

# **ANEXO 3**

## Proceso de Selección

### Fases:

El proceso de Selección se desarrolló según las siguientes fases:

1. Análisis de Puesto de trabajo.
2. Reclutamiento de Candidatos.
3. Filtrado y preselección de C.V de candidatos previamente evaluados (según criterios de perfil profesional establecidos para el puesto).
4. Comprobación de disponibilidad e interés.
5. Evaluación de Competencias.
6. Confección de Informe de Adecuación al Puesto; acerca de los resultados en el proceso de selección por cada candidato que encaja con el perfil requerido.

#### **1. Análisis de Puesto/s de trabajo.**

- Funciones del puesto: Aprendiz de dependiente de comercio en general

Aprender y poner en práctica todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación, y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas prácticas de seguridad e higiene laboral.

- Perfil demandado:

- *Perfil duro:*

- Formación académica: Graduado Escolar

- Edad: Menor de 30 años
  - Sexo: indiferente
  - Experiencia: Valorable en actividades relacionadas con las funciones descritas.
- *Perfil blando:*
- Orientación al cliente
  - Búsqueda de información.
  - Creatividad.
  - Trabajo en equipo y cooperación.
  - Minuciosidad en la preparación.
  - Tolerancia al estrés.

## **2. Reclutamiento de Candidatos.**

Una vez definido el perfil demandado, se publicó en diversas agencias y servicios de orientación laboral de Almería y en distintas páginas de empleo de la red.

## **3. Filtrado y preselección de C.V**

Una vez recopilados los currículos de los candidatos a evaluar, se procedió a comprobar el perfil duro de los mismos, la comprobación de la adecuación al puesto según la formación y experiencia laboral.

## **4. Comprobación de disponibilidad e interés.**

Se constató el interés de los candidatos en el puesto de trabajo y en la zona geográfica.

## **Entrevista y pruebas administradas:**

## **5. Evaluación de Competencias.**

En la entrevista de evaluación se valoró y constató la experiencia laboral de los candidatos en relación con el perfil demandado, motivación al puesto, las competencias requeridas y su capacidad de adaptación al entorno laboral concreto de PERSANZDELICATESSEN, SL.

## 6. *Confección de Informe de Adecuación al Puesto.*

El Informe de Adecuación al Puesto es la exposición de los resultados, centrándonos específicamente en las competencias en las que los candidatos destacan para el desempeño del puesto que estamos tratando.

### Evaluación de los candidatos:

#### Candidato 1:

##### Currículum:

- **DATOS PERSONALES:**

Nombre: Adrián Cabezas Cañada

Edad: 24 años.

Estado Civil: Soltero.

Domicilio actual: Almería.

Carnet de conducir: B.

- **FORMACIÓN REGLADA (destacable):**

Educación Secundaria Obligatoria (por finalizar)

- **FORMACIÓN NO REGLADA (destacable):**

Certificado de profesionalidad en servicio de restaurante.

Manipulador de Alimentos de Alto riesgo.

- **EXPERIENCIA PROFESIONAL (destacable):**

- **Camarero de restaurante**

**Empresa:** Nou Argar Hoteles

**Función/es:** Servicio de desayunos, comidas y cenas en bufet, servicio de barra y limpieza.

**Duración:** Marzo a Septiembre de 2005.

- **Camarero**

□

**Empresa:** Taberna Jabegote.

**Función/es:** Servicio de desayunos, comidas y cenas. Mise en place del restaurante. Organización de reservas.

**Duración:** Junio de 2008 a Mayo 2010

▪ **Camarero de restaurante**

**Empresa:** Campesur, S.L.

**Función/es:** Servicio de desayuno, comidas y cenas. Servicio de barra.

**Duración:** Mayo de 2006 a Septiembre de 2012 (Diferentes temporadas de verano)

**PERMISO DE CONDUCIR**

Carnet B, vehículo propio.

**Situación Personal:**

**Adrián Cabezas Cañadas**, tiene 24 años, es de estado civil soltero y vive actualmente en Retamar (Nijar) y se encuentra en situación de desempleo.

**Conclusiones:**

El candidato **Adrián Cabezas Cañadas**, con respecto al perfil demandado por la empresa, destaca **positivamente** por los siguientes aspectos:

En su vida laboral solamente ha desempeñado funciones relacionadas con el sector de la hostelería y la restauración. Durante su experiencia en la empresa Nou Argar hoteles, en concreto, Hotel Cabo de Gata Garden, el candidato explicó que el trabajo que realizó fue en su mayor tiempo desempeñando las funciones de preparación, reposición y facturación en el

bufet libre del hotel. Las principales habilidades que desarrollo fueron la capacidad para trabajar en equipo, puesto que el servicio de restauración contaba con una plantilla numerosa con la cual era necesario mediar en todo momento para que el servicio funcionase correctamente. Por otro lado, el candidato destaca su clara orientación al cliente, demostrando que una de las funciones que más le atraen del sector hostelería y restauración es la atención al cliente por la oportunidad que ofrece de conocer gente. A lo largo de su experiencia como camarero en la Taberna Jabegote en Retamar, Adrián expresó que después de casi dos años trabajando, tuvo que marcharse voluntariamente motivado por la falta de organización del restaurante debido a que las unidades de mando y jerarquía no estaban definidas. Puesto que era un negocio familiar y había conflictos entre ellos, que se traducían en una mala gestión del restaurante. El clima de tensión y la falta de estructuración del restaurante provocaban quejas en los clientes que debían ser solventadas, en muchas ocasiones, por el candidato.

Por último, durante sus trabajos en la empresa Campesur S.L, en este caso, el Camping de Los Escullos. El candidato a lo largo de las diferentes temporadas en las que ha trabajado, desempeñó los servicios de camarero de restaurante sirviendo desayunos, menús y platos a la carta. En este trabajo el candidato destacó su buena relación con la plantilla y con los clientes.

Como aspectos negativos, podemos reseñar que el candidato no posee experiencia relacionada con las funciones de cocina en un negocio hostelero, pero este aspecto se puede contrarrestar por la destacada afición de Adrián por la cocina y su motivación hacia esta parcela. Ya que actualmente se encuentra matriculado en la Escuela de Hostelería a la espera de recibir plaza para el ciclo formativo de grado medio de Cocina.

Con respecto a su personalidad, cabe destacar que se encuentra habituado a trabajar durante horas y al estrés. Adrián ha mostrado que posee

habilidades sociales, orientación al cliente, tiene facilidad para trabajar en equipo, aunque como aspecto negativo en algunas ocasiones se puede mostrar inflexible o testarudo. Por último, también podemos reseñar que posee las cualidades de ser una persona humilde, educada, afable, entusiasta con el trabajo y muy motivada hacia el puesto al que postula en la funciones de cocina.

Como conclusión, pensamos que Adrián es válido para el puesto ya que cumple con un perfil profesional acorde con el puesto, acompañado de la experiencia profesional adquirida en el pasado y la motivación mostrada.

## Candidato 2:

### Currículum:

- **DATOS PERSONALES:**

Nombre: José Braulio García Romero

Edad: 20 años.

Lugar de residencia: Roquetas de Mar (Almería)

Estado civil: Soltero sin hijos.

- **FORMACIÓN REGLADA (*destacable*):**

Educación Secundaria Obligatoria.

Ciclo formativo de electromecánica.

- **FORMACIÓN NO REGLADA (*destacable*):**

Curso de manipulador de alimentos de mayor riesgo (2012).

- **EXPERIENCIA LABORAL:**

- **CAMARERO**

**Empresa:** Disco Pub: BB+

**Funciones/es:** Servicio de barra y caja.

**Duración:** Agosto- Dic 2012

▪ **CAMARERO**

**Empresa:** Restaurante Gaby

**Función/es:** Servicio de barra.

**Duración:** Junio – Julio 2012

▪ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.**

Empresa: Piscina Municipal de Castellar (Jaén)

Funciones: Control de los niveles de cloro en agua, Limpieza y mantenimiento de césped y zonas comunes, reparación de instalaciones.

Duración: Periodos estivales durante 2011-2012

▪ **TEMPORERO AGRÍCOLA**

**Funciones:** Recolecta, vareado, barrido y traslado de aceituna y otros productos hortofrutícolas.

**Duración:** Diferentes campañas agrícolas en los periodos comprendidos entre 2009 y 2012.

**Situación Personal:**

José Braulio García Romero, tiene 20 años, es de estado civil soltero, es jienense, pero actualmente en Roquetas de Mar (Almería) y se encuentra en situación de desempleo.

**Conclusiones:**

El candidato, **José Braulio García Romero**, con respecto al perfil demandado por la empresa, destaca por los siguientes aspectos:

Como **aspectos positivos:**



A lo largo de su experiencia ha desarrollado funciones en contacto con la hostelería. Durante su experiencia en el Disco Pub Bb+, José explicó que realizó las funciones de servir copas en la barra, gestionar la caja y entregar ticket. Durante esta experiencia, que tuvo una duración de 5 meses, el candidato destacó su buena relación con su jefa y el contacto con la clientela. Por otro lado, uno de los aspectos negativos fue el trabajo nocturno ya que el candidato considera que es muy agotador.

Durante el trabajo que desempeñó en Restaurante Gaby, el candidato se encarga de llevar a cabo el servicio de barra y de atender a su compañero que llevaba el servicio de mesas. Como aspecto destacable positivamente, el candidato comentó que tuvo un malentendido con el hijo del dueño de restaurante pero que consiguió gestionar exitosamente demostrando ser una persona sincera, flexible y responsable.

El resto de experiencia en los demás puestos de trabajo que ha desempeñado José, demuestra que posee un gran afán de superación, con capacidad de adaptación a los cambios y rapidez de aprendizaje.

Como aspectos negativos, José Braulio no ha desempeñado trabajos directamente en cocina pero ha destacado que posee muchas nociones en esta área, ya que en su casa él es el encargado en muchas ocasiones de cocinar y siente una gran afición por este campo.

Con respecto a su personalidad, cabe reseñar que José se ha demostrado como una persona sincera, afable, flexible, metódica y ordenada. Además de poseer habilidades sociales e interpersonales para las funciones de atención al cliente

En definitiva pensamos que Francisco Javier tiene armas relevantes para desempeñar el puesto con eficacia: entusiasmo, flexibilidad y facilidad de aprendizaje.

### **Candidato 3:**

## Currículum:

- **DATOS PERSONALES:**

Nombre: Aroa María Romo Delgado

Edad: 21 años.

Lugar de residencia: Aguadulce (Almería)

- **FORMACIÓN REGLADA (*destacable*):**

Educación Secundaria Obligatoria.

Ciclo formativo de grado medio en emergencias sanitarias (

- **FORMACIÓN NO REGLADA (*destacable*):**

Curso de manipulador de alimentos de mayor riesgo (2008).

Curso Básico de Repostería (15h.)

Curso de Cocina Básica (10h.)

Curso de Cocina Fácil ( 15h.)

- **EXPERIENCIA LABORAL:**

- **CAMARERO**

**Empresa:** Restaurante la Galatea

**Funciones/es:** Servicio de mesas.

**Duración:** 2 meses (temporada de verano)

- **DEPENDIENTA**

**Empresa:** Dependienta de zapatería.

**Función/es:** Venta de calzado al por menor.

**Duración:** 2 meses.

- **LIMPIADORA**

Empresa: **BBVA (El Ejido)**

Funciones: Realizar las labores de limpieza de la oficina ubicada en el Ejido.

Duración: 1 mes (sustitución)

#### ▪ TEMPORERA AGRÍCOLA

**Funciones:** Envasadora y recolectora agrícola.

**Duración:** Diferentes campañas agrícolas en lo largo de su experiencia laboral.

#### Situación Personal:

Aroa María Romo Delgado, tiene 21 años, es de estado civil soltera, tiene un hijo pequeño, actualmente vive en Aguadulce (Almería) y se encuentra en situación de desempleo.

#### Conclusiones:

Como **aspectos positivos** relacionados con el puesto de trabajo, la candidata destaca por la experiencia adquirida durante los meses de verano en los que trabajó en el restaurante La Galatea en Roquetas de Mar. En un principio, como nos comentó Aroa, fue contratada para fregar y repasar las copas y otras tareas de limpieza, pero más adelante comenzó a realizar servicio de mesas, atendiendo a los clientes que solicitaban menús, platos a la carta y realizaba el cobro de las cuentas. A lo largo de esta experiencia Aroa trabajó con un equipo formado por 9 personas, en el que no tuvo ningún tipo de problema, solamente ha explicado que era un negocio familiar en el cuál esporádicamente había conflictos entre los hijos y el cabeza de familia (el dueño del restaurante), pero ella se mantenía al margen. Fruto de esta experiencia Aroa adquirió las habilidades de ser paciente, tener una rápida capacidad de aprendizaje y resistencia al estrés.

En el resto de trabajos desempeñados por la candidata demuestran que es una persona que no posee problemas para adaptarse a los diferentes cambios y situaciones laborales, ya que tiene experiencia en diferentes sectores como el comercio al por menor y el hortofrutícola.

Por otro lado, la candidata nos ha mostrado su gran afán por la cocina, pudiendo comprobar que ha realizado varios cursos de cocina con el fin de mejorar los conocimientos y habilidades en este campo.

Como aspecto negativo, Aroa no ha desempeñado funciones directas en el área de cocina de un negocio de restauración, pero posee conocimientos y experiencia diaria que hacen que pueda desempeñar el trabajo sin dificultad de aprendizaje. En segundo lugar, la candidata se puede mostrar al inicio un poco tímida y retraída ante las relaciones interpersonales, aspecto que no le ha supuesto ningún problema para trabajar en equipo y la atención a clientes, pero ella nos lo comenta como aspecto que le gustaría mejorar.

En conclusión, pensamos que Aroa podría desempeñar con éxito el puesto de trabajo al que postula, ya que se ha mostrado como una persona paciente, con capacidad de adaptación y con mucho entusiasmo hacia el empleo.