

III.- BASES ESPECÍFICAS PARA LA PLAZA DE AUXILIAR DE HOSTELERÍA.**18.- Plaza convocada.**

Se convoca 1 plaza del puesto de Auxiliar Hostelería con código y dotación 3161/13, por el turno libre y sin exigencia de perfil lingüístico. Y con arreglo a las siguientes características:

Modalidad de acceso turno de discapacidad intelectual

Características de la plaza:

Denominación: Auxiliar de Hostelería

Departamento: Academia Vasca de Policía y Emergencias

Dirección: Dirección de Administración y Servicios

Localidad: Vitoria-Gasteiz

Nivel retributivo: 2

Perfil lingüístico: 1

Fecha de preceptividad: sin fecha

19.- Funciones del puesto convocado.

1. Colabora y auxilia en la realización de las diferentes labores que requiere la elaboración de cada plato del menú del día de acuerdo a las instrucciones recibidas del/a Jefe/a de Cocina, el menú del día y turno en el que trabaja, para ello debe:
 - organizar los diferentes útiles que se van a necesitar para la elaboración de cada plato (basculantes, rondones, hornos, etc.)
 - Organizar la puesta en cocina de las materias primas a emplear en cada plato, calculando las cantidades de materia prima y condimentos (lechuga, tomate, garbanzos, sal, aceite. Etc.) a emplear en la manipulación de los alimentos, con objeto de tener todo a mano y dispuesto.
 - Vigilar y orientar la realización de labores previas al cocinado de los alimentos (pelar cebollas, ajos, patatas, limpiar pescado, etc.) y ejecutar otras como preparación de fritos, salsas, caldos, masas, etc., para el día siguiente.
 - Cocinar platos de sencilla elaboración con el útil correspondiente (freír, asar, cocinar...) vigilando su desarrollo con el fin de obtener el punto necesario de calidad.

- Colaborar en la ejecución material, en su caso, la fase final de cada plato (calentamiento de los platos, plancha) con objeto de abastecer en cantidad (según número de comensales que van llegando durante el horario del servicio) y calidad (temperatura) el autoservicio del comedor.
- 2. Recoge el material para su limpieza y puesta a punto para ser utilizado en el servicio siguiente.
- 3. Refleja en un impreso las cantidades de genero empleadas en la confección de los menús.
- 4. Prepara las diferentes tapas de banderillas para la cafetería, así como bolsas de bocadillos, comidas para Brigada Móvil y Tráfico.

20.- Temario específico.

- 1.– Las tareas del Auxiliar de Hostelería. Maquinaria, utensilios y mobiliario en la cocina.
- 2.– Los alimentos: carnes, aves, pescados, productos lácteos, hortalizas, huevos, legumbres, frutas, cereales, grasas, postres. Limpieza y preparación de alimentos frescos. Contaminación alimentaria.
- 3.– Higiene y limpieza en el trabajo. Limpieza de la maquinaria, utensilios y mobiliario en la cocina. Gestión de basuras y residuos. La limpieza y la desinfección.
- 4.– El comedor: técnicas básicas para la organización del comedor; utensilios utilizados en el comedor, montaje de mesas, recogida y limpieza del comedor.
- 5.– Seguridad y Riesgos laborales en los trabajos de asistente de cocina. Riesgos y zonas de control. Riesgo de incendios: medidas preventivas y actuaciones.