

INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL SEGUNDO EJERCICIO DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL, PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE OFICIAL 1ª COCINERO, CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 24 DE MAYO DE 2021, DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS SERVICIOS. FECHA 28 DE OCTUBRE DE 2023.

Las personas responsables no responderán preguntas relativas al ejercicio. Recorra solo a ellas si tiene problemas con el bolígrafo, le falta alguna de las partes de la documentación reseñada en las instrucciones, ingredientes o utensilios. Si tiene dudas, vuelva a leer atentamente las instrucciones.

1. El segundo ejercicio tiene carácter práctico y constará de diversas pruebas que se celebrarán consecutivamente en diferentes salas del IES Miralbueno de Zaragoza (calle de Vistabella nº 8).
2. Como norma general, durante la realización de las pruebas no se podrá ir al servicio. No obstante, si alguna persona aspirante lo necesitara, no se le concederá tiempo adicional por dicho motivo.
3. No se puede hablar durante el desarrollo del ejercicio, ni durante el desarrollo de las pruebas, ni durante los traslados de un espacio a otro para el desarrollo de las mismas, salvo que así lo indique la persona responsable del aula.
4. Tampoco **está permitido** usar, una vez comenzada la primera prueba y hasta que finalice la última de las mismas, ningún dispositivo electrónico o con conexión a internet, tales como **relojes inteligentes, teléfonos móviles** etc., los cuales deberán estar desconectados y fuera de la vista del opositor. El uso de cualquiera de estos dispositivos podrá dar lugar a la exclusión de la persona aspirante. Las personas aspirantes que utilicen equipos de frecuencia modulada deberán comunicarlo a la persona responsable del aula.
5. En caso de urgencia se facilita el teléfono de conserjería del IES Miralbueno: **976 330450**.
6. Para la realización del ejercicio cada aspirante deberá aportar las siguientes prendas de vestuario:
 - Gorro o cofia.
 - Chaquetilla o casaca de cocina, o similar.
 - Pantalones de cocina.
 - Delantal.
 - Calzado adecuado para cocina.
 - Paño de cocina.
 - Mascarilla en el caso de llevar barba.

Se habilitará un espacio para que las personas aspirantes puedan cambiarse y dejar sus pertenencias hasta la finalización del ejercicio.

7. Así mismo, durante la realización del ejercicio práctico las personas aspirantes no podrán realizar ninguna actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos. Tampoco se podrán llevar efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos. En caso de llevar las uñas pintadas las personas aspirantes deberán aportar sus propios guantes.
8. Para la realización del ejercicio cada aspirante deberá aportar los utensilios relacionados en la nota informativa publicada el 19 de octubre de 2023 (pelador, cuchillo puntilla, cuchillo cebollero, cuchillo deshuesador, tijeras de cocina, tabla de corte de cocina, varilla y bolígrafo).

En caso de que una persona aspirante no aporte alguno de los utensilios indicados, no se le facilitará por las personas responsables de la realización del ejercicio.

9. De acuerdo con lo dispuesto en la base Segunda.2 de la Resolución de 13 de abril de 2021, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios, por la que se establecen las bases que regirán las convocatorias de los procedimientos selectivos de las ofertas de empleo público de la Administración General de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón para el acceso como personal laboral (B.O.A. 22/04/2021), la duración total del segundo ejercicio no podrá exceder de dos horas, sin embargo se advierte a las personas aspirantes que el ejercicio se dividirá en varias pruebas que se celebrarán en diferentes espacios del IES Miralbueno y que, aunque la duración efectiva total de las mismas no excederá de las dos horas, **el tiempo total de presencia (que incluye la sesión informativa inicial, el tiempo en vestuarios, los intervalos entre pruebas...) podrá extenderse a lo largo de toda la mañana.**
10. En la valoración de cada una de las pruebas, se tendrán en cuenta:
 - La calidad y adecuación del producto final obtenido y su presentación.
 - El orden, la limpieza y el cumplimiento de las normas de higiene.
 - El uso adecuado de las herramientas de cocina.