

- Obligatorio y eliminatorio.

Consistirá en resolver los supuestos prácticos que plantee el Tribunal relacionados con los contenidos del temario específico. Se valorará sobre un máximo de 30 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 15 puntos para superarlo.

1.3. Tercer ejercicio. Pruebas psicotécnicas.

- Obligatorio y eliminatorio.

Consistirá en la realización de pruebas destinadas a evaluar la adecuación de los aspirantes con relación a las especificaciones técnico-humanas de las plazas a cubrir.

Quedan exentos de la realización de este tercer ejercicio, los aspirantes que opten por el turno de promoción interna.

Este ejercicio se valorará como «Apto» o «No Apto».

2. Euskera.

— Plazas con perfil lingüístico preceptivo. La acreditación del perfil lingüístico requerido constituye un requisito, al tener carácter preceptivo, por lo que la calificación de este apartado será de «Apto» o «No Apto».

— Plazas con perfil lingüístico no preceptivo. La acreditación de perfiles lingüísticos se puntúa como mérito. Se asignarán los siguientes puntos conforme al perfil lingüístico acreditado:

Plazas con perfil lingüístico 2 no preceptivo:

— Perfil lingüístico 2 o superior: 6 puntos.

— Perfil lingüístico 1: 3 puntos.

Plazas con perfil lingüístico 1 no preceptivo:

— Perfil lingüístico 1 o superior: 3 puntos.

3. Concurso de méritos.

3.1. Experiencia.

Se valorará el desempeño de puestos de trabajo que guarden similitud con el contenido de las funciones de la plaza a la que se opta.

Este mérito se valorará sobre un máximo de 10 puntos, conforme al siguiente baremo:

— Hasta un máximo de 10 puntos, a razón de 0,07 puntos por mes completo la experiencia en un puesto de trabajo de contenido igual al de las funciones de la plaza a la que se opta.

— 7 puntu gehienez, 0,05 puntu hilabete osoko, deitutako lanpostuaren zereginen eduki antzekoak dituen lanpostuan izandako esperientziagatik.

Atal honetan ez da baloratuko Funtzio Publikoaren Legeko 96.1 artikuluan aurreikusitako behin-behineko lanpostuetan egindako lana, ez eta bekak eta prestakuntzako praktikaaldiak ere.

Eskaera orriak aurkezteko epea amaitu aurretik egindako lan denbora bakarrik hartuko da kontuan.

Enpresa pribatuko lan esperientzia Gizarte Segurantzak emandako ziurtagiriekin eta enpresak emandakoekin egiaztatuko da, epaimahaiak eskatutako epean.

Lan esperientzia herri administrazioen batekoa bada, nahikoa izango da hark emandako ziurtagiria aurkeztea. Gipuzkoako Foru Aldundikoa baldin bada, nahikoa izango da hori alegatzea dagokion epearen barruan.

3.2. Herri administrazioetan emandako zerbitzuak.

Herri administrazioetan emandako zerbitzuak baloratuko dira 5 puntu gehienez, 0,02 puntu hilabete osoko.

Atal honetan ez da baloratuko Funtzio Publikoaren Legeko 96.1 artikuluan aurreikusitako behin-behineko lanpostuetan egindako lana, ez eta Administrazioan ohikoak ez diren lan espezifiko eta jakinako kontratu administratiboak, zerbitzu zibil edo merkataritzako enrentamendukoak, bekak eta prestakuntzako praktikaldiak ere.

Eskaera orriak aurkezteko epea amaitu aurretik egindako lan denbora bakarrik hartuko da kontuan.

Merezimendu hau egiaztatu beharko da dagokion herri administrazioak emandako ziurtagiriaren bitartez, epaimahaiak eskatutako epean. Gipuzkoako Foru Aldundikoa baldin bada, nahikoa izango da hori alegatzea dagokion epearen barruan.

4. *Praktika aldia.*

Praktika aldi bat egingo da, gehienez ere 6 hilabeteko iraupenaz, oinarri orokorretan xedatutakoaren arabera.

— Hasta un máximo de 7 puntos a razón de 0,05 puntos por mes completo la experiencia en un puesto de trabajo de contenido similar al de las funciones de la plaza a la que se opta.

No será objeto de valoración en este apartado la prestación de servicios en puestos de personal eventual prevista en el art. 96.1 de la LFPV, ni las becas y las prácticas formativas.

Se contabilizarán solamente los períodos anteriores a la fecha de fin del plazo de presentación de instancias.

La experiencia profesional en la empresa privada se acreditará, en el plazo dispuesto por el tribunal, con justificantes expedidos por la Seguridad Social y los correspondientes certificados de empresa.

Si la experiencia ha sido en alguna administración pública será suficiente la presentación del certificado expedido por la misma. Si ha sido en la propia Diputación Foral de Gipuzkoa bastará su alegación en el citado plazo.

3.2. Servicios prestados en las administraciones públicas.

Los servicios prestados en las administraciones públicas se valorarán hasta un máximo de 5 puntos, a razón de 0,02 puntos por mes completo.

No será objeto de valoración en este apartado el tiempo de servicios en puestos de trabajo de personal eventual prevista en el art. 96.1 de la LFPV, ni los contratos administrativos de trabajos específicos y concretos no habituales de la Administración, los de arrendamiento de servicios civiles o mercantiles, las becas y las prácticas formativas.

Se contabilizarán solamente los períodos anteriores a la fecha de fin del plazo de presentación de instancias.

Este mérito se acreditará, en el plazo dispuesto por el tribunal, mediante certificado expedido por la administración pública correspondiente. Si ha sido en la propia Diputación Foral de Gipuzkoa bastará su alegación en el citado plazo.

4. *Periodo de prácticas.*

Se realizará un periodo de prácticas con una duración máxima de 6 meses, de conformidad con lo establecido en las bases generales.

E TALDEA

1. gaia. 1978ko Konstituzioa. Konstituzioaren printzipioak: eskubidezko gizarte eta demokrazia estatua. Espainiako Konstituzioaren balio gorenak.
2. gaia. Lurralde historikoak. Batzar Nagusiak. Gipuzkoako Foru Aldundia.

GRUPO E

- Tema 1. La Constitución de 1978. Los principios constitucionales: el Estado social y democrático de derecho. Los valores superiores de la Constitución.
- Tema 2. Los Territorios Históricos. Las Juntas Generales. La Diputación Foral de Gipuzkoa.

SUKALDEKO LAGUNTZAILEA - 3 PLAZA

Erreferentzia: OP6/501 - Oinarri espezifikokoak

I. DEIALDIA.

1. *Izena.*

Sukaldeko laguntzailea. Funtzionarioa, E sailkapen taldea. Administrazio bereziko eskala. Zerbitzu berezietako azpieskala, ofizioetako langileen klasea.

2. *Plazak eta txandak*

— Txanda librean:

2 plaza, 1. hizkuntz eskakizun derrigorrezkoa dutenak.

Plaza 1, 1. hizkuntz eskakizuna duena, derrigortasunik gabea.

3. *Hautapen sistema.*

Lehiaketa eta oposizioa.

4. *Beharkizunak.*

— Eskatutako titulazioa: Eskola Ziurtagiria.

II. HAUTAPEN PROZESUA.

Zehaztasunetarako, ikus IV. eranskina.

III. GAIAK.

1. *Gai zerrenda orokorra.*

E taldeari dagokion gai zerrenda.

2. *Gai espezifikokoak.*

1. gaia. Sukaldearen antolamendua. Sukaldeko gelak eta instalazioak. Sukaldaritzako oinarritzako terminologia.
2. gaia. Osagai lehorrak, garaikoak eta barazkiak. Sukaldaritzako fondo oinarritzekoak eta osagarriak. Saltsa oinarritzekoak eta osagarriak.
3. gaia. Arrainen prestaketa, freskotasan mailak, garbiketa eta kontserbazioa. Hegaztiak garbitzea, lotzea, albardatzea eta prestatzea. Txahal, txerri, arkume, hegazti eta ehiza haragiari buruzko orokortasunak.
4. gaia. Janaria egin aurretik jangaia prestatzea. Janaria egin aurreko prestaketa lanak: moztea, txikitzea, xehatzea. Barazkien eta lekaleen prestaketa.
5. gaia. Jangaien manipulazioa eta kontserbazioa. Berotzea, hoztea, izoztea eta desizoztea. Janarien prestatzea eta plateren aurkezpena. Jangelarako janari banaketa.
6. gaia. Sukaldeko makineriaren erabilera. Elementu lagungarrien eta instalazioen erabilera. Sukaldeko tresna eta lanabesen erabilera.
7. gaia. Sukaldea mantentzea eta garbitzea. Zoruak eta hormak. Altzariak eta instalazioak. Makineria eta elementu lagungarriak. Tresnak, ontziteria eta lanabesak.
8. gaia. Segurtasuna eta higieena. Istripuak eragozteko. Sukaldeko higieen arauak.

AYUDANTE DE COCINA - 3 PLAZAS

Ref.: OP6/501 - Bases Específicas

I. CONVOCATORIA.

1. *Denominación.*

Ayudante de cocina. Funcionario del grupo de clasificación E. Escala de administración especial. Subescala servicios especiales, clase personal de oficios.

2. *Plazas y turnos.*

— Turno libre:

2 plazas con perfil lingüístico 1 preceptivo.

1 plaza con perfil lingüístico 1 sin fecha de preceptividad.

3. *Sistema selectivo.*

Concurso-oposición.

4. *Requisitos.*

— Titulación requerida: Certificado de Escolaridad.

II. PROCESO SELECTIVO.

Según se detalla en el Anexo IV.

III. TEMARIO.

1. *Temario general.*

Temario correspondiente al grupo E.

2. *Temario específico.*

- Tema 1. La organización en la cocina. Sus dependencias e instalaciones. Terminología básica de cocina.
- Tema 2. Condimentos secos, frescos y hortalizas. Fondos de cocina básicos y complementarios. Salsas básicas y complementarias.
- Tema 3. Preparación de pescados, grados de frescura, limpieza y conservación. Limpieza de aves, bridado, albardado y su preparación. Generalidades sobre carne de ternera, cerdo, cordero, aves de corral y caza.
- Tema 4. Preparación de alimentos para su elaboración. Trabajos previos a la elaboración: cortar, picar, triturar, etc. Tratamiento de hortalizas y legumbres.
- Tema 5. Manipulación y conservación de alimentos. Calentar, enfriar, congelar y descongelar. Preparación de alimentos y decoración de platos. Distribución de alimentos para el comedor.
- Tema 6. Utilización de la maquinaria de cocina. Utilización de elementos auxiliares e instalaciones. Utilización de menajes y enseres de cocina.
- Tema 7. Mantenimiento y limpieza de cocina. Suelos y paredes. Mobiliario e instalaciones. Maquinaria y elementos auxiliares. Menaje, vajillas y enseres.
- Tema 8. Seguridad e higiene. Prevención de accidentes. Normas higiénicas en la cocina.