



Secció II. Autoritats i personal

Subsecció segona. Oposicions i concursos

ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ I UNIVERSITAT

14492

Resolució de la directora general de Personal Docent de 23 de setembre de 2015 per la qual es convoquen places de professors especialistes a centres públics no universitaris dependents de la Conselleria d'Educació i Universitat

Els articles 95 a 98 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació (LOE), preveu que les Administracions educatives, per impartir ensenyaments de formació professional, artístics, d'idiomes i esportius, puguin incorporar excepcionalment, com a professors especialistes, professionals, no necessàriament titulats, que exerceixen la seva activitat en l'àmbit laboral, atenent la seva qualificació i les necessitats del sistema educatiu. Segons la LOE, aquests professionals s'han d'incorporar a l'activitat docent en règim laboral o administratiu, d'acord amb la normativa que sigui aplicable en cada cas.

El 26 de març de 2014, la Secció Primera de la Sala Social del Tribunal Suprem va dictar una sentència estimatòria d'un recurs de cassació per a la unificació de doctrina. Aquesta sentència considera que, d'acord amb la LOE i la normativa de funció pública aplicable, els professors especialistes només poden ser o bé personal laboral o bé personal funcionari, de manera que ja no hi cap la contractació administrativa prevista en el Reial decret 1560/1995, de 21 de setembre, pel qual es regula el règim de contractació de professors especialistes, norma que el Tribunal Suprem entén implícitament derogada per la LOE. D'acord amb el Tribunal, a més, actualment no hi ha cap norma amb rang legal, ni tan sols els articles esmentats de la LOE, que empari l'exclusió -permesa per l'article 3.3 de la Llei de l'estatut dels treballadors- del caràcter laboral de la prestació, de manera que si en la relació que s'estableix entre el professor especialista i l'Administració concorren els requisits de l'article 1.1 de la Llei de l'estatut dels treballadors, la contractació ha de tenir naturalesa laboral.

Com que no s'han pogut cobrir places de determinades especialitats amb funcionaris docents, cal cobrir-les de forma temporal amb professors especialistes, atès el caràcter innovador i el nivell d'especialització que presenten, amb la qual cosa cal fer una convocatòria pública que respecti els principis constitucionals d'igualtat, mèrit i capacitat.

El Decret 24/2015, de 7 d'agost, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, atribueix a la Direcció General de Personal Docent l'ordenació i la gestió del personal docent i del personal al servei dels centres educatius. D'altra banda, d'acord amb la lletra b de l'apartat primer de la Resolució de la consellera d'Educació, Cultura i Universitats de 15 de desembre de 2014 de delegació de determinades competències en matèria de gestió de personal en el director general d'Educació i Cultura (BOIB núm. 174, de 20 de desembre), es delega en la directora general de Personal Docent -la qual ha assumit les competències en aquesta matèria de l'anterior director general d'Educació i Cultura- la competència de convocar i resoldre els procediments ordinaris de provisió de llocs de feina, d'establir-ne les bases i de nomenar els membres dels òrgans de valoració.

Per tot això, dict la següent

RESOLUCIÓ

Primer

Aprovar la convocatòria per cobrir amb professors especialistes les places vacants que s'especifiquen en l'annex 1 d'aquesta Resolució.

Segon

Establir les bases que han de regir aquesta convocatòria, que figuren en l'annex 2 d'aquesta Resolució.

Tercer

Aprovar el model oficial de sol·licitud, que figura com a annex 3 d'aquesta Resolució.

Quart

Aprovar el barem per valorar els mèrits, que figura com a annex 4 d'aquesta Resolució.



Cinquè

Ordenar que aquesta Resolució i els annexos es publicuin en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears* i a la pàgina web <<http://dgpdocen.caib.es>>.

Interposició de recursos

Contra aquesta Resolució, que exhaureix la via administrativa, es pot interposar un recurs potestatiu de reposició davant la directora general de Personal Docent en el termini d'un mes comptador des de l'endemà d'haver-se publicat en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*, d'acord amb els articles 116 i 117 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, i amb els articles 25.5 i 57 de la Llei 3/2003, de 26 de març, de règim jurídic de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

També s'hi pot interposar un recurs contenciós administratiu davant el Jutjat Contenciós Administratiu en el termini de dos mesos comptadors des de l'endemà d'haver-se publicat en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*, d'acord amb els articles 8 i 46 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa.

Palma, 23 de setembre de 2015

La directora general de Personal Docent
Rafaela Sánchez Benítez

ANNEX 1

Places vacants per a professors especialistes

ESCOLA D'ART D'EIVISSA

Especialitat: Tècniques del Metall

Jornada: Sencera

Perfil

- Forja artística. –Domini pràctic de les tècniques pròpies de la forja artística.
- Experiència laboral i coneixements de les tècniques del conformat en fr de tècniques de soldadura (autògena, MMA, MIG-MAG, TIG, oxitall i tall amb plasma); de la maquinària professional del taller, i dels diferents tractaments d'acabats del ferro. Elaboració de distintes morfologies de forma. Dibuix i interpretació de plànols de taller.

CIEIP SON SERRA (centre integrat d'educació infantil i primària i ensenyaments elementals de música), de Palma

Especialitat: Cor

Jornada: Mitja

- **FORMACIÓ PROFESSIONAL ESPECÍFICA**

IES ISIDOR MACABICH (FP), d'Eivissa

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Sencera

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions.
- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.



IES SA SERRA (FP), de Sant Antoni de Portmany (Eivissa)

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Sencera

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions.
- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.

IES S'ALGARB (FP), de Sant Jordi de Ses Salines (Eivissa)

Mòdul: Comunicació alternativa .

Jornada: Mitja

Requisit:

Tècnic superior d'Interpretació de la llengua de signes

Perfil

- Interpretació de la llengua de signes. Aplicació de les tècniques d'interpretació a la llengua de signes, llengua de signes internacional, lingüística aplicada a la llengua de signes, àmbits professionals d'aplicació de la llengua de signes, interpretació en el sistema de llengua de signes internacional, guia-interpretació de persones sordcegues.

IES MARC FERRER (FP), de Sant Francesc de Formentera

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Mitja

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions.
- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.

Especialitat: Serveis de restauració

Jornada: Sencera

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics en tècniques de servei i protocol a la sala de restaurant. Emprar diferents tècniques d'elaboració i servei de begudes fredes, calentes i cocteleria dins cafeteria. El vi i el seu servei. Elaboracions a la vista del client i elaboracions culinàries senzilles dins la cafeteria. Organització, obertura i posada en marxa d'un servei gastronòmic en la sala de restaurant amb clients reals. Gestió de personal dins sala, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei.

IES JUNÍPER SERRA (FP), Palma

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Sencera

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions.





- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.

IES JOSEP SUREDA I BLANES (FP), de Palma

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Sencera

Perfil

- Experiència laboral en processos bàsics de pastisseria i rebosteria, postres en restauració i productes culinaris.
- Coneixements teoricopràctics de processos bàsics de pastisseria i rebosteria. Identificar útils, eines i equips necessaris en funció de l'elaboració a realitzar. Reconèixer les matèries primeres específiques per pastisseria i rebosteria, característiques i les seves aplicacions més habituals. Classificar, caracteritzar, distingir, descriure, verificar i realitzar diferents tipus de cremes, farcits gelats i semifreds, masses esponjoses, pastes de full, masses fermentades, escaldades i ensucrades.
- Coneixements teoricopràctics de postres en restauració. Elaboració de diagrames d'organització i seqüenciació de les diverses fases de producció, fitxes tècniques i escandalls. Elaboració de postres a base de fruites, làctics i fregits, de gelats, sorbets i semifreds. Decoració i presentació de postres emplatades a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria. Decoració i presentació de postres clàssics i actuals.
- Coneixements teoricopràctics de productes culinaris. Capacitat d'organitzar processos productius i de servei en cuina, analitzant informació oral i escrita. Elaboració de productes culinaris establerts, seleccionant i aplicant tècniques tradicionals avançades. Capacitat d'elaborar productes culinaris a partir de distintes matèries primeres avaluant distintes alternatives. Capacitat per elaborar plats per a persones amb necessitats alimentàries específiques analitzant les característiques pròpies de cada situació.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Organització, obertura i posada en marxa d'un servei gastronòmic en la sala de restaurant amb clients reals.

IES ALCÚDIA (FP), de Port d'Alcúdia

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Mitja

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions.
- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.

IES CALVIÀ (FP), de Calvià

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Sencera

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions.
- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.



Especialitat: Serveis de restauració

Jornada: Sencera

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics en tècniques de servei i protocol a la sala de restaurant. Emprar diferents tècniques d'elaboració i servei de begudes fredes, calentes i cocteleria dins cafeteria. El vi i el seu servei. Elaboracions a la vista del client i elaboracions culinàries senzilles dins la cafeteria. Organització, obertura i posada en marxa d'un servei gastronòmic en la sala de restaurant amb clients reals. Gestió de personal dins sala, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei.

IES GUILLEM COLOM CASASNOVES (FP), de Sóller

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Mitja

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions.
- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.

IES PUIG DE SA FONT (FP), de Son Servera

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Sencera

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions.
- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.

IES MARIA ÀNGELS CARDONA (FP), de Ciutadella

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Sencera

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions.
- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.

Especialitat: Cuina i pastisseria.

Jornada: Mitja

Perfil

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de tècniques culinàries, preelaboracions d'aliments i elaboracions gastronòmiques complexes. Coneixement de les matèries primeres. Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Elaboració culinària i

realitzar i presentar preparacions.

- Experiència laboral i coneixements teoricopràctics de pastisseria i elaboració de postres. Tècniques culinàries en elaboració de diferents tipus de pa i de pastisseria bàsica i tradicional. Elaboració i muntatge de postres.
- Coneixements en gestió de personal dins una cuina, organització de recursos humans de manera eficaç i distribució eficient dels alumnes a l'hora de donar un servei al públic i coordinació amb l'equip de servei. Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària.

ANNEX 2

Bases de la convocatòria

1. Requisits

Per poder participar en aquesta convocatòria, les persones interessades han de complir els requisits i les condicions generals següents:

- a) Ser ciutadà d'algun dels estats membres de la Unió Europea o tenir la nacionalitat de qualsevol altre estat on, en virtut dels tractats internacionals signats per la Unió Europea i ratificats per l'Estat espanyol, s'hi apliqui la lliure circulació de treballadors en els termes en què s'hagi definit en el tractat constitutiu de la Unió Europea.
- b) També poden aspirar a participar-hi els cònjuges i els descendents dels espanyols i dels nacionals d'altres estats membres de la Unió Europea, així com els descendents dels cònjuges. En el cas dels descendents, han de ser menors de 21 anys o, si són majors, han de viure sota la dependència dels progenitors.
- c) Igualment poden aspirar a participar-hi, d'acord amb el Reial decret 240/2007, les parelles dels espanyols i dels nacionals d'altres estats membres de la Unió Europea, sempre que mantinguin una unió anàloga a la conjugal que estigui inscrita en un registre públic establert a aquest efecte en un estat membre de la Unió Europea, així com els descendents de la parella que siguin menors de 21 anys o que siguin majors d'aquesta edat però visquin sota la seva dependència.
- d) Tenir 16 anys i no haver arribat a l'edat de jubilació forçosa.
- e) No patir cap malaltia ni estar afectat per cap limitació física ni psíquica incompatible amb l'exercici de les funcions docents.
- f) No haver estat separat, mitjançant un procediment disciplinari, del servei de cap de les administracions públiques o dels òrgans constitucionals o estatutaris de les comunitats autònomes, ni trobar-se inhabilitat de manera absoluta o especial, per resolució judicial, per a ocupacions o càrrecs públics.
- g) En el cas de nacionals d'un altre estat, no trobar-se inhabilitats o en una situació equivalent ni haver estat sotmesos a una sanció disciplinària o equivalent que impedeixi, al seu estat i en els mateixos termes, l'accés a una ocupació pública.
- h) Experiència professional no docent mínima de dos anys en l'àmbit de la plaça a la qual s'opta i els específics a cada una de les especialitats.

Malgrat el que s'acaba de dir, no poden participar en aquesta convocatòria els aspirants que acumulin un temps treballat com a professor especialista en una determinada funció a l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears que superi els límits establerts en l'article 15.5 de la Llei de l'estatut dels treballadors, incloent-hi el període de durada de la contractació prevista en aquesta convocatòria per a la mateixa especialitat.

2. Sol·licituds

2.1. El termini per presentar les sol·licituds i la documentació és de cinc dies hàbils comptadors des de l'endemà d'haver-se publicat aquesta Resolució de convocatòria en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

2.2. Els aspirants han d'emprar el model oficial de sol·licitud que figura com a annex 3. Aquest model de sol·licitud està a disposició de les persones interessades a la pàgina web <<http://dgpdocen.caib.es>>, a qualsevol dels registres de la Conselleria d'Educació i Universitat, i a les delegacions territorials de la Conselleria a Menorca i a Eivissa i Formentera.

2.3. Documentació que s'ha d'adjuntar a la sol·licitud:

a) Currículum en què constin l'activitat professional desenvolupada i la documentació que acrediti els anys d'experiència laboral, la formació, els coneixements de català, l'experiència prèvia com a professor especialista en la matèria i altres mèrits al·legats, amb l'estructura següent:

- Dades personals: nom i llinatges, lloc i data de naixement, adreça actual a l'efecte de rebre notificacions, telèfon i adreça de correu electrònic.
- Experiència laboral: relació cronològica i descripció dels llocs de feina relacionats amb la plaça a què es vol accedir.
- Dades acadèmiques i de formació: relació cronològica i descripció dels estudis fets i dels cursos o seminaris a què ha assistit o que ha impartit.





- Coneixements de català: relació cronològica dels certificats obtinguts que acreditin els coneixements de llengua catalana.
- Experiència com a professor especialista en la matèria: relació cronològica i descripció de l'activitat docent duta a terme.
- Altres mèrits o activitats d'interès.

b) Acreditació documental organitzada per apartats, mitjançant documents originals o fotocòpies compulsades, de les circumstàncies indicades en el currículum, com per exemple la història de vida laboral expedida per la Seguretat Social, contractes laborals, certificats d'empresa o altes com a autònom en què constin la categoria laboral, el tipus d'activitat i el justificant de cotització a la Seguretat Social, certificats d'estudis, certificats oficials de coneixements de llengua catalana i altra documentació que el participant vulgui aportar per justificar els mèrits.

No s'han de tenir en compte els mèrits que no s'acreditin documentalment abans d'acabar el termini per presentar les sol·licituds.

c) Una fotocòpia del DNI, el passaport, el NIE o la targeta de residència en vigor del sol·licitant.

2.4. Les sol·licituds i la documentació que cal adjuntar-hi s'han de presentar a un dels llocs següents:

- a) Als registres de la Conselleria d'Educació i Universitat o a les delegacions territorials de la Conselleria a Menorca o a Eivissa i Formentera.
- b) Als llocs que determina l'article 38.4 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

En el cas que s'opti per presentar la sol·licitud a una oficina de correus, no s'ha de tancar el sobre, ja que la sol·licitud s'ha de datar i segellar abans de certificar l'enviament.

3. Comissió de Valoració

3.1. La Comissió de Valoració és l'òrgan col·legiat encarregat d'examinar les sol·licituds presentades, aplicar els criteris de valoració prevists en l'annex 4 i emetre l'informe que ha de servir de base per elaborar les propostes de resolució.

3.2. La Comissió de Valoració està integrada per les persones següents:

- El cap del Servei de Secundària, que n'és el president, o persona en qui delegui
- El cap del Departament de Formació Professional, vocal, o persona en qui delegui
- La cap de la Secció V, vocal, o persona en qui delegui
- La cap del Negociat XIII, vocal, o persona en qui delegui
- Un funcionari del Servei de Provisió Educativa, que hi actua com a secretari.

3.3. Si és necessari, la directora general de Personal Docent ha de designar els membres suplents de la Comissió de Valoració.

3.4. Perquè la Comissió de Valoració es pugui constituir vàlidament, es requereix com a mínim la presència del president, del secretari i d'un vocal, o de qui els substitueixi.

4. Publicació de les llistes provisionals de persones admeses i excloses

4.1. La directora general de Personal Docent ha d'aprovar, mitjançant una resolució, les llistes provisionals de les persones admeses, ordenades per puntuació, i de les excloses, amb indicació de la causa d'exclusió. Aquesta resolució s'ha de publicar a la pàgina web <<http://dgpdocen.caib.es>> el mateix dia que es dicti.

4.2. S'ha d'obrir un termini de tres dies hàbils, comptadors a partir de l'endemà d'haver-se publicat la resolució, perquè les persones interessades puguin presentar al·legacions i esmenar la causa d'exclusió presentant els documents que acreditin que complien els requisits en la data en què va acabar el termini per presentar les sol·licituds.

4.3. No s'han de tenir en compte els mèrits no al·legats o els al·legats en el currículum però no acreditats documentalment abans de l'acabament del termini per presentar les sol·licituds.

5. Publicació de les llistes definitives de persones admeses i excloses

5.1. La directora general de Personal Docent ha d'aprovar, mitjançant una resolució, les llistes definitives de les persones admeses, ordenades per puntuació, i de les excloses, amb indicació de la causa d'exclusió. Mitjançant aquesta resolució la directora general ha d'estimar o desestimar les reclamacions presentades.

5.2. Aquesta resolució s'ha de publicar a la pàgina web <<http://dgpdocen.caib.es>> el mateix dia en què es dicti.

5.3. Contra aquesta resolució, que exhaureix la via administrativa, es pot interposar un recurs potestatiu de reposició davant la directora



general de Personal Docent en el termini d'un mes comptador des de l'endemà d'haver-se publicat a la pàgina web <<http://dgpdocen.caib.es>>, d'acord amb els articles 116 i 117 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, i dels articles 25.5 i 57 de la Llei 3/2003, de 26 març, de règim jurídic de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

També s'hi pot interposar un recurs contenciós administratiu davant el Jutjat Contenciós Administratiu en el termini de dos mesos comptadors des de l'endemà d'haver-se publicat a la pàgina web <<http://dgpdocen.caib.es>>, d'acord amb els articles 8 i 46 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa.

ANNEX 4 Barem de valoració dels mèrits

1. Experiència laboral professional que no sigui com a professor especialista o docent (puntuació màxima: 10 punts)

a) Per cada any complet d'experiència laboral en llocs de feina relacionats amb l'especialitat a la qual s'opta, a part dels dos anys d'experiència requerits en la convocatòria: 1 punt.

b) Per cada mes d'experiència laboral en llocs de feina relacionats amb l'especialitat a la qual s'opta, a part dels dos anys d'experiència requerits en la convocatòria: 0,08 punts.

2. Mèrits acadèmics (puntuació màxima: 15 punts)

a) Titulació superior específica relacionada amb l'especialitat obtinguda a una institució acadèmica oficial o a una escola internacional de prestigi reconegut: 3 punts per titulació (vegeu les titulacions concretes per cadascuna de les places màxim: 6 punts).

b) Formació relacionada amb l'especialitat, cursada a universitats, centres oficials i/o centres de prestigi reconegut: cursos de formació i postgraus (puntuació per cada activitat formativa; màxim: 6 punts):

- Sense especificació de la durada: 0,25 punts.
- De 10 a 30 hores: 0,25 punts.
- De 31 a 60 hores: 0,50 punts.
- De 61 a 120 hores: 0,75 punts.
- Més de 120 hores: 1 punt.

c) Estudis de tercer cicle (màxim: 3 punts):

- Doctorat relacionat amb l'especialitat: 3 punts.
- Màster universitari oficial relacionat amb l'especialitat: 2 punts.
- Suficiència investigadora relacionada amb l'especialitat: 1,5 punts.
- Cursos de doctorat relacionats amb l'especialitat: 0,04 punts per crèdit (màxim: 0,8 punts).

3. Coneixements de català (només es valora el certificat de nivell superior; puntuació màxima: 1,25 punts)

- Nivell C2: 1,25 punts.
- Nivell C1: 1 punt.
- Nivell B2: 0,75 punts.
- Nivell B1: 0,50 punts.

4. Experiència com a docent (puntuació màxima: 10 punts)

a) Experiència a centres públics d'ensenyament no universitari com a professor o professor especialista de la mateixa especialitat a la qual s'opta: 0,1 punts pel nombre d'hores lectives setmanals per cada curs sencer i 0,01 punts pel nombre d'hores lectives setmanals per cada mes de docència.

b) Experiència a centres privats/concertats d'ensenyament no universitari com a professor o professor especialista de l'especialitat a la qual s'opta: 0,05 punts pel nombre d'hores lectives setmanals per cada curs sencer i 0,005 punts pel nombre d'hores lectives setmanals per cada mes de docència.

c) Experiència a altres centres docents com a professor de la mateixa especialitat a la qual s'opta: 0,01 punts pel nombre d'hores lectives setmanals per cada curs sencer i 0,001 punts pel nombre d'hores lectives setmanals per cada mes de docència.

5. Altres mèrits relacionats amb la plaça a la qual s'opta (puntuació màxima: 10 punts)

- a) Impartició de seminaris i conferències, i presentació de comunicacions en congressos: 0,25 punts per cada un (màxim: 4 punts).
- b) Per publicacions sobre temes de recerca en revistes indexades (publicades o en premsa): 0,50 punts per publicació (màxim: 4 punts).
- c) Per publicacions sobre temes de recerca en revistes no indexades (publicades o en premsa): 0,15 punts per publicació (màxim: 1 punt).
- d) Per publicacions originals de creació (publicades o en premsa): 0,50 punts si n'és l'únic autor; 0,25 punts si n'és coautor (màxim: 2 punts).

Es valoraran per l'apartat 2.a les següents titulacions per cadascuna de les especialitats següents:

Especialitat: Tècniques del Metall

- Graduat en arts aplicades en l'especialitat de serralleria artística.
- Graduat en arts aplicades en l'especialitat de serralleria i forja.
- Graduat en arts aplicades en l'especialitat de forja.
- Graduat en arts aplicades en l'especialitat de forja artística.
- Graduat en arts aplicades en l'especialitat de ferreria.
- Graduat en arts aplicades en l'especialitat de metal·listeria.
- Graduat en arts aplicades en l'especialitat de metal·listeria i forja.
- Graduat en arts aplicades en l'especialitat de repujat i cisellat de metall.
- Graduat en arts aplicades en l'especialitat de tècniques del volum.
- Cicle formatiu d'arts plàstiques i disseny de grau superior d'arts aplicades de l'escultura (Ordre de 4 de novembre de 1991, BOE del 13-11-91).
- Tècnic superior d'arts plàstiques i disseny en arts aplicades de l'escultura.
- Tècnic superior d'arts plàstiques i disseny en arts aplicades del metall.

Especialitat: Cor

- Títol de professor superior de direcció de cors regulat segons el Decret 2618/1966, de 10 de setembre, o títols equivalents de plans anteriors.
- Títol superior de música, especialitat direcció de cor.

Especialitat: Cuina i pastisseria.

- Graduat en ciència i tecnologia dels aliments
- Llicenciat en ciència i tecnologia dels aliments
- Títol de tècnic superior en restauració
- Títol de tècnic especialista en hoteleria
- Títol de tècnic superior en direcció de cuina

Especialitat: Serveis de restauració

- Diplomats en activitats i empreses turístiques
- Diplomats en turisme
- Graduat en ciència i tecnologia dels aliments
- Graduat en etnologia
- Graduat en turisme
- Títol de tècnic superior en restauració
- Títol de tècnic especialista en hoteleria
- Títol de tècnic superior en direcció de serveis de restauració





Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Universitat
Direcció General de Personal Docent

ANNEX 3

Sol·licitud per cobrir places com a professor especialista a centres educatius públics de les Illes Balears

Dades personals		
NIF/passaport:		Data de caducitat:
1r llinatge:	2n llinatge:	Nom:
Data de naixement:	Província de naixement:	Localitat de naixement:
Sexe:	Home <input type="checkbox"/> Dona <input type="checkbox"/>	Nacionalitat (només per a estrangers):

Dades als efectes de notificació i comunicació		
Telèfon fix:	Telèfon mòbil:	Adreça de correu electrònic:
Adreça:		
Codi postal:	Municipi:	Província:

SOL·LICIT: Que m'admeteu al concurs públic per cobrir, com a professor especialista de centres educatius públics de les Illes Balears, de les places següents:

<input type="checkbox"/>	Comunicació alternativa (Eivissa)
<input type="checkbox"/>	Comunicació alternativa (Formentera)
<input type="checkbox"/>	Comunicació alternativa (Mallorca)
<input type="checkbox"/>	Comunicació alternativa (Menorca)
<input type="checkbox"/>	Cor (CIEIP Son Serra)
<input type="checkbox"/>	Cuina i Pastisseria (Eivissa)
<input type="checkbox"/>	Cuina i Pastisseria (Formentera)
<input type="checkbox"/>	Cuina i Pastisseria (Mallorca)
<input type="checkbox"/>	Cuina i Pastisseria (Menorca)
<input type="checkbox"/>	Serveis de Restauració (Eivissa)
<input type="checkbox"/>	Serveis de Restauració (Formentera)
<input type="checkbox"/>	Serveis de Restauració (Mallorca)
<input type="checkbox"/>	Serveis de Restauració (Menorca)
<input type="checkbox"/>	Tècniques del Metall (Escola d'Art d'Eivissa)

DECLAR: Que són certes les dades proporcionades i que complesc els requisits i les condicions per poder participar en aquesta convocatòria.

_____, ____ d _____ de 2015
DIRECCIÓ GENERAL DE PERSONAL DOCENT

