



ANEXO I MODELO DE SOLICITUD

1º APELLIDO _____	2º APELLIDO _____
NOMBRE _____	DNI _____
DIRECCIÓN _____	Nº _____ PISO _____ CP _____
LOCALIDAD _____	PROVINCIA _____ PAIS _____
TLF _____	FECHA DE NACIMIENTO _____ NACIONALIDAD _____
EMAIL _____	

- Documentación que acompaña (marcar con una x):

- Fotocopia del D.N.I., o cualquier otro documento oficial que acredite su identidad.
- Fotocopia documentación acreditativa de la titulación académica exigida.
- Currículum Vitae y documentación que acredite de modo fehaciente la experiencia profesional y docente, así como los méritos alegados, conforme a lo establecido en la base cuarta y quinta de las bases.
- Informe de vida laboral o certificación de la experiencia profesional.

El abajo firmante solicita ser admitido al proceso selectivo para la contratación de DOCENTE/TUROR para la impartición de los módulos formativos y si corresponde, del módulo de prácticas profesionales no laborales del Certificado de Profesionalidad de **DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA con número de expediente AC-2020-2796**, dividido de la siguiente forma (marcar lo que proceda):

- DOCENTE 1**, para la impartición 550 horas de los siguientes módulos formativos y 80 horas del módulo de prácticas profesionales:
 - **MF1058_3 Tratamiento de géneros culinarios (90 horas)**
 - UF1355: Supervisión de la operaciones preliminares y técnicas de manipulación (30 horas)
 - UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial (30 horas)
 - UF1357: Regeneración óptimas de los alimentos (30 horas)
 - **MF1059_3 Elaboración culinaria (230 horas)**
 - UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place (60 horas)
 - UF1359: Control de elaboración culinarias básicas y complejas (90 horas)
 - UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (80 horas).
 - **MF1060_3: Cocina creativa y de autor (80 horas).**



- **MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería (60 horas).**
 - **MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración (90 horas).**
 - **MP0288: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Dirección y producción en cocina (80 horas).**
- **DOCENTE 2**, para la impartición de 230 horas de los siguientes módulos formativos:
- **MF1063_3: Ofertas gastronómicas (60 horas).**
 - **MF1065_3: Organización de procesos en cocina (80 horas)**
 - **MF1066_3: Administración en cocina (90 horas)**
- **DOCENTE 3**, para la impartición de 100 horas de los siguientes módulos formativos:
- **MF0711_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)**
 - **MF1058_3 Tratamiento de géneros culinarios (20 horas).**
 - UF1355: Supervisión de la operaciones preliminares y técnicas de manipulación (20 horas).
 - **MF1063_3: Ofertas gastronómicas (20 horas)**
- **DOCENTE 4**, para la impartición de 150 horas del siguiente módulo formativo:
- **MF1061_3 Procesos de repostería (150 horas)**

y DECLARA que son ciertos los datos consignados en ella, y que reúne las condiciones exigidas para su participación señaladas en la convocatoria anteriormente citada, comprometiéndose a probar documentalmente todos los datos que figuran en esta solicitud.

En _____ a _____ de _____ de 2021.

INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGION DE MURCIA
Avda. Juana Jugán, 2 (Edificio CCT) 30006 – Murcia

A los efectos que dispone la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y el reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril, se le informa que sus datos personales, obtenidos mediante la cumplimentación de esta solicitud, van a ser incorporados para su tratamiento en un fichero telemático titularidad del Instituto de Turismo de la Región de Murcia (ITREM). Asimismo se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos, tienen como única finalidad la gestión del procedimiento selectivo solicitado, pudiendo ejercitar los derechos a transparencia, información, acceso, rectificación, supresión o derecho al olvido, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición mediante escrito dirigido al ITREM.