SOCIEDAD DE GESTIÓN DE BIENES DE EXTREMADURA, SAU (GEBIDEXSA)

ANUNCIO de 6 de noviembre de 2026 sobre las bases de la convocatoria para la provisión de un puesto de trabajo de Cocinero/a en el Hotel 4 Conventual Sierra de Gata.* (2026081927)

La Sociedad Gebidexsa, SAU, tiene como objeto social realizar, entre otras, la función de apoyar a la Junta de Extremadura en el cumplimiento de las políticas que se generen a fin de impulsar el patrimonio turístico extremeño, así como la gestión, por sí misma o por terceros, de los bienes patrimoniales de la Junta de Extremadura relacionados con el turismo mediante la ejecución de aquellas actuaciones que le encargue la Administración Autonómica, para la que realizará la parte esencial de su actividad.

De conformidad con los poderes otorgados por los órganos de administración de GEBIDEXSA, corresponde a su director/a Gerente "contratar y despedir al personal de plantilla, fijando sus facultades, deberes, atribuciones, fianzas, sueldos y retribuciones". Asimismo, y en cumplimiento de los principios de igualdad, mérito, capacidad, publicidad y transparencia establecidos en el artículo 55 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aplicables al sector público empresarial en los procesos de selección, se efectúa la presente convocatoria a fin de acreditar la idoneidad de la persona candidata que haya de ser seleccionada.

El puesto de trabajo objeto de la presente convocatoria se provee con sujeción a los citados principios, sin perjuicio de la discrecionalidad técnica en la configuración de los puestos técnicos y/o operativos, en cuanto manifestación de la potestad de dirección de la empresa.

La presente convocatoria se dicta en ejecución de la Oferta de Empleo Público de GEBIDEXSA, SAU, correspondiente al ejercicio 2026, aprobada mediante Anuncio de 11 de abril de 2026 y publicada en el Diario Oficial de Extremadura, y se imputa a la tasa de reposición de efectivos autorizada para dicho ejercicio, fijada en un total de 9 plazas por el órgano competente en materia de función pública.

Asimismo, la cobertura de la plaza objeto de esta convocatoria ha sido autorizada mediante Resolución de la Consejería de Hacienda, Administración Pública y Diálogo Social, dictada en el expediente 6-2026-I, por la que se autoriza a GEBIDEXSA la realización de contrataciones laborales de carácter indefinido sujetas a la tasa de reposición de efectivos correspondiente al ejercicio 2026, figurando entre las plazas autorizadas una plaza de Cocinero (Grupo II) para el Hotel 4* Conventual Sierra de Gata.

BASES:

Primero. Objeto de la convocatoria.

La presente convocatoria tiene por objeto la provisión de un puesto de trabajo de Cocinero/a en el Hotel 4* Conventual Sierra de Gata, de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente que le es de aplicación.

Para este proceso de selección, se constituirá un Órgano de Selección, y se dotará de un régimen de funcionamiento y toma de decisión propios, y no podrán formar parte de él ninguna persona que tuviera parentesco de hasta segundo grado de afinidad o consanguineidad, o convivencia con alguno de los candidatos aspirantes, o cualquier otro tipo de relación que pudiera alterar la independencia en la toma de decisiones. Obligando en este caso a la abstención e inhibición en la participación en cualesquiera fases de este proceso.

El propio proceso de selección cumplirá todas las exigencias y condiciones previstas para este tipo de soportes por la legislación sobre protección de datos de carácter personal, establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre (BOE n.º 294), de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Segunda. Normas generales.

Este proceso de selección se rige respetando los principios constitucionales de igualdad, mérito y capacidad, así como los siguientes:

— Publicidad de la convocatoria y sus bases.

— Transparencia.

— Libre concurrencia.

— Imparcialidad, profesionalidad y especialización de los miembros de los órganos de selección.

— Independencia, confidencialidad y discrecionalidad técnica en la actuación de los órganos de selección.

— Adecuación entre el contenido de los procesos selectivos y las funciones y responsabilidades a desempeñar.

— Agilidad, sin perjuicio de la objetividad.

— Igualdad de trato entre mujeres y hombres por lo que se refiere al acceso al empleo.

Tercera. Requisitos de participación.

Podrán participar en la convocatoria las personas que, dentro del plazo de presentación de solicitudes, reúnan los siguientes requisitos:

a) Estar en posesión de alguna de las siguientes titulaciones o acreditaciones:

— FP Medio en Cocina y Gastronomía, o

— CP nivel 2 en Cocina (HOTR0408), o

— VÍA C: 6 meses de experiencia acreditada como cocinero/a en establecimiento hotelero o restaurante.

b) Poseer la capacidad funcional necesaria para el desempeño de las funciones que se deriven del correspondiente nombramiento.

c) No haber sido separado o separada mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial, por sentencia firme, para empleos o cargos públicos o para el ejercicio de las funciones propias del puesto que se convoca, o bien por haber sido despedido o despedida disciplinariamente. En el supuesto de ser nacional de otro Estado, no hallarse en situación de inhabilitación o equivalente ni bajo sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.

d) Cumplir las exigencias de capacidad para contratar establecidas en el artículo 7 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado mediante el Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre.

e) Poseer nacionalidad española o de cualquier otro país miembro de la Unión Europea o de algún Estado en el que en virtud de tratado internacional sea de aplicación la libre circulación de trabajadores. Asimismo, también podrán participar aspirantes nacionales de otros Estados que residan legalmente en España conforme a la legislación vigente. Los aspirantes nacionales de otros Estados deberán acreditar que no están inhabilitados para el acceso a funciones públicas en su país y poseer conocimientos de español equivalentes al nivel C1 del MCER.

f) En el caso de los nacionales de otros Estados mencionados en la letra a), no encontrarse inhabilitado, por sanción o pena, para el ejercicio profesional o para el acceso a funciones o servicios públicos en su Estado, ni haber sido separado, por sanción disciplinaria, de alguna de sus Administraciones o servicios públicos.

g) Ser mayor de edad y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa.

h) Estar en posesión y en vigor del permiso de conducir B.

i) Experiencia acreditada de, al menos, 6 meses como cocinero/a en establecimiento hotelero o restaurante.

Regla de interpretación de requisitos:

El cumplimiento de cualquiera de las condiciones de acceso establecidas en la letra a) no exime del requisito de experiencia profesional mínima establecido en la letra i) de la presente base, pudiendo computarse la experiencia exigida en la letra a) a efectos de dicho requisito.

Todos los requisitos establecidos anteriormente deberán cumplirse en la fecha en que finalice el plazo de presentación de instancias y mantenerse durante el desarrollo del procedimiento hasta el nombramiento y acreditarlos, en caso de ser designado o designada para el puesto.

En cualquier caso, la presentación de la solicitud presupone una declaración responsable de la persona solicitante de que cumple los requisitos exigidos en estas bases.

Cuarta. Descripción de los puestos de trabajo.

a) Misión, funciones principales y responsabilidades asociadas al puesto:

Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. En particular:

— Colaboración en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.

— Preparación, cocina y presentación los productos de uso culinario.

— Colaboración en el montaje, servicio y desmontaje de bufets.

— Revisión y control del material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.

— Colaboración en la planificación de menús y cartas.

— Colaboración en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.

— Control y cuidado de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

b) Formación complementaria (mínimo 5h):

— Cursos relacionados con AAPP.

— Cursos relacionados con alergenos.

— Cursos relacionados con gestión de cocina.

— Curos relacionados con liderazgo.

— Cursos relacionados con seguridad alimentaria.

— Cursos relacionados con dietética.

c) A nivel competencial:

— Resolución de problemas y comunicación interpersonal.

d) Condiciones de contratación:

— Plazo de incorporación inmediato.

— Modalidad contratación: Contrato laboral indefinido.

— Horario: 40 horas semanales, turno rotativo, incluyendo fines de semana y festivos según necesidades del hotel.

— Condiciones económicas (incluyendo todos los conceptos retributivos fijados para este puesto): 18.265,74 € brutos anuales según convenio de la hostelería de la provincia de Cáceres, en 15 pagas.

Quinta. Cribado inicial en base al cumplimiento de requisitos.

Finalizado el plazo de presentación de solicitudes, se procederá a la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en la base tercera de la presente convocatoria.

A tal efecto, el órgano de selección comprobará la documentación aportada por las personas aspirantes a fin de determinar su adecuación a los requisitos exigidos para la participación en el proceso.

Únicamente serán consideradas como candidaturas admitidas aquellas que acrediten el cumplimiento íntegro de los requisitos establecidos en la base tercera dentro del plazo de presentación de solicitudes o, en su caso, dentro del plazo de subsanación que pudiera concederse.

En el supuesto de que la documentación presentada resulte incompleta o presente defectos formales, se concederá un plazo de subsanación de dos días hábiles, durante el cual las personas aspirantes podrán aportar la documentación requerida o corregir los defectos detectados.

Transcurrido dicho plazo, se publicará el listado definitivo de personas admitidas y excluidas en los mismos medios establecidos en la base sexta, indicando, en su caso, la causa de exclusión.

La falta de subsanación en plazo o la no acreditación de los requisitos exigidos determinará la exclusión del proceso selectivo.

Sexta. Presentación de solicitudes y presentación de documentos.

El plazo de presentación de solicitudes será de diez días naturales, contados a partir del día siguiente al de la publicación de la convocatoria, finalizando a las 23:59 horas del décimo día natural.

Las solicitudes deberán remitirse al correo electrónico seleccion@gebidexsa.es, indicando en el asunto "Selección de puesto: Cocinero/a Hotel 4* Conventual Sierra de Gata".

La solicitud deberá acompañarse del currículum profesional y de la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos exigidos, así como de los méritos formativos y de experiencia, debidamente desglosados e indicando los periodos de realización y las entidades o empresas en las que se hayan prestado los servicios.

Se considerará la solicitud admitida siempre y cuando se cumplimente en el plazo establecido y se haya adjuntado debidamente la siguiente documentación en formato PDF:

a) DNI o NIE.

b) Currículum vitae actualizado, en el que aparezcan claramente identificadas las funciones desempeñadas en los puestos directamente vinculados con las responsabilidades descritas en la convocatoria.

c) Título, copia de la titulación académica o, en su defecto, el resguardo de haber abonado los derechos para su expedición en el caso de encontrarse en condiciones de su obtención de la titulación requerida en el perfil de puesto.

d) Títulos/Diplomas de formación complementaria (conforme a lo requerido en el perfil del puesto).

e) Informe de vida laboral actualizado, emitido por el organismo público competente en un plazo no anterior a 3 meses desde la fecha de la convocatoria pública.

f) Para la acreditación de la experiencia en el desarrollo de tareas relacionadas con las descritas en el perfil de puesto, la persona candidata deberá aportar los contratos de trabajo donde inequívocamente se especifique el puesto desempeñado y/o certificados emitidos por la empresa en el que se especifiquen las funciones desempeñadas y los periodos que acrediten los requisitos profesionales. Para la acreditación de la experiencia en periodo en los que la persona candidata pudiera haber estado como persona trabajadora por cuenta propia, se realizará mediante la presentación de certificados emitidos por las empresas, firmados y sellados, a las que les haya prestado los servicios o trabajos que se quieran acreditar. No se admitirán prácticas laborales, ni becas relacionadas con el perfil de este puesto.

g) Declaración responsable de no haber sido separado/a mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial, por sentencia firme, para empleos o cargos públicos o para el ejercicio de las funciones propias del puesto que se convoca, o bien por no haber sido despedido/a disciplinariamente. En el supuesto de ser nacional de otro Estado, no hallarse en situación de inhabilitación o equivalente ni haber sido objeto de sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público (anexo II).

h) Declaración responsable de poseer la capacidad funcional necesaria para el desempeño del puesto de trabajo (anexo I).

El Órgano de Selección recopilará y comprobará las solicitudes y documentaciones aportadas para validar el correcto cumplimiento de los requisitos establecidos en estas bases. Y se establecerá un periodo de subsanaciones de dos días hábiles, que facilite aquellas solicitudes con algún defecto formal.

La no presentación de la documentación solicitada se entendería como el rechazo de la persona a avanzar en el proceso de selección. Igualmente quedará habilitado un medio de contacto accesible, cual es el correo electrónico seleccion@gebidexsa.es, y de pronta respuesta para atender cualquier incidencia en esta y sucesivas fases del proceso.

Tras este periodo, se publicará en la web de Hospederías de Extremadura (https://www.hospederiasdeextremadura.es/es) así como en la web de gpex (https://www.gpex.es/) en el apartado de noticias/eventos el listado definitivo de admitidos al proceso de selección.

Séptima. Proceso de selección.

El proceso de selección constará de las siguientes fases:

1. Fase de conformidad con los requisitos, fijados en la "base 3" de esta convocatoria. Las personas que cumplan los mismos, se considerarán aptas para el proceso, y se abrirá un plazo de subsanaciones de 2 días hábiles para aquellas consideradas no aptas y no conformes con la decisión. Se enviará comunicación vía email del estado de su candidatura.

2. Fase concurso. En esta fase se valorará la formación, los cursos de formación complementaria y la experiencia de acuerdo a lo establecido en el "perfil de puesto". Es de carácter obligatorio su realización para todas aquellas personas candidatas que hubieran cumplido los requisitos.

   El peso específico de la misma en la puntuación total será la obtenida de la suma de los méritos valorados de formación y de experiencia siendo la puntuación máxima 60 puntos, lo que equivale al 60 % en la puntuación total del proceso de selección. La puntuación obtenida será acumulativa a la puntuación total de los candidatos finalistas.

   — Formación. Máximo 25 puntos:

   • Poseer un Máster o Título universitario en Gastronomía, Ciencias Culinarias, Dirección de Cocina o similar: 15 puntos.

   • Estar en posesión de un Título de Formación Profesional en Grado Medio en Cocina o Gastronomía en Dirección de Cocina: 10 puntos.

   La puntuación otorgada a titulaciones superiores no altera la titulación mínima exigida, que seguirá siendo la indicada en la base tercera.

   — Formación complementaria. Máximo 10 puntos. Para que sea valorado el curso deberá acreditarse que la duración ha sido igual o superior a 5 horas lectivas. Solo se tendrán en cuenta aquellas jornadas y cursos finalizados en los últimos 10 años anteriores a la finalización de presentación de solicitudes y según la tabla que se detalla a continuación:

Puntos	Duración de la formación
1	Formación de ≥ 5h <15h
1,5	Formación de ≥ 15h <50h
2	Formación de ≥ 50h <100h

Puntos	Duración de la formación
2,5	Formación de ≥ 100h <300h
3	Formación de ≥ 300h

Para asignar al baremo los puntos de formación realizada deberá aparecer reflejado con claridad el número de horas en el documento acreditativo que haya registrado la persona candidata en la fase de presentación de solicitudes. De no estar concretadas las horas y en su lugar, aparecer las fechas de realización de la formación, se establecerá la equivalencia de 5 horas/ día.

— Experiencia, hasta un máximo de 25 puntos:

No se admitirán prácticas laborales ni becas relacionadas con el Perfil de Puesto. Solo se valorará la experiencia acumulada en el desarrollo de tareas relacionadas con las descritas en el perfil de puesto.

- Experiencia hasta 2 años en el puesto de trabajo: 10 puntos.
- Experiencia entre más de 2 años, y hasta 5 años, en el puesto de trabajo: 15 puntos.
- Experiencia de más de 5 años en el puesto de trabajo: 22 puntos.
- Experiencia profesional en establecimientos turísticos gestionados por GEBIDEXSA (incluyendo la Red de Hospederías de Extremadura, campings u otros centros de gestión directa), en puestos de contenido funcional igual o directamente relacionado con el puesto convocado por tratarse de entornos con sistemas de gestión operativa, atención al cliente y procedimientos administrativos homogéneos: 3 puntos.

La puntuación obtenida en esta fase será comunicada individualmente a las personas candidatas mediante correo electrónico, con indicación de la puntuación obtenida en cada uno de los apartados valorados.

En dicha comunicación se indicará, en su caso, la citación para la realización de la entrevista personal a aquellas personas que, conforme al orden de prelación resultante, accedan a la fase de entrevista, indicando fecha, hora y lugar de celebración.

A partir de dicha comunicación, se abrirá un plazo de dos días hábiles para la formulación de las alegaciones que se estimen oportunas, que serán resueltas por el órgano de selección con carácter previo a la resolución final del proceso.

3. Entrevista personal. Aquellas personas con las 5 mejores puntuaciones acumulativas de las dos fases anteriores pasarán a una entrevista personal que incluirá cualesquiera pruebas técnicas o profesionales que el Órgano de Selección considere. En dicha entrevista, se valorarán los siguientes aspectos:

— Conocimientos técnicos culinarios y dominio de elaboraciones básicas y avanzadas.

— Organización, limpieza y control del puesto de trabajo.

— Capacidad para trabajar bajo presión y cumplir tiempos de servicio.

— Aplicación de normas de higiene, seguridad y APPCC.

— Capacidad de adaptación a cambios de menú y directrices de cocina.

— Trabajo en equipo y colaboración con el resto del personal de cocina.

— Responsabilidad, actitud profesional y disponibilidad.

— Comunicación clara y coherente en la ejecución de tareas.

Las puntuaciones obtenidas por los participantes de esta fase devolverán una valoración cuantitativa, que sumará a la puntuación total de los candidatos/as finalistas, y supondrá, hasta 40 puntos.

La entrevista personal tiene un peso del 40 % en la puntuación total del proceso de selección. En esta fase, se valorarán las competencias profesionales y personales relacionadas con el puesto de cocinero/a, con especial atención a los siguientes aspectos:

Conocimientos técnicos culinarios y dominio de elaboraciones básicas y avanzadas.	Técnicas de cocción, cortes, salsas, puntos de carne/pescado, regeneración y conservación de alimentos. Preparación, mise en place. Escandallos.	6
Organización, limpieza y control del puesto de trabajo	Técnicas de cocción, cortes, salsas, puntos de carne/pescado, regeneración y conservación de alimentos. Preparación, mise en place. Escandallos.	5
Creatividad y presentación	Aportación de ideas, estética en emplatado, innovación, dominio de técnicas culinarias, cocina tradicional y moderna.	5
Higiene y normativa alimentaria	Conocimiento y aplicación de APPCC, alérgenos, trazabilidad, limpieza y manipulación segura de alimentos.	6

Adaptabilidad e idoneidad al puesto	Capacidad para integrarse en distintos turnos, trabajar bajo presión y coordinarse con el equipo de cocina y sala.	6
Disponibilidad inmediata, actitud y aptitud	Muestra de implicación, motivación y predisposición al trabajo. Se valorará la iniciativa, responsabilidad y capacidad para asumir ritmos de producción exigentes.	6
Coherencia en la exposición	Claridad, orden y lógica en las respuestas. Capacidad para explicar procesos culinarios y justificar decisiones técnicas.	6

La puntuación final de esta fase será la suma de las puntuaciones otorgadas por cada entrevistador en los distintos criterios, hasta un máximo de 40 puntos.

De esta etapa finalista, se elaborará una prelación que acumule las puntuaciones ponderadas de cada una de las fases y se propondrá una persona seleccionada en base a la máxima puntuación obtenida en la valoración global. El resto de las puntuaciones no tendrán carácter constitutivo de lista de espera. En caso de que la persona seleccionada decline la oferta de incorporación, quedará a criterio del órgano de selección el traslado de la oferta a otra persona candidata entre las finalistas.

La puntuación obtenida en esta fase se sumará a la acumulada en las fases anteriores, conformando la puntuación total final del proceso de selección.

En caso de empate en la puntuación final, tendrá preferencia la persona candidata con mayor puntuación en la fase de experiencia profesional; de persistir el empate, se atenderá a la mayor puntuación en formación complementaria; de continuar el empate, se tendrá en cuenta el dominio de idiomas y, en último término, la mejor puntuación en la entrevista personal.

La no presentación de las personas candidatas seleccionadas a cualquiera de las fases conllevará su exclusión del procedimiento.

El puesto convocado podrá ser declarado desierto si ninguna de las personas aspirantes reúne los requisitos exigidos o no son consideradas idóneas para su desempeño.

El resultado final del proceso de selección será comunicado individualmente a las personas candidatas mediante correo electrónico, con indicación de la puntuación final y del resultado de la selección.

Adicionalmente, se podrá publicar en las páginas web corporativas de GEBIDEXSA la relación de la persona seleccionada a efectos de publicidad y transparencia del proceso.

Octava. Presentación de documentos.

La persona seleccionada deberá aportar los documentos originales acreditativos de las condiciones de capacidad y demás requisitos exigidos en la convocatoria tal y como se recoge en la base sexta de la misma, a fin de su contraste con las copias inicialmente recibidas.

Novena. Tratamiento de datos de carácter personal.

En cumplimiento de los artículos 13 y 14 del Reglamento General Europeo de Protección de Datos (UE) 2016/679, de 27 de abril de 2016, y del artículo 11 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales; le proporcionamos la siguiente información básica de las características del tratamiento de los datos personales recogidos:

— Responsable: Sociedad de GEBIDEXSA, SAU, CIF A06459341. Domicilio social: calle Benito Arias Montano, 1, escalera 1, planta 3, oficina 2. 06800 Mérida, Badajoz.

— Finalidad: Proceso de datos de la selección del procedimiento.

— Legitimación: Consentimiento de la persona interesada para este fin específico.

— Conservación de los datos: Los datos proporcionados se conservarán hasta la adjudicación de un puesto de trabajo o hasta que se ejerza el derecho de cancelación.

— Derechos: De acceso, rectificación, supresión, así como otros derechos, según se explica en la información adicional.

Mérida, 6 de noviembre de 2026. La Directora Gerente GEBIDEXSA, MARÍA JOSÉ ONTIVERO SÁNCHEZ MIRANDA.

ANEXO I

DECLARACIÓN RESPONSABLE CAPACIDAD FUNCIONAL

Don/Doña _____

con DNI / NIE _____

DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD

Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas propias de la plaza de Cocinero/a en el Hotel 4* Conventual Sierra de Gata.

En a de de 2026

Firma

ANEXO II

DECLARACIÓN RESPONSABLE EXPEDIENTE DISCIPLINARIO

Don/Doña _____

con DNI / NIE _____

DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD

No haber sido separado/a mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Publicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las comunidades autónomas, ni hallarme en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial, o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban en el caso del personal laboral, en el que hubiese sido separado o inhabilitado. En el caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado o en situación equivalente ni haber sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en mi Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.

En a de de 2026

Firma

ANEXO III

TRIBUNAL DE SELECCIÓN

Presidente: Coordinador/a General de GEBIDEXSA.

Secretaria: Director/a de Unidad de Control de GEBIDEXSA.

Vocales: Director/a del Hotel 4* Conventual Sierra de Gata.

Asistirán, en su caso, como asesores los profesionales que soliciten el tribunal.