

ANEXO I MODELO DE SOLICITUD

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE COCINA AC-2021-2781

1º APELLIDO _____	2º APELLIDO _____
NOMBRE _____	DNI _____
DIRECCIÓN _____	Nº _____ PISO _____ CP _____
LOCALIDAD _____	PROVINCIA _____ PAIS _____ TLF _____
FECHA NACIMIENTO _____	NACIONALIDAD _____ E-MAIL _____

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/TUTOR para la impartición de los módulos formativos y el módulo de prácticas profesionales no laborales del **Certificado de profesionalidad de COCINA** con número de expediente AC-2021-2781, divido de la siguiente forma (marcar lo que proceda):

- **DOCENTE 1**, para la impartición de **465 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos (190 h).

-MF0261_2: Técnicas culinarias (220 h).

- UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (65 h).
- UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (55 h).
- UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (65 h).
- UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (35 h).

-MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (55 h).

- **DOCENTE 2**, para la impartición de **170 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF0262_2: Productos culinarios (170 h).

- **DOCENTE 3**, para la impartición de **95 horas** correspondiente al siguiente módulo formativo:

-MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).

-MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (15 horas).

-MF0261_2: Técnicas culinarias (20 horas).

- UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (5 horas).
- UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (5 horas).
- UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (5 horas).
- UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (5 horas).

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

En a de de 2022.

Fdo.

(El solicitante)

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

A los efectos que dispone la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y al 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.