



HOJA INFORMATIVA

Emisor: Recursos Humanos y Relaciones Laborales		Nº: 4
Fecha emisión: 07/02/2012	Fecha validez: 14/02/2012	
Asunto: DOS PLAZAS DE PERSONAL LABORAL TEMPORAL CON CATEGORÍA DE OFICIAL 3ª DE OFICIOS AUXILIARES (COCINA-COMEDOR)		

PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA COBERTURA DE DOS PLAZAS DE PERSONAL LABORAL CON CONTRATO TEMPORAL Y CATEGORÍA DE OFICIAL TERCERA DE OFICIOS AUXILIARES (COCINA-COMEDOR) EN LA AGENCIA ESTATAL BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO.

Efectuada la preselección de candidatos por el Servicio Regional de Empleo y celebrada con fecha 6 de febrero de 2012 la prueba práctica para la provisión de DOS plazas de personal laboral temporal, con categoría de Oficial Tercera de Oficios Auxiliares (Cocina-Comedor), en la Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado, y una vez evaluada la misma por el Tribunal calificador nombrado al efecto, se hace pública, por orden alfabético, la relación de aspirantes que han superado el indicado ejercicio.

Nombre y Apellidos	Puntuación obtenida
GOMEZ GOMEZ-JAREÑO, Pilar	74
MATEOS OLMEDO, Mª Teresa	61
MECEI IOAN, Marcel	76
REDONDO CORTES, Josefina	92
DE LA TORRE ABELLAN, Mª Luisa	71

De acuerdo con las normas de la convocatoria, se establece un plazo de cinco días hábiles para presentar la documentación acreditativa de los méritos que deseen que se les valore en la fase de concurso, en el Registro de la Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado, (Avda. de Manoteras, 54.- Madrid).

Fase de concurso:

La valoración de los méritos se realizará únicamente a los candidatos que hayan superado la fase de oposición.

Se valorarán hasta un máximo de 22,5 puntos, los siguientes méritos, que deberán poseerse a la fecha de celebración de la prueba práctica:

Méritos profesionales: 20 puntos

- 1.- Experiencia profesional en puesto de trabajo de la misma categoría y, en su caso, especialidad o actividad principal, con funciones y tareas iguales a las asignadas a la plaza a la que opta:

Puntuación máxima: 20 puntos



HOJA INFORMATIVA

Emisor: Recursos Humanos y Relaciones Laborales		Nº: 4
Fecha emisión: 07/02/2012	Fecha validez: 14/02/2012	
Asunto: DOS PLAZAS DE PERSONAL LABORAL TEMPORAL CON CATEGORÍA DE OFICIAL 3ª DE OFICIOS AUXILIARES (COCINA-COMEDOR)		

Forma de puntuación: 1,66 puntos por cada mes completo de experiencia.

Forma de acreditación: certificado expedido por la correspondiente unidad de personal, en el caso de experiencia adquirida en la Administración, y fotocopia del contrato o contratos de trabajo y certificación de vida laboral expedida por la Tesorería General de la Seguridad Social, en los demás casos. Cuando la experiencia profesional se deriva de la realización de un trabajo por cuenta propia, la copia del contrato o de los contratos de trabajo exigidos en los demás casos se sustituirá por copia del contrato o contratos de servicios que hubieran dado lugar a la experiencia alegada.

- 2.- Experiencia profesional en puestos de trabajo de categoría igual o superior, con funciones y tareas similares a las asignadas a la plaza a la que se opta:

Puntuación máxima: 6 puntos.

Forma de puntuación: 0,55 puntos por cada mes completo de experiencia

Forma de acreditación: igual que la anterior.

- 3.- Experiencia profesional en puestos de trabajo de categoría inferior, con funciones y tareas similares a las asignadas a la plaza a la que se opta:

Puntuación máxima: 4 puntos

Forma de puntuación: 0,05 puntos por cada mes completo de experiencia.

Forma de acreditación: igual que la anterior.

En todo caso, la experiencia se valorará con independencia del ámbito de adquisición.

Méritos formativos: 2,5 puntos

- 1.- Poseer algún tipo de titulación o, en su caso, especialidad académica distinta a la exigida para participar en las pruebas, relacionada con las funciones propias del puesto a ocupar, o haber superado el proceso selectivo de acceso como personal laboral fijo a algún puesto de similar categoría profesional y contenido funcional que los correspondientes a la plaza a que se opta, siempre y cuando dicho proceso se hubiera celebrado en los dos años inmediatamente anteriores a la publicación de este proceso selectivo:

Puntuación máxima: 2,5 puntos.



HOJA INFORMATIVA

Emisor: Recursos Humanos y Relaciones Laborales		Nº: 4
Fecha emisión: 07/02/2012	Fecha validez: 14/02/2012	
Asunto: DOS PLAZAS DE PERSONAL LABORAL TEMPORAL CON CATEGORÍA DE OFICIAL 3ª DE OFICIOS AUXILIARES (COCINA-COMEDOR)		

Forma de puntuación: 1,25 puntos por cada titulación o especialidad, o 2,5 puntos por un proceso selectivo superado.

Forma de acreditación: fotocopia compulsada de los títulos o certificación de haber realizado todos los estudios necesarios para su obtención, o de haber superado el correspondiente proceso selectivo.

- 2.- Cursos, seminarios o congresos relacionados con las funciones de la plaza a la que se opta:

Puntuación máxima: 2,5 puntos.

Forma de puntuación: 1,25 puntos por cada titulación o especialidad, o 2,5 puntos por un proceso selectivo superado.

Forma de acreditación: fotocopia compulsada de los títulos o certificación de haber realizado todos los estudios necesarios para su obtención, o de haber superado el correspondiente proceso selectivo.

La calificación final vendrá determinada por la suma de las calificaciones obtenidas en la fase de oposición y en la fase de concurso.

En caso de empate el orden de prelación se establecerá atendiendo a los siguientes criterios:

- 1.- Puntuación obtenida en la fase de oposición.
- 2.- Número de días de experiencia profesional en puestos de trabajo de la misma categoría profesional y, en su caso, especialidad o actividad principal, con funciones y tareas iguales a las asignadas a la plaza a la que se opta.
- 3.- Número de días de experiencia profesional en puestos de trabajo de categoría igual o superior, con funciones y tareas similares a las asignadas a la plaza a la que se opta.
- 4.- Número de días de experiencia profesional en puestos de trabajo de categoría inferior, con funciones y tareas similares a las asignadas a la plaza a la que se opta.
- 5.- Titulaciones o en su caso, especialidades, distintas a la exigida, relacionadas con las funciones de la plaza.