

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

PRIMERA.- Objecte.

És objecte de les presents bases regular el procediment selectiu per la contractació laboral indefinida, mitjançant concurs de mèrits i capacitats, d'un lloc de treball amb categoria professional de Responsable de Cuina i Servei a l'Espai del Peix.

Característiques del lloc de treball:

1. Denominació: Responsable de Cuina i Servei al Espai del Peix
2. Naturalesa de la relació: Contractació Laboral
3. Modalitat contractual: Contracte Indefinit
4. Retribució: 28.000- Euros bruts anuals, més un plus de productivitat anual d'un màxim de 2200€.
5. Jornada de treball: Jornada anual de 1695 hores.
6. Horari: De dilluns a diumenge, segons les necessitats del servei i amb els descansos previstos per la llei.

7. La persona contractada desenvoluparà entre d'altres, les funcions següents:

- Executar tallers de cuina, show-cookings i visites guiades en les seves diferents modalitats i les seves prèvies preparacions i elaboracions.
- Execució de formació ocupacional derivada de l'Espai del Peix (cuina, hostaleria, peixateria,...)
- Participar en l'execució d'activitats de promoció per a fires, jornades,...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.
- Responsable de compres per el desenvolupament de les activitats de l'Espai del Peix.
- Executar el receptari de l'Espai del Peix i col·laborar amb el seu creixement i desenvolupament.
- Participar en el disseny i implementació dels guions i en l'elaboració de continguts de les activitats de l'Espai del Peix.
- Responsable del funcionament i control de les instal·lacions, maquinària, seguretat i salut, neteja, equipaments, gestió dels consums i inventaris de productes, amb coordinació amb la recepció del Museu de la Pesca i amb la supervisió per part de direcció.
- Coordinar el calendari d'activitats amb la direcció i amb la recepció del Museu de la Pesca.
- Donar compliment als indicadors establerts per part del director en estadístiques, freqüentació, avaluació de la qualitat, avaluació de públics,...

- Coordinació amb els pescadors i col·laboradors de l'Espai del Peix, reunions i seguiment.
- Propostes de millora en la gestió de l'Espai i de les seves activitats.

SEGONA.- Requisites.

Per prendre part en el procediment selectiu **serà necessari:**

- a) Tenir capacitat funcional per a l'exercici de les funcions del lloc convocat
- b) Coneixement de la llengua catalana: Està en possessió de la titulació Nivell C.
- 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.
- f) 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.

Es valorarà:

- a) Estar en possessió d'un títol que acrediti una formació ocupacional o superior en cuina.
- b) Tenir coneixements del mar i de la pesca, així com també de les espècies locals i de la seva cuina típica.
- c) Tenir coneixements d'anglès i/o francès demostrables per fer les visites guiades i showcookings.
- d/ Tenir capacitats de comunicació i habilitats de parlar en públic.

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 dissabte de 10.00 h a 13.30 h i de 16.00h a 18.00h i diumenge de 10:30h a 14h , i/o per correu electrònic a museudelapesca@palamos.cat durant els 15 dies naturals següents a partir de la publicació d'aquesta convocatòria.

2. La sol·licitud haurà d'incloure un telèfon i un mail de contacte, i s'hauran d'acompanyar dels documents següents:

- Instància sol·licitant formar part del procés de selecció.
- 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 i que puguin ser valorats a l'entrevista.

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 i exclosos

Un cop exhaurit el termini de presentació de sol·licituds es farà pública la llista dels candidats que reuneixen tots els requisits exigits, amb exclusió d'aquells 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 aspirants declarats exclosos disposaran d'un termini de 5 dies per esmenar els defectes de la seva sol·licitud.

SISENA.- Desenvolupament del concurs de mèrits.

Primera fase: S'iniciarà el procés amb la realització d'una o varies proves obligatòries i eliminatòria, consistent a realitzar una o varies activitats teòrico-pràctiques relacionades amb les funcions pròpies del lloc de treball. Aquesta prova es puntuarà de 0 a 10 punts i per superar-la caldrà obtenir un mínim de 5 punts.

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

Segona fase: Entrevista per competències 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 5 punts.

Mèrits: Es tindran en compte, exclusivament, els mèrits següents. No tindrà caràcter eliminatori i el tribunal podrà atribuir per aquest concepte un màxim de 13 punts, que es distribuiran de la manera següent:

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
Mèrits per la formació acadèmica acreditada amb titulació superior a l'exigida, relacionada amb les funcions a desenvolupar	0,5 punts per cada títol, fins a un màxim d'1 punt
Mèrits per la formació específica amb cursos de formació de 20 hores o més en matèries relacionades amb les funcions a executar	0,2 punts per curs de 20 hores o més fins a un màxim de 2 punts

Mèrits per acreditar coneixements avançats en llengua anglesa i/o francesa	0,5 punts per cada idioma fins a un màxim de 1 punt
ENTREVISTA: Per avaluar les aptituds, les habilitats i capacitats en relació a les funcions a desenvolupar	Habilitats de comunicació: màxim 5 punts Capacitats de col·laboració i de treball en equip: màxim 2 punts Capacitat de treball i de resistència a la pressió: màxim 1 punt Habilitats per desenvolupar la feina segons les bases: màxim 2 punts

SETENA.- Finalització del procés

Acabat el procediment de selecció la comissió farà pública la relació de candidats aprovats, amb la suma total de puntuacions obtingudes. El candidat 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 candidat proposat renuncia a la contractació, es proposarà al candidat que el segueixi en ordre de puntuació.

Els 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, 3 de Febrer de 2024