

C) Personal

Convocatorias

Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda

1714 *Resolución de 29 de abril de 2026 del Director General de Planificación de Recursos Humanos por la que se adecúan las bases específicas que regirán la convocatoria para proveer, por turno libre, plazas de personal funcionario de carrera de Cocinero/a del Ayuntamiento de Madrid, a las bases generales que rigen los procesos de selección de personal funcionario aprobadas por Resolución de 28 de enero de 2026.*

Por Resolución de 18 de junio de 2025 del Director General de Planificación de Recursos Humanos, se aprobaron las bases específicas por las que se regirá la convocatoria para proveer, por turno libre, plazas de personal funcionario de carrera de Cocinero/a del Ayuntamiento de Madrid (publicadas en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid número 9.905, de 23 de junio de 2025), que fueron sometidas a la consideración de la Mesa General de Negociación de Personal Funcionario del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos en su reunión de 10 de junio de 2025.

Las bases generales por las que se regirán los procesos selectivos que convoque el Ayuntamiento de Madrid para la selección, por turno libre, de personal funcionario de carrera, aprobadas por Resolución de 28 de enero de 2026, del Director General de Planificación de Recursos Humanos (publicada en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid número 10.055, de 30 de enero de 2026), recogen en su disposición transitoria lo siguiente:

«Las bases específicas aprobadas y publicadas que, a la entrada en vigor de estas bases, no hayan sido convocadas, serán objeto de adecuación a las mismas.

A tal efecto, se procederá a la modificación de las correspondientes bases específicas, con el fin de reducir ejercicios y plazos. Dichas modificaciones se comunicarán a la parte social, con carácter previo a su aprobación, que se realizará mediante resolución del órgano competente en materia de selección, publicándose en la sede electrónica del Ayuntamiento Madrid».

Dicha adecuación fue puesta en conocimiento de la Mesa General de Negociación de Personal Funcionario del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos en su reunión de 20 de febrero de 2026.

En virtud de las competencias atribuidas en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda (publicado en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid número 172, de 21 de julio de 2023)

RESUELVO

PRIMERO.- Adecuar la Resolución de 18 de junio de 2025, del Director General de Planificación de Recursos Humanos, de aprobación de las bases específicas por las que se regirá la convocatoria para proveer, por turno libre, plazas de personal funcionario de carrera de Cocinero/a del Ayuntamiento de Madrid, a las bases generales que rigen los procesos de selección de personal funcionario aprobadas por Resolución de 28 de enero de 2026 (publicada en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid número 10.055, de 30 de enero de 2026), que figura como anexo a la presente resolución.

SEGUNDO.- Por el órgano competente se procederá a la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid y en la sede electrónica del Ayuntamiento de Madrid.



Contra la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrán interponerse los recursos que se indican a continuación:

I. Recurso de reposición potestativo previo al contencioso-administrativo, ante el mismo órgano que dictó la resolución, en el plazo de un mes, o bien, directamente recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal de Instancia de Madrid, en el plazo de dos meses, en ambos casos a partir del día siguiente a la fecha de publicación, en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid, de la presente resolución, de conformidad con los artículos 30.4, 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (LPAC), artículos 8 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa y disposición adicional primera de la Ley Orgánica 1/2025, de 2 de enero, de medidas en materia de eficiencia del Servicio Público de Justicia.

II. Todo ello, sin perjuicio de que el interesado interponga cualquier otro recurso que estime pertinente (artículo 40.2 de la citada Ley 39/2015, de 1 de octubre).

Madrid, a 29 de abril de 2026.- El Director General de Planificación de Recursos Humanos, Antonio Sánchez Díaz.



ANEXO**BASES ESPECÍFICAS POR LAS QUE SE REGISTRÁ LA CONVOCATORIA DE PRUEBAS SELECTIVAS PARA PROVEER, POR TURNO LIBRE, PLAZAS DE PERSONAL FUNCIONARIO DE CARRERA DE COCINERO/A DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID****PRIMERA.- *Ámbito de aplicación.***

La realización de las pruebas selectivas convocadas para proveer, por turno libre, plazas de personal funcionario de carrera de Cocinero/a del Ayuntamiento de Madrid se ajustará a lo establecido en las bases generales que rigen los procesos de selección, por turno libre, de personal funcionario de carrera del Ayuntamiento de Madrid (en adelante, bases generales), aprobadas por Resolución de 28 de enero de 2026 del Director General de Planificación de Recursos Humanos (BOAM núm. 10.055, de 30 de enero de 2026), así como a lo dispuesto en las presentes bases específicas.

El órgano de selección deberá ajustarse al calendario establecido para la celebración de los ejercicios por el órgano competente en materia de selección/la Comisión permanente de selección.

SEGUNDA.- *Características de las plazas.*

Las plazas convocadas corresponden al Grupo C, Subgrupo C2, de los establecidos en el artículo 76 del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, en relación con su disposición transitoria tercera, y están encuadradas en la Escala de Administración Especial, Subescala Servicios Especiales, Categoría Cocinero/a del Ayuntamiento de Madrid.

TERCERA.- *Requisitos de los/las aspirantes.***3.1. Requisitos del turno libre.**

Los/las aspirantes que concurren por el turno libre, además de reunir los requisitos exigidos en el apartado 4.1 de las bases generales, deberán reunir los siguientes:

a) Estar en posesión del título de Graduado/a en Educación Secundaria Obligatoria, Formación Profesional Básica o equivalente, o certificación académica que acredite haber realizado y aprobado los estudios completos necesarios para su expedición.

En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la correspondiente homologación o en su caso, el certificado de equivalencia.

b) No haber sido condenado/a por sentencia firme por cualquier delito contra la libertad e indemnidad sexuales tipificados en el título VIII de la Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal, así como por cualquier delito de trata de seres humanos tipificado en el título VII bis del Código Penal. Este extremo se acreditará mediante Certificación expedida por el Registro Central de Delincuentes Sexuales del Ministerio de Justicia, en el que constará que no existe información penal del/de la interesado/a.

c) Estar en posesión del certificado de manipulación de alimentos.

3.2. Requisitos para participar por el cupo de reserva para personas con discapacidad.

En el caso de que lo establezca la convocatoria, los/las aspirantes que concurren por el cupo de reserva para personas con discapacidad, además de reunir los requisitos exigidos en el apartado 4.1 de las bases generales y en el apartado 3.1 de estas bases específicas, deberán tener legalmente reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento o tener reconocida una pensión de incapacidad permanente en el grado de total para una profesión con funciones distintas a aquella objeto de la convocatoria. Esta circunstancia se acreditará una vez superado el proceso selectivo.



3.3. Los/las aspirantes deberán reunir los requisitos establecidos en estas bases en la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes y mantenerlos durante todo el proceso selectivo.

CUARTA.- *Sistema selectivo.*

El sistema selectivo será el de oposición, compuesto por los siguientes ejercicios:

Primer ejercicio: Consistirá en contestar un cuestionario tipo test compuesto de 70 preguntas que versarán sobre el contenido del programa que figura como Anexo a estas bases.

Con objeto de lograr que el ejercicio sea lo más equitativo posible, en la confección del cuestionario, el presidente del órgano de selección velará porque, con carácter general, haya preguntas de todos los temas del programa, sin perjuicio de que la omisión de preguntas de alguno o algunos de los temas no será causa suficiente para la anulación del ejercicio.

El tiempo para la realización de este ejercicio será de setenta minutos.

A este número de preguntas se añadirán otras tres preguntas adicionales de reserva incrementándose el tiempo en tres minutos, para el caso de anulación posterior de alguna de aquéllas.

Los cuestionarios estarán compuestos por preguntas con tres respuestas alternativas, siendo una de ellas la correcta.

Segundo ejercicio: Consistirá en la realización, durante el tiempo de 90 minutos, de una prueba práctica de carácter manual.

La prueba consistirá en la ejecución de una elaboración culinaria sencilla con una materia principal a determinar por el órgano de selección, deberá contener todos los procesos previos a la elaboración (Mise en place) y los procesos propios del cocinado.

Se valorarán las destrezas, conocimiento y capacidades del/de la opositor/a en relación con todos los aspectos relacionados con las funciones propias de un/a cocinero/a: normas de manipulador de alimentos, organización de los procesos de cocinado.

QUINTA.- *Calificación del proceso selectivo.*

5.1. Normas generales.

En cada uno de los ejercicios de la oposición se calificará separadamente y por este orden a los/las aspirantes del cupo de reserva para personas con discapacidad y a los/las aspirantes del turno general, con indicación en los listados publicados de aprobados/as.

Los ejercicios serán calificados de cero a diez puntos, siendo eliminados/as aquellos/as aspirantes que no alcancen un mínimo de cinco puntos en cada uno de ellos.

Todas las calificaciones deberán ser redondeadas al valor del segundo decimal.

El órgano de selección queda facultado para la determinación del nivel mínimo exigido como nota de corte para la obtención de la calificación mínima de cinco puntos que será el mismo con independencia del turno por el que se participe, todo ello de conformidad con el sistema de valoración que se adopte en cada prueba selectiva, garantizando en todo caso la idoneidad de los/las aspirantes seleccionados/as con independencia del turno por el que se participe.

Con el fin de respetar los principios de publicidad, transparencia, objetividad y seguridad jurídica que deben regir el acceso al empleo público, el órgano de selección deberá dar a conocer a los/las aspirantes, con anterioridad a la realización de las pruebas, los criterios de corrección, valoración y superación de estas que no estén expresamente establecidos en estas bases.



5.2. Calificación de los ejercicios.

Las calificaciones para cada uno de los ejercicios se otorgarán como sigue:

Primer ejercicio: En la calificación de este ejercicio cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo; la pregunta no contestada, es decir, que figuren las tres letras en blanco o con más de una opción de respuesta, no tendrá valoración, y la pregunta con contestación errónea se penalizará con el equivalente a 1/3 del valor de la respuesta correcta.

Segundo ejercicio: Será calificado por cada miembro del órgano de selección con una puntuación entre cero y diez puntos. Posteriormente, la suma de las calificaciones parciales se dividirá entre el número de asistentes del órgano de selección, obteniéndose una calificación entre cero y diez puntos.

Cuando entre dos puntuaciones parciales otorgadas por los miembros del órgano de selección exista una diferencia de tres o más puntos entre las calificaciones máxima y mínima, éstas serán automáticamente excluidas y se hallará la puntuación media entre las calificaciones restantes. En el supuesto en que haya más de dos puntuaciones parciales que se diferencien en tres o más puntos, sólo se eliminará dos calificaciones: la máxima y la mínima. En ningún caso se procederá a la exclusión de las calificaciones extremas cuando al efectuarse dicha exclusión pueda alcanzarse una nota media superior a la que se lograría de computarse la totalidad de las calificaciones.

5.3. Calificación definitiva del proceso selectivo.

La calificación definitiva del proceso de selección vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ejercicios de la oposición.

El órgano de selección hará pública la calificación final de los/las aspirantes aprobados/as diferenciando el turno general del cupo reservado para personas con discapacidad, con la puntuación total alcanzada, con indicación de las notas parciales de cada uno de los ejercicios, ordenados de mayor a menor puntuación.

El órgano de selección no podrá aprobar ni declarar que han superado el proceso selectivo un número superior de aspirantes al de plazas convocadas.

En caso de empate, el orden de prelación se establecerá atendiendo a los siguientes criterios: primero, mejor puntuación en el segundo ejercicio; segundo, mejor puntuación en el primer ejercicio. En último caso, y de persistir el empate, este se deshará conforme al número obtenido en el sorteo público que tendrá lugar una vez publicada la lista definitiva de aspirantes admitidos/as. El/la aspirante cuyo número de orden en la citada lista coincida con el número obtenido en el sorteo tendrá preferencia en caso de empate, y a continuación los/las aspirantes que tengan asignados los números consecutivos sobre el resto.

SEXTA.- *Presentación de documentos y adjudicación de destinos.*

En el plazo de veinte días naturales, a contar desde el día siguiente a que se haga pública la relación de aprobados/as en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid, los/las aspirantes propuestos/as aportarán por medios electrónicos los documentos previstos en la base undécima de las bases generales. La adjudicación de puestos de trabajo a los/las funcionarios/as de nuevo ingreso se efectuará de acuerdo con las peticiones de los/las interesados/as entre los puestos ofertados a los mismos, según el orden obtenido en el proceso selectivo, de acuerdo con la base duodécima de las bases generales.

En el supuesto de producirse un empate entre un/a aspirante de la relación de aprobados/as del turno ordinario y un/a aspirante de la relación de aprobados/as del cupo reservado para personas con discapacidad, a efectos del orden de preferencia para la adjudicación de puestos, se aplicarán los criterios establecidos en la base 5.3. De persistir el empate, tendrá preferencia el/la aspirante del cupo reservado para personas con discapacidad.

SÉPTIMA.- *Nombramiento como funcionario/a de carrera.*

Concluido el proceso selectivo, quienes lo hubieran superado y aporten la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos exigidos en la convocatoria, serán nombrados/as funcionarios/as de carrera en la forma y plazo previstos en la base decimotercera de las bases generales.



ANEXO**PROGRAMA****GRUPO I**

- 1.- La Constitución Española: estructura y contenido. Los Derechos y deberes fundamentales.
- 2.- Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid, de 31 de mayo de 2004: las Áreas de Gobierno y su estructura interna. Órganos superiores de las Áreas de Gobierno; Órganos Centrales directivos. Número y denominación de las actuales Áreas de Gobierno. Los Distritos: Organización y estructura administrativa.
- 3.- El personal al servicio de la Administración Pública según el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre: clases de personal. Adquisición y pérdida de la relación de servicio. Situaciones administrativas. Derechos de los/las empleados/as públicos/as. Derecho a la carrera profesional y a la promoción interna. La evaluación del desempeño. Derechos retributivos. Derechos a la jornada de trabajo, permisos y vacaciones. Régimen disciplinario.
- 4.- Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales: Delegados/as de prevención. Comités de seguridad y salud. Especial referencia a la prevención de riesgos laborales del Acuerdo Convenio en vigor sobre condiciones de trabajo comunes al personal funcionario y laboral del Ayuntamiento de Madrid y de sus Organismos Autónomos. Representación de los empleados públicos.
- 5.- Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres: objeto y ámbito de la ley. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. Ley 4/2023, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos de las personas LGTBI: objeto, ámbito de aplicación y definiciones. El Plan de Igualdad entre mujeres y hombres del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos en vigor: ámbito municipal; estructura; objetivo general; líneas de intervención y objetivos específicos.

GRUPO II

- 6.- Organización del trabajo en cocina: cocina, el office y el comedor: concepto, descripción, funciones y misiones de estos. Equipos y/o maquinaria básica de cada uno: descripción, funciones y mantenimiento de uso.
- 7.- Herramientas, batería y utensilios de uso más común. Descripción, características y funciones.
- 8.- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Prevención de riesgos y accidentes laborales asociados al área de cocina: local, instalaciones, equipos y maquinaria básica, especial referencia a los generadores de calor y frío, utensilios, herramientas y menaje.
- 9.- Condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones y el utillaje de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria. Condiciones para la manipulación de géneros y productos culinarios (pre-elaboración, cocinado y conservación) de acuerdo con la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, LIBRO I, II, III, VII.
- 10.- Riesgos e intoxicaciones alimentarias: identificación. Causas más comunes y prevención. Sistemas y métodos de limpieza. Alergias alimentarias e Intolerancias alimentarias. Contaminaciones Cruzadas. Información sobre alérgenos.
- 11.- Términos culinarios de mayor uso en cocina. Técnicas de cocina: conceptos generales. Procesos de ejecución de las técnicas básicas.
- 12.- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: definición, aplicaciones y elaboración. Fondos de cocina básicos y complementarios. Gelatinas saladas y dulces. Naturales y elaboradas. Aplicaciones y presentación.



- 13.- Salsas básicas y derivadas: tomate, besamel, vinagreta, mayonesa y salsa verde: composición, variaciones, elaboración y conservación.
- 14.- Los huevos: calidad, grado de frescura, conservación. Métodos básicos de cocinado.
- 15.- Técnicas básicas de despiece de aves, de carnes vacuna, ovina y porcina. Elaboración, aplicaciones y conservación.
- 16.- Pescados y mariscos: clases, racionamiento, elaboración, aplicaciones y conservación.
- 17.- Hortalizas y frutas: clases. Métodos básicos de cocinado, aplicaciones y conservación.
- 18.- Legumbres: sus clases. Patatas, arroz y pastas. Elaboración, aplicaciones y conservación.
- 19.- Guarniciones culinarias: clases y aplicaciones, elaboración. Condimentos secos y frescos, especias, hierbas aromáticas. Clases, usos y conservación.
- 20.- Postres: clasificación y descripción. Técnicas básicas de elaboración de postres y repostería.
- 21.- Regeneración de materias primas y elaboraciones culinarias. Definición. Procedimientos. Control de resultados.
- 22.- Conservación de géneros y elaboraciones culinarias. Sistemas y métodos. Equipos asociados a cada sistema o método. Técnicas de ejecución.
- 23.- Dieta ecológica: Fundamentos, características y propiedades.

