

BASES REGULADORES DEL PROCEDIMENT SELECTIU PER LA CONTRACTACIÓ DE PERSONAL LABORAL TEMPORAL A LA FUNDACIÓ PROMEDITERRÀNIA.

PRIMERA.- Objecte.

És objecte de les presents bases regular el procediment selectiu per la contractació laboral temporal, mitjançant concurs de mèrits i capacitats, d'un lloc de treball de dinamitzador/a de tallers sobre el peix i la seva cuina.

Característiques del lloc de treball:

1. Denominació: Dinamitzador/a de tallers sobre el peix i la seva cuina.
2. Naturalesa de la relació: laboral temporal.
3. Modalitat contractual: contracte laboral d'interinitat per vacant.
4. Retribució: 23.000 € bruts anuals, més un plus de productivitat anual d'un màxim de 2.000 €
5. Jornada de treball: 40 hores setmanals, que es distribuïran irregularment al llarg de l'any, amb una major dedicació durant la temporada turística.
6. Horari: De dilluns a diumenge, segons les necessitats del servei i amb els descansos previstos per la llei, que inclourà treball en cap de setmana i festius, així com en horari nocturn.
7. La persona contractada desenvoluparà entre d'altres, les funcions següents:
 - a) **Competències i funcions relatives a l'activitat principal de l'Espai del Peix d'acord amb la direcció de la Fundació Promediterrània o amb qui aquesta delegui:**
 - Executar tallers, show-cookings i visites guiades en les seves diferents modalitats.
 - Participar en l'execució de cursos de formació en cuina, hostaleria i peixateria.
 - Participar en l'execució d'activitats de promoció per a fires, jornades, premsa, etc a l'Espai del Peix o a altres espais, inclús fora del terme municipal o del país, a on sigui requerit.
 - Executar altres activitats relacionades amb l'Espai del Peix d'acord amb les directrius de la coordinació i de la direcció.
 - b) **Competències i funcions relatives a la gestió interna de l'activitat d'acord amb la direcció de la Fundació Promediterrània o amb qui aquesta delegui:**

- Participar en l'execució de compres de matèries per al desenvolupament de les activitats.
- Executar les preparacions i elaboracions prèvies necessàries de les diferents activitats.
- Executar el receptari de l'Espai del Peix i col·laborar amb el creixement del mateix.
- Participar en el disseny i implementació dels guions i les activitats establertes en les activitats programades.
- Col·laborar en l'elaboració de continguts de les diferents activitats.
- Donar suport a la direcció en les tasques de control i seguiment de compliment de requisits legals per al desenvolupament de les activitats: instal·lacions, seguretat, salut, carnets de manipuladors d'aliments, responsabilitat civil...
- Coordinar-se en les seves tasques amb el calendari d'execució d'activitats de l'Espai del Peix.
- Donar suport en les tasques relatives al pla de neteges, manteniment de l'equipament i als equips.
- Donar compliment als indicadors establerts per part del director en estadístiques, freqüentació, avaluació de la qualitat, avaluació de públics,...
- Donar suport en la gestió de consums i d'inventaris de productes, equipaments i atuell.

SEGONA.- Requisits.

- a) Tenir capacitat funcional per a l'exercici de les funcions del lloc convocat.
- b) Coneixement de la llengua catalana: Nivell C1 del Marc europeu comú de referència (MECR). Si no es poden acreditar aquests coneixements, es valoraran a partir d'una prova específica de llengua catalana.
- c) Estar en possessió del títol d'ESO o titulacions equivalents.
- d) Haver complert 16 anys en la data de finalització del termini de presentació d'instàncies.
- e) En cas de persones estrangeres de països que no siguin membres de la Unió Europea, estar en possessió del corresponent permís de treball i acreditar un adequat coneixement oral de la llengua castellana. La prova de llengua castellana serà obligatòria només per a les persones aspirants que no tinguin la nacionalitat espanyola. N'estaran exempts les persones aspirants que hagin acreditat que han cursat la primària, la secundària i el batxillerat a l'Estat espanyol; o bé que estan en possessió del Diploma de nivell superior d'espanyol que estableix el Reial decret 1137/2002, de 31 d'octubre, o que han superat totes les proves adreçades a la seva obtenció, o els qui disposin del

Certificat d'aptitud en espanyol per a estrangers expedit per les escoles oficials d'idiomes. Es valorarà amb la qualificació d' apte/a o no apte/a.

TERCERA.- Sol·licituds

1. Les sol·licituds per prendre part en el procediment selectiu es presentaran al Museu de la Pesca, Moll Pesquer, s/n. 17230 Palamós, de dimarts a diumenge de 10.00 h a 13.30 h i de 16.00h a 19.00h, durant els 15 dies naturals següents al de la publicació de la convocatòria en el diari "El Punt-Avui" de Girona.
2. La sol·licitud haurà d'incloure un telèfon de contacte, i s'hauran d'acompanyar els documents següents:
 - Fotocòpia del DNI o, en el seu cas, de la documentació acreditativa de la personalitat i del permís de treball dels aspirants de nacionalitat estrangera.
 - Currículum actualitzat de l'aspirant.
 - Documents justificatius dels mèrits que s'al·leguin en el currículum que puguin ser valorats a l'entrevista.
 - Acreditació del nivell C1 del Marc europeu comú de referència (MECR). En cas que no es puguin acreditar els coneixements de la llengua, es podrà realitzar la prova de coneixements en les presents bases.

QUARTA.- Comissió de selecció

Es constituirà una comissió de selecció integrada per personal tècnic i/o membres del Patronat de la Fundació, amb un mínim de tres persones. La comissió podrà decidir la incorporació d'assessors que es limitaran a col·laborar amb ella en l'exercici de les seves especialitats tècniques.

Un dels integrants de la comissió actuarà com a secretari de la mateixa, i aixecarà acta de les sessions que es realitzin.

CINQUENA.- Relació d'admesos/admeses i exclosos/es

Un cop exhaurit el termini de presentació de sol·licituds es farà pública, en el tauler d'anuncis del Museu de la Pesca i a la pàgina web de la Fundació Promediterrània, la llista dels/de les candidats/es que reuneixen tots els requisits exigits, amb exclusió d'aquells/es que no els acreditin. El mateix dia s'indicarà la data en què hauran de tenir lloc les proves i l'entrevista previstes en aquestes bases.

Els/les aspirants declarats exclosos disposaran d'un termini de 10 dies per esmenar els defectes de la seva sol·licitud.

SISENA.- Desenvolupament del concurs de mèrits.

Primera prova: S'iniciarà el procés amb la realització d'una prova obligatòria i eliminatòria, consistent en contestar preguntes teòriques relacionades amb les funcions pròpies del lloc de treball i d'acord amb el temari següent:

1. Els recursos pesquers de la costa catalana.
2. Tècniques de pesca del litoral català.
3. El receptari tradicional de la cuina marinera de la Costa Brava.
4. Seguretat i higiene alimentària.
5. Les instal·lacions i els equipaments de les cuines professionals.
6. La Fundació Promediterrània. Missió. Objectius. Serveis.
7. L'Espai del Peix, aula gastronòmica. Activitats i públics.
8. La cuina marinera, un patrimoni a valorar.
9. La interpretació del patrimoni cultural.

Aquesta prova es puntuarà de 0 a 10 punts i per superar-la caldrà obtenir un mínim de 5 punts.

Segona prova: Quedaran exemptes d'aquesta prova les persones que presentin un certificat de coneixement de català del nivell corresponent expedit per la Direcció General de Política Lingüística (DGPL) o algun dels altres títols, diplomes i certificats considerats equivalents en la Llista de titulacions equivalents als certificats de coneixements de català de la DGPL, elaborada a partir de l'Ordre VCP/491/2009, de 12 de novembre, modificada per l'Ordre VCP/233/2010, de 12 d'abril.

Els/les candidats/es que superin la prova anterior, passaran a realitzar l'entrevista regulada en aquestes bases.

Tercera prova: entrevista per avaluar, en relació a les condicions específiques exigides per a l'exercici del lloc de treball, el nivell de formació i experiència dels/de les concursants, així com les habilitats i capacitats en relació a les funcions a desenvolupar. No tindrà caràcter eliminatori i el tribunal podrà atribuir per aquest concepte un màxim de 6 punts, que es distribuïran de la manera següent:

Per avaluar les aptituds, les habilitats i capacitats en relació a les funcions a desenvolupar.	Habilitats de comunicació: màxim 2 punts Capacitats de col·laboració i de treball en equip: màxim 2 punts. Capacitat de treball i de resistència a la pressió: màxim 2 punts.
---	---

Valoració dels mèrits:

Mèrits per l'experiència laboral desenvolupant tasques de contingut similar a les del lloc a cobrir.	0,5 punts per cada any d'experiència acreditada documentalment, fins a un màxim de 4 punts.
--	---

SETENA.- Finalització del procés

Acabat el procediment de selecció la comissió farà pública la relació de candidats/es aprovats, amb la suma total de puntuacions obtingudes. El/la candidat/a que hagi quedat en primer lloc, en ordre de puntuació, es proposarà per a la seva contractació laboral en el lloc i amb les condicions indicades a la base primera.

Si el/la candidat/a proposat renuncia a la contractació, es proposarà al/la candidat/a que el segueixi en ordre de puntuació.

Els/les aspirants que hagin superat el procés de selecció i no siguin proposats podran ser cridats per a contractacions temporals en llocs de la mateixa o similar categoria.

S'establirà en tots els supòsits un període de prova amb el límit de durada fixat a la legislació laboral.

Palamós, 18 de març de 2019