

**PRUEBAS DE HABILITACIÓN PARA EL ACCESO
A LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE JEFE DE
UNIDAD DE COCINA, CONVOCADA POR
RESOLUCIÓN DE 22 DE JUNIO DE 2022 (B.O.A
DEL 29 DE JULIO), DEL DIRECTOR GENERAL DE
LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS
SERVICIOS**

JEFE DE UNIDAD DE COCINA

**EJERCICIO
TEÓRICO-
PRÁCTICO 1**

Fecha del ejercicio: 21.01.2023

1. (3 PUNTOS)

Elaborar una planificación en el servicio de cocina con los siguientes requisitos:

- Son de aplicación el convenio colectivo y el Estatuto de los Trabajadores.
- Los horarios de trabajo serán de 07:06 h. a 14:30 h. y de 14:21 h. a 21:45 h.
- Las semanas se considerarán de lunes a domingo.
- Durante toda la semana los trabajadores llevarán el mismo turno.
- Los turnos serán rotatorios.
- Se cumplimentarán las semanas y el número de trabajadores que consideren necesarios.
- La distribución de presencias será lo más equilibrada posible, tanto colectiva como individualmente.
- Se indicarán SOLO los días de libranza en cada semana, en mayúsculas las semanas de mañana y en minúsculas las de tarde: L - l (lunes), M - m (martes), X - x (miércoles), J - j (jueves), V - v (viernes), S - s (sábado), D - d (domingo).

Las presencias mínimas en dicha planificación serán las siguientes:

- Turno de mañana: un Oficial 1ª cocinero (C), un Oficial 2ª ayudante de cocina (AC) y un PESD.
- Turno de tarde: un Oficial 1ª cocinero (C), un Oficial 2ª ayudante de cocina (AC) y un PESD.

Ejemplo: Libranza un PESD sábado y domingo semana 3ª de tarde y libranza un Oficial 1ª Cocinero (C) martes y miércoles semana 4ª de mañana.

| Semana → | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|--------------------|----------|----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| Categoría ↓ | | | | | | | | | | |
| PESD | | | sd | | | | | | | |
| C | | | | MX | | | | | | |

