**CONTRACTACIÓ TEMPORAL D’UN/A CUINER**

**VALORACIÓ DE MÈRITS**

**- Experiència laboral: màxim 5 punts**

- Experiència laboral en un lloc de feina de cuiner/a, cap de partida, cap de cuina o similar a l’administració pública (0,2 punts per mes treballat). Màxim 5 punts.

- Experiència laboral en un lloc de feina de cuiner/a, cap de partida, cap de cuina o similar a l’empresa privada (0,1 punts per mes treballat). Màxim 4 punts.

- Experiència laboral en un lloc de feina relacionada a l’administració pública (0,075 punts per mes treballat). Màxim 3 punts.

- Experiència laboral en un lloc de feina relacionada a l’empresa privada (0,05 punts per mes treballat). Màxim 2 punts.

**2. Formació**: **màxim 4 punts**

La puntuació màxima d’aquest apartat és de 4 punts, d’acord amb el criteri següent:

- Titulació de tècnic/a superior de formació professional en cuina i restauració: 3 punts.

- Titulació de tècnic/a mitjà de formació professional en cuina i restauració: 2 punt.

- Cursos específics relacionats amb el lloc de feina: 0,1 per cada 10 hores de formació, valorant un màxim de 0,5 punts per unitat formativa (màxim: 1,5 punts).

- Altres cursos: 0,05 per cada 10 hores de formació, valorant amb un màxim de 0,2 per unitat formativa (màxim 1 punt)

**3**. **Coneixements orals i escrits de la llengua catalana: màxim 1 punt.**

Només es puntuarà el nivell més alt acreditat, excepte en el cas del nivell LA, que és acumulable.

Es valoraran els certificats expedits per l’EBAP, els expedits o homologats per la Direcció General de Política Lingüística, els expedits per l’Escola Oficial d’Idiomes i, també, els certificats reconeguts d’acord amb la normativa autonòmica:

a) Nivell B1: 0,20 punts.

b) Nivell B2 (antic B): 0,50 punts.

c) Nivell C1 (antic C): 0,70 punts.

d) Nivell C2 (antic D): 0,90 punts.

e) Coneixements de llenguatge administratiu, nivell LA (antic E): 0,10 punts.