

III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTO DE

61

GETAFE

OFERTAS DE EMPLEO

Por la presente se publica:

Que la Junta de Gobierno en sesión ordinaria celebrada el día 19 de marzo de 2025, adoptó el siguiente acuerdo:

“Proposición de la concejala-delegada de Educación, Infancia, Recursos Humanos y Modernización de la Administración, sobre aprobación de las bases reguladoras de la convocatoria para la cobertura de 2 plazas de Cocinero/a de Escuelas Infantiles, como personal laboral fijo, por el sistema selectivo de concurso-oposición libre.

Considerando que en la plantilla municipal vigente existen 2 plazas vacantes de Cocinero/a de las Escuelas Infantiles y que han sido incluidas en Oferta de Empleo Público de 2023. Considerando que existen los correspondientes puestos de trabajo vacantes; visto el informe de la jefa de sección de Selección y Formación, de fecha 11 de marzo de 2025, por el que se acredita la observancia del procedimiento, por unanimidad se acuerda:

Primero.—Aprobar las 13 bases reguladoras de la convocatoria de 2 plazas de cocinero/a de Escuelas Infantiles, como personal laboral fijo, pertenecientes a la OEP 2023, por el sistema selectivo de concurso-oposición libre, así como sus anexos I. Temario y II. Declaración responsable de méritos.

Segundo.—Dar publicidad de las bases en BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID y en sede electrónica del Ayuntamiento de Getafe.

Primera. *Objeto de la convocatoria y normas generales.*—1.1. Objeto de la convocatoria.

N.º plazas: 2.

Denominación: Cocinera/o.

Grupo: L5.

Régimen: Laboral fijo.

Nivel de titulación: Agrupaciones profesionales sin requisito de titulación.

Jornada: completa.

Sistema selectivo: concurso-oposición libre.

Retribuciones: 25.610,56 euros. disponibilidad (7%) se incrementan en 1.810,75 euros.

Las plazas ofertadas se encuentran incluidas en la Oferta de Empleo Público de 2023, aprobada en Junta de Gobierno de 27 de diciembre de 2023 y publicada en BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID número 310, de 23 de diciembre de 2023.

Funciones del puesto de trabajo

- Confeccionar menús y dietas equilibradas adecuadas a las necesidades del alumnado de Escuelas Infantiles, de acuerdo con las líneas básicas diseñadas por el responsable de servicio.
- Controlar la gestión, recepción y almacenamiento de suministros y provisiones.
- Preparar y confeccionar alimentos.
- Limpiar los instrumentos de trabajo (cocina, marmita, peladora, freidora, frigorífico, encimeras, fregadero, menaje, etc.).
- Realizar y ejecutar las labores necesarias que según sus competencias se les requiera para el desarrollo de los programas municipales, de acuerdo con las directrices marcadas por la jefatura correspondiente.
- Limpiar la cocina y dependencias de esta.
- Guardar las normas de seguridad y salud en el trabajo.

El texto íntegro de las bases podrá consultarse en sede electrónica del Ayuntamiento de Getafe: Bases Cocineros/as de Escuelas Infantiles 2 plazas.

https://sede.getafe.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_EMPLEO_EMPLEO

Getafe, a 26 de marzo de 2025.—El jefe de la Oficina de la Junta de Gobierno, Alfredo Carrero Santamaría.

(01/4.959/25)

