

ANEXO I MODELO DE SOLICITUD

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

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 DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA** con número de expediente AC-2021-2779, dividido de la siguiente forma (marcar lo que proceda):

DOCENTE 1, para la impartición de **490 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

- **MF1064_3: Aprovechamiento en restauración (90 h).**
- **MF1058_3: Tratamiento de géneros culinarios (90 h).**
 - UF1355: Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación (30 h).
 - UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial (30 h).
 - UF1357: Regeneración óptima de los alimentos (30 h).
- **MF1059_3: Elaboración culinaria (230 h).**
 - UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place (60 h).
 - UF1359: Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas (90 h).
 - UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (80 h).
- **MF1065_3: Organización de procesos de cocina (80 h).**
- **MP0288: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 h).**

DOCENTE 2, para la impartición de **150 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

- **MF1063_3: Ofertas gastronómicas (60 h).**
 - **MF1066_3: Administración en cocina (90 h).**
- **DOCENTE 3**, para la impartición de **140 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:
- **MF1060_3: Cocina creativa y de autor (80 h).**
 - **MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería (60 h).**
- **DOCENTE 4**, para la impartición de **150 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:
- **MF1061_3: Procesos de repostería (150 h).**
- **DOCENTE 5**, para la impartición de **100 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:
- **MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h).**
 - **MF1063_3: Ofertas gastronómicas (20 h).**
 - **MF1058_3 Tratamiento de géneros culinarios (20 horas).**
o UF1355: Supervisión de la operaciones preliminares y técnicas de manipulación (20 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.