

ADMINISTRACIÓN LOCAL

1934/26

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALMERÍA
AREA DE RECURSOS HUMANOS Y CONTRATACION

ANUNCIO

CONVOCATORIA DE CONCURSO OPOSICIÓN PARA EL INGRESO, EN PROPIEDAD, EN UNA PLAZA DE COCINERO/A DE LA PLANTILLA DE PERSONAL LABORAL DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL

Las bases generales por las que se regirá el proceso selectivo convocado son las publicadas en el BOP núm. 103, de 1 de junio de 2026.

1.- OBJETO DE LA CONVOCATORIA. Es objeto de la presente convocatoria la celebración de concurso- oposición para el ingreso, en propiedad, en:

PLANTILLA DE PERSONAL LABORAL			
Nº plazas	PERSONAL DE OFICIOS	OEP	Plazas libres
1	Cocinero/a	2026	1

2.- CONDICIONES GENERALES DE CAPACIDAD QUE HABRÁN DE REUNIR TODOS LOS ASPIRANTES
Requisitos Generales: Los establecidos en la base 2 de las bases generales.
Requisitos Específicos: Estar en posesión de los títulos que se indican o en condiciones de obtenerlo/s en la fecha de finalización de plazo de solicitudes:

Titulación Académica	Graduado/a en ESO o equivalente
Otros requisitos	Certificado acreditativo de haber recibido la formación de manipulador de alimentos
Tasa	8 euros

3.- SOLICITUD, PLAZO Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS
Establecido en las bases 3 y 4 de las BASES GENERALES. Se presentarán a través de la aplicación [SELECCION@](#), en el plazo de **20 días hábiles** a partir de la publicación del anuncio de esta convocatoria en el Boletín Oficial del Estado.

4. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE LOS ASPIRANTES:
4.1 Fase de concurso: Se aplicará el baremo de méritos recogido en la Base 5.A de las Bases Generales, correspondiente al Subgrupo C2.

Las materias de las actividades formativas que se valorarán en la fase de concurso serán las relacionadas con el temario de la convocatoria, con las funciones que tienen los puestos de trabajo a desempeñar mediante las plazas convocadas y las relacionadas con el ejercicio de la profesión de cocinero/a.

4.2. Fase de Oposición: La fase de oposición constará de dos ejercicios, que tendrán carácter obligatorio:

1º Ejercicio Teórico	Duración: 1:05 horas	Consistirá en la realización de un cuestionario tipo test de: • 12 preguntas del Bloque I • 48 preguntas del Bloque II • 5 preguntas de reserva Cada tres preguntas incorrectas se descontará una pregunta correcta. La corrección del ejercicio será anónima.
2º Ejercicio Practico	Duración: Será determinada por el tribunal	Consistirá en la realización de los trabajos o supuestos determinados por el Tribunal, que sean concernientes a la función correspondiente a la plaza convocada y que pongan de manifiesto las aptitudes y capacidad profesional del/los/as aspirante/s. Deberá garantizarse, siempre que sea posible, el anonimato de los/as aspirantes para la corrección del ejercicio. En caso contrario, si las características del ejercicio lo permiten, será leído por los/as opositores/as, en sesión pública, ante el Tribunal.

5.- CALENDARIO Y ORDEN DE ACTUACION
La primera reunión del tribunal no se celebrará antes de la primera quincena de septiembre de 2026.
Según el sorteo público celebrado el día 29 de abril de 2026, en el Palacio Provincial, en cumplimiento de lo dispuesto por el art. 15 del Decreto 51/2025, de 24 de febrero, por el que se regula la planificación y ordenación del empleo público, y el ingreso,

promoción interna y provisión de puestos de trabajo del personal de la Administración General de la Junta de Andalucía, el orden de actuación de los aspirantes se iniciará por la letra "C" del primer apellido.

PROGRAMA COCINERO/A

BLOQUE I (Bloque común Subgrupo C2, 4 temas, publicado en BOP núm. 86, de 6 de mayo de 2026)

BLOQUE II

- TEMA 1. Fondos de cocina. Definición, división, composición, conservación y aplicación.
- TEMA 2. Guarniciones. Definición, aplicación y clases.
- TEMA 3. Salsas. Definición y división.
- TEMA 4. Verduras, hortalizas y legumbres frescas. Definición, propiedades, aplicaciones y métodos básicos de cocinado.
- TEMA 5. Legumbres secas. Definición, pre elaboración, cocinado, clases y variedades. Platos más importantes.
- TEMA 6. Sopas, cremas y potajes. Definición, división, conservación y clases.
- TEMA 7. Arroces y pasta italiana. Definición, clases, conservación, elaboración y aplicaciones.
- TEMA 8. Patatas. Definición, clases, pre elaboración, elaboración, conservación y aplicaciones.
- TEMA 9. Métodos básicos de cocinado de géneros.
- TEMA 10. Huevos. Composición. Características. Conservación. Aplicaciones. Métodos básicos de cocinado.
- TEMA 11. Pescados División, características, limpieza, corte, elaboración y conservación.
- TEMA 12. Carnes de vacuno. Definición, despiece, clasificación de las piezas, fraccionamiento y cocinado.
- TEMA 13. Carnes de ave y porcino. Definición, clasificación, fraccionamiento y cocinado.
- TEMA 14. Conservación de géneros. Conceptos. Métodos de conservación. Clases, técnicas y equipos asociados al método.
- TEMA 15. Dietética: alimentación y nutrición en el anciano. Dietas terapéuticas. Clases.
- TEMA 16. Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC o HACCP). Definición. Desarrollo del análisis de riesgos. Identificación de los PCC. Aplicación y registro.

En Almería, a 12 de junio de 2026.

LA DIPUTADA DELEGADA DEL ÁREA DE RECURSOS HUMANOS Y CONTRATACIÓN, María del Mar López Asensio.