



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**SEGUNDO EJERCICIO - EJERCICIO EN AULA - SEGUNDO**

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE JEFE DE UNIDAD DE COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN (CÓDIGO DE CONVOCATORIA 230035), CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 12 DE DICIEMBRE DE 2022, DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS SERVICIOS (BOA Nº 244, DE 20 DE DICIEMBRE DE 2022)**

**26 DE JUNIO DE 2025**



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**1. Desarrolle una planilla de 6 semanas para una Residencia de Mayores del Instituto Aragonés de Servicios Sociales del Gobierno de Aragón de acuerdo con la legislación vigente, teniendo en cuenta:**

Personal con el que cuenta: 1 jefe de unidad de cocina (Jefe de Unidad), 3 oficiales 1ª cocinero (Cocinero), 4 oficiales 2ª ayudante de cocina (Ayudante).

El jefe de unidad trabaja siempre en turno de mañana (M).

El resto de profesionales trabaja a turnos de mañana (M) y tarde (T).

Los mínimos de trabajo serán: de Lunes a Viernes: 3 de mañana y 2 de tarde. Sábados y Domingos: 2 de mañana y 2 de tarde.

Un ayudante va fijo de tardes.

Se respetarán las funciones de cada categoría.

Nomenclatura: M= mañana T=tarde L=libranza

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Jefe de unidad														
Cocinero 1														
Cocinero 2														
Cocinero 3														
Ayudante 1														
Ayudante 2														
Ayudante 3														
Ayudante 4														
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Jefe de unidad														
Cocinero 1														
Cocinero 2														
Cocinero 3														
Ayudante 1														
Ayudante 2														
Ayudante 3														
Ayudante 4														
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Jefe de unidad														
Cocinero 1														
Cocinero 2														
Cocinero 3														
Ayudante 1														
Ayudante 2														
Ayudante 3														
Ayudante 4														