



RESOLUCIÓN de 22 de junio de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios, por la que se convoca la realización de pruebas de habilitación para el acceso a la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina.

El artículo 52 del VII Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, regula la realización de pruebas de habilitación para la acreditación de los conocimientos y competencias necesarias para el desempeño de otras categorías laborales.

En aplicación del citado artículo, se procede a convocar la realización de pruebas de habilitación de personal laboral para el acceso a la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina.

Por todo lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 52 del Convenio Colectivo precitado y en virtud de las competencias conferidas al efecto, esta Dirección General resuelve convocar la realización de pruebas de habilitación de personal laboral de conformidad con lo dispuesto en la presente Resolución.

Primero.— Convocatoria de habilitaciones de personal laboral para otras categorías profesionales.

Se convoca la realización de las pruebas de habilitación para la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina.

Segundo.— Requisitos de participación.

1. Podrá participar en las pruebas de habilitación que se convocan el personal laboral fijo.
2. Con carácter general, las personas candidatas que en la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes tengan una antigüedad inferior a diez años, deberán acreditar que están en posesión de la siguiente titulación:

- Título de bachiller, técnico o equivalente.

La habilitación obtenida no eximirá del cumplimiento de otros requisitos que pudieran figurar en las relaciones de puestos de trabajo, cuando se opte a puestos de trabajo concretos en el turno de accesos o en procedimientos de promoción interna temporal.

Tercero.— Desarrollo de las pruebas.

Las pruebas de habilitación se desarrollarán con un contenido teórico y práctico sobre los conocimientos y competencias necesarias para el desempeño de las funciones propias de la categoría profesional y oficio para las que se solicita la habilitación, conforme al temario que se adjunta como anexo I. Las referidas pruebas podrán desarrollarse en una única sesión o en sesiones diferenciadas.

Cuarto.— Comisión de valoración.

La composición de la Comisiones de valoración que ha de juzgar las pruebas de habilitación se hará pública junto con la determinación de la fecha y lugar para la realización de la primera prueba.

Quinto.— Solicitudes.

1. Plazo de presentación de solicitudes.

El plazo para presentar las solicitudes será de veinte días hábiles a contar desde el día siguiente al de la publicación de la presente convocatoria en el "Boletín Oficial de Aragón". La no presentación de la solicitud en tiempo y forma supondrá la exclusión de la persona aspirante.

2. Modelo solicitud.

La solicitud será obligatoriamente cumplimentada según el modelo 524, a la que se accederá accediendo a la sede electrónica de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Aragón de acuerdo con las instrucciones que pueden consultarse en la página web <https://www.aragon.es/-/empleo-publico-en-aragon-convocatorias>.

El uso del modelo específico de solicitud generado electrónicamente será obligatorio conforme al artículo 66.6 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

3. Personas aspirantes con discapacidad.

Las personas aspirantes con discapacidad podrán hacerlo constar en el espacio correspondiente de la solicitud, indicando, en su caso, las posibles adaptaciones de tiempo y medios para la realización de los ejercicios en que esta adaptación sea necesaria, siempre que



no quede desvirtuado el contenido de las pruebas, ni implique reducción ni menoscabo del nivel de suficiencia exigible.

4. Presentación de solicitudes.

La presentación de solicitudes se realizará por vía telemática ante el Registro Telemático de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, una vez cumplimentado el modelo 524 citado en el apartado 1, siguiendo las instrucciones que se indiquen, y siendo requisito necesario identificarse y firmar electrónicamente, todo ello de conformidad con lo dispuesto en la Orden HAP/345/2021, de 31 de marzo, por la que se establece la obligatoriedad de la inscripción electrónica en los procesos selectivos para el ingreso o acceso a los cuerpos, escalas y categorías profesionales de personal funcionario o laboral cuya selección corresponde al Instituto Aragonés de Administración Pública (“Boletín Oficial de Aragón”, número 81, de 15 de abril de 2021).

Para realizar la tramitación, las personas solicitantes deberán disponer de un certificado electrónico en vigor o, alternativamente, cl@ve permanente (habilitada para firmar con cl@ve firma).

5. Pago de la tasa.

La presentación de solicitudes conlleva obligatoriamente el pago telemático de la tasa de habilitación por cada solicitud que se presente.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 22 de la Ley 5/2006, de 22 de junio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón, únicamente procederá la devolución del importe de la tasa en los siguientes supuestos:

- Cuando no se hubieran prestado, o se hubieran prestado de forma notoriamente deficiente, por causa imputable a la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, los servicios y actuaciones administrativas relativos a la admisión o exclusión de las personas aspirantes en los correspondientes procesos selectivos.
- Cuando se hubiera presentado la solicitud de admisión fuera del plazo previsto en esta convocatoria.
- Cuando los ingresos se declaren indebidos por resolución administrativa o sentencia judicial firmes.

La presentación de la solicitud de devolución de la tasa en su caso, se hará de forma telemática a través del trámite “devolución tasa 524” en la siguiente dirección web <https://www.aragon.es/tramites> de conformidad con lo dispuesto en la Orden HAP/345/2021, de 31 de marzo, por la que se establece la obligatoriedad de la inscripción electrónica en los procesos selectivos para el ingreso o acceso a los cuerpos, escalas y categorías profesionales de personal funcionario o laboral cuya selección corresponde al Instituto Aragonés de Administración Pública (“Boletín Oficial de Aragón”, número 81, de 15 de abril de 2021).

Sexto.— Superación de las pruebas.

Las pruebas de habilitación se entenderán superadas por aquellas personas candidatas que hayan obtenido la calificación de apto. La habilitación obtenida permitirá participar de forma sucesiva en las convocatorias que se efectúen para el turno de accesos a puestos de trabajo correspondientes a la categoría profesional- oficio para la que se ha obtenido la habilitación.

Séptimo.— Acreditación de la habilitación.

La habilitación obtenida podrá ser acreditada tanto en los procedimientos de cobertura temporal de puestos de trabajo mediante promoción interna temporal en cada centro de trabajo como prueba de capacitación en los procedimientos de modificación de categoría profesional por motivos de salud, de conformidad con lo previsto en el artículo 42.2 del VII Convenio Colectivo para el personal laboral de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Octavo.— Medio de comunicación durante el proceso de habilitación.

Se establece como medio de comunicación de las publicaciones que se deriven de los actos integrantes de las pruebas de habilitación, la página web oficial del Gobierno de Aragón en la dirección <https://www.aragon.es/-empleo-publico-en-aragon-convocatorias>.

Noveno.— Acreditación de los requisitos exigidos en la convocatoria.

Dentro del plazo de 20 días naturales desde que se haga pública la relación de personas aprobadas, estas deberán aportar ante la Dirección General de Función Pública y Calidad de los Servicios los documentos acreditativos de los requisitos de admisibilidad exigidos en esta convocatoria, que deberán cumplirse antes de la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes.



Quienes dentro del plazo señalado no presenten la documentación exigida, salvo los casos de fuerza mayor, no podrán resultar habilitados, quedando sin efecto todas las actuaciones en cuanto a ellos se refieren.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso de alzada ante el Consejero de Hacienda y Administración Pública en el plazo de un mes computado a partir del día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial de Aragón", de conformidad con lo dispuesto en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 64 de la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autónomo de Aragón.

Zaragoza, 22 de julio de 2022.

**El Director General de la Función Pública
y Calidad de los Servicios,
P.S. El Secretario General Técnico de Hacienda
y Administración Pública,
(Orden de 12 de agosto de 2019, del Consejero
de Hacienda y Administración Pública),
SERGIO PÉREZ PUEYO**



ANEXO I TEMARIO GRUPO C. JEFE UNIDAD DE COCINA

1. El equipo de trabajo, conceptos generales. Características y funciones de los equipos de trabajo. La comunicación dentro del equipo de trabajo. Habilidades y técnicas para liderar un equipo de trabajo.

2. Introducción al área de cocina. Condiciones físicas del local. Instalaciones: maquinaria, mobiliario, batería y utensilios. Normas de mantenimiento. Personal de cocina y sus funciones. Manipulación de alimentos.

3. Aprovisionamiento de materias primas. Recepción de mercancías. Sistemas de almacenamiento y criterios de ordenación. Solicitud de materias primas necesarias.

4. Alimentación y nutrición. Definición y distintas formas de clasificación de los alimentos. Principios de nutrición. Dieta: concepto y tipos básicos.

5. Preparación en crudo y conservación de vegetales. Clasificación según su especie y variedad. Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Estacionalidad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.

6. Preparación y conservación en crudo de pescados y mariscos. Clasificación según su especie y variedad. Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Estacionalidad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.

7. Preparación y conservación en crudo de carnes, aves y caza. Distintas especies y sus peculiaridades. Denominación según la edad. Factores que intervienen en la calidad. Propiedades nutritivas. Categoría comercial. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.

8. Elaboraciones básicas culinarias: fondos y salsas. Definición, tipos y composición de los Fondos. Clasificación y utilización de las Salsas. Conservación de Fondos y Salsas. Elaboración de consomés, sopas y cremas: Concepto, clasificación y técnicas de elaboración. Preparación de guarniciones.

9. Platos elementales a base de hortalizas y legumbres secas. Variedades y clasificación comercial. Métodos de cocción. Técnicas y presentación. Conservación y manipulación.

10. Platos elementales a base de arroz y otros cereales. Especies. Definición. Clasificación. Categorías comerciales. Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Métodos de cocción y conservación.

11. Platos elementales a base de pastas. Clasificación. Propiedades nutritivas, factores organolépticos que determinan su calidad. Tipos. Materias primas. Técnicas de elaboración.

12. Platos elementales a base de huevos. Propiedades nutritivas. Utilización. Tipos. Conservación. Métodos de elaboración y cocción.

13. Platos elementales a base de pescados y mariscos. Métodos de elaboración y cocción. Salsas y guarniciones indicadas para su acompañamiento.

14. Platos elementales a base de carnes, aves y caza. Métodos de elaboración y cocción. Salsas y guarniciones indicadas para su acompañamiento.

15. Preparaciones básicas de repostería, pastelería, postres y helados. Concepto y variedades. Materias primas empleadas. Elaboración y conservación.