

DCL ESPAGNOL






Diplôme de Compétence en Langue

Session du vendredi 7 décembre 2012





Dossier documentaire pour le candidat

Support de la phase 1

 Document 1	<i>Oferta de empleo de Bocado Express</i>	<i>Page 2</i>
 Document 2	<i>Currículo de Julia Gomez Escoffier</i>	<i>Page 3</i>
 Document 3	<i>Currículo de Laura Ramírez Corto</i>	<i>Page 4</i>
 Document 4	<i>Mejor cuanto más cerca. Source Internet</i>	<i>Page 5</i>
 Document 5	<i>Síntesis de las entrevistas de selección laboral. V. Serena Luján</i>	<i>Page 6</i>

 **Document 1 :**

	<p>BOCADILLO EXPRESS c/Alvés Montalva 10-5° C Madrid 28042</p> <p> : Contacto: V. Serena Luján 034 29 22 35 56</p>
---	---

Oferta de empleo

La empresa Bocadoillo Express conocida como la primera empresa de restauración rápida de comida sostenible (26 restaurantes, 450 empleados) recluta para su futuro restaurante en Madrid a una persona para ocupar un puesto de subgerente y polivalente, es decir capaz de sustituir a su equipo en caso de ausencia/ baja.

Funciones: Organización de turnos, Responsable de compras y control de stock, Gestión caja del restaurante, resolución de incidencias, acogida de clientes. Personal a cargo: 8-12 personas.

Los horarios serán de 45 horas/semana, 5 días a la semana con posibilidad de adaptación de este horario en caso de persona discapacitada. Se ofrece jornada laboral por turnos o rotativa.

Se exige - experiencia de 2 años mínimo en la restauración rápida y en el contacto con el público. Además siendo la nuestra una empresa de comida sostenible nos interesa contratar a una persona con experiencia en relación con este tipo de productos (comercialización , distribución, producción)

Se ofrece - puesto de trabajo estable
posibilidad de formación y promoción interna.

Salario según convenio, negociable según valía del candidato (a partir de 1300€)


Se requiere adaptabilidad, disponibilidad, apertura de espíritu, seriedad, buena capacidad de organización...

Es un plus hablar varios idiomas (clientela internacional).

Estudios mínimos: BUP /COU y formación profesional

Requisitos mínimos: Conocimiento de Paquete Office.

Imprescindible: experiencia previa como Encargado, preferentemente en restaurante de comida rápida.

 **Document 2 : Currículo 1**



Nombre : Julia GÓMEZ ESCOFFIER
 Edad :Nacida el 12 de febrero de 1986 en Pontevedra (Galicia)
 Nacionalidad: Franco-española
 Dirección postal : C/ Alfonso X el Sabio , 2
 36003 Pontevedra
 Dirección Internet : jgoes@yahoo.es

 tel : 986 850 814

 Soltera

Estudios : 2004 Bachillerato profesional
 2006 BTS PMI PME(diploma de técnico superior gestión de pequeñas y medianas empresas obtenido en Francia)

Experiencia profesional :


De abril a junio 2007- Prácticas en una micro empresa de Oviedo (Asturias) especializada en la comercialización de productos biológicos
 De enero de 2007 a enero de 2008:secretaria en Pizza Rapide en París
 De marzo de 2008 a marzo de 2009:responsable de la gestión del abastecimiento en Mac David en Londres
 Desde junio de 2010 : puesto en relación con la clientela en La Compañía del Pan en Pontevedra (Galicia)

Diverso : Permiso de conducir desde 2009

Idiomas hablados y leídos : español , francés (idioma materno) , gallego, inglés
 Aprendo el alemán
 Practico el baloncesto desde los 7 años
 Diferentes viajes : Francia , Portugal , Vietnam , Alemania , Gran Bretaña

Discapacidad parcial (el 25%): tras un accidente perdí el pie derecho, llevo una prótesis.

Document 3 : Currículo 2

	<p>Nombre : Laura RAMÍREZ CORTO</p> <p>Fecha de nacimiento: 2 de febrero de 1972 en Silos (Castilla-León)</p> <p>Nacionalidad : Española</p> <p>Dirección postal : C/Alcalde Fernando Dancausa, 52 09007 Burgos</p> <p>Dirección Internet : laurarc@net.es tel :947.254.024 divorciada con 3 hijos</p>
<p>Estudios : 1989: Bachillerato 1991: Obtención de un título de Formación Profesional de Camarera (título reconocido por la Asociación Española de Enseñanzas Técnico Profesionales AEDETP)</p>	
<p>Experiencia profesional : 1991 julio- 1994 enero: repartidora en el Telepizza de Burgos (Castilla-León) 1994 febrero- 1999: aprendiz de cocinera en el Restaurante Mesón del Cid de Burgos 2000-2002: camarera en el Restaurante Puerta Real de Salamanca (Castilla-León) 2002-2008: subgerente del restaurante express La Cantinaccia en Palencia (Castilla-León). 2009-2011: Supervisora de expedición en la Cooperativa HOFBIO de Hannover (República Federal de Alemania)</p>	
<p>Idiomas : Español , inglés y alemán</p> <p>Diverso : Permiso de conducir desde 1992 Lectura variada Deportes: atletismo, ciclismo Voluntaria en una asociación de protección de las cigüeñas</p>	

Document 4:

¡MEJOR CUANTO MÁS CERCA!

Los españoles consumen y contaminan casi tres veces por encima de la capacidad biológica de su territorio. Entonces se alientan las iniciativas para ahorrar desperdicios y energía. Siguiendo esta tendencia, ahora se ven restaurantes que proponen productos de proximidad y un lugar de restauración totalmente en armonía con una política de reducción de consumo de energías.

Son restaurantes que ya han recibido por parte del movimiento *slow food* la categoría de *Km 0* Puesto que como mínimo, cinco platos de su carta están considerados *Km 0*; el 40% de los ingredientes se compran directamente al productor no más allá de 100 kilómetros. Tampoco ofrecen pescado capturado de forma no sostenible, ni alimentos transgénicos.

Un perfecto ejemplo de esto es la cadena BOCADILLO EXPRESS

En **Bocadillo Express**, sociedad creada en 1996, desde hace unos ocho años decidieron sólo comprar productos ecológicos de la zona o del lugar más cercano y conocer al productor.

Pero no siempre es fácil mantener esta filosofía. A veces cuesta ver y valorar lo que más cerca está de casa. "Aplicamos el sentido común. Apostamos por conceptos como la estacionalidad, la maduración, la frescura, la dinamización económica de los productores locales...", dice su director. Pero añade sin complejos: "No tengo problema por abastecerme de un ibérico de bellota de Huelva, ya que no existe un ibérico de más calidad y más cercano". Y prosigue: "En cambio, una verdura ecológica y de temporada es mejor aquí que 500 kilómetros más allá, y así consigo que de la tierra al plato pase el mínimo tiempo posible. Claro que la utilización de productos de proximidad, ecológicos y exclusivamente de temporada nos obliga a cambiar los menús según lo que ofrece el mercado. "

Lo ecológico no siempre es accesible. "Debemos ser honestos y afirmar que hoy por hoy es muy difícil trabajar al cien por cien de tu oferta con productos bio. Pretendemos colaborar al desarrollo de la agricultura de nuestra región para proporcionar a los clientes productos típicos y de calidad (lomo ibérico, jamón de pata negra, queso manchego, trigo biológico, etc...). Deseamos dar a conocer alimentos sanos, sin conservadores ni pesticidas tanto a los turistas que visitan nuestro país como a nuestros conciudadanos que tienen poco tiempo para alimentarse. Establecimos relaciones estrechas con unos productores que nos venden su producción, permitiendo una seguridad de remuneración y la posibilidad de apostar por la agricultura biológica", explica el responsable de Bocadillo Express.

En nuestros restaurantes predomina la conciencia ecológica, el respeto medioambiental (con los envases reciclables). Por otra parte, hasta la construcción de nuestros restaurantes se hizo en este espíritu. Primero los locales son hechos con materiales renovables, existe un sistema para ahorrar agua con la recuperación del agua de lluvia para los servicios y la limpieza del suelo. Tampoco gastamos energías con la calefacción de nuestros establecimientos gracias al alto aislamiento y a la recuperación de las calorías del aire con la aerotermia. Además, optamos por la utilización de luces led. Para terminar, construimos espacios lúdicos para los más jóvenes con madera procedente de bosques protegidos; la misma madera que la de las mesas y de las sillas de los locales.

Somos especialistas en el contacto con la clientela. Cada uno de nuestros colaboradores tiene una formación apropiada para que el cliente pase un buen momento con nosotros, sea cual sea su generación.

Empleamos a personales pertenecientes a toda la sociedad aceptando la diferencia y favoreciendo la diversidad e integración de todos.

Fuente : Internet



Document 5:**Síntesis de las entrevistas de selección laboral- V. Serena Luján.****JULIA GÓMEZ ESCOFFIER.**Elementos a favor

- soltera (**disponibilidad**)
- edad (facilidad para adoptar nuestra política de empresa) / apariencia (**muy sonriente y simpática**)
- varias experiencias profesionales
- **mudanza** a Madrid prevista dentro de poco
- doble cultura: dominio: interesante para tomar nuevas iniciativas o dinamizar nuestra empresa
- Deportista de alto nivel, **resistente, dinámica, competitiva.**
- Se dice muy preocupada por la ecología.

Elementos en contra

- **ausencias** debidas a su minusvalía: consultas y curas médicas que necesitan momentos libres (una visita al mes).-Necesita **una pausa** diaria de 2 horas y **dos días seguidos de descanso**, horario a nuestra conveniencia.

LAURA RAMÍREZ CORTOElementos a favor

- situación familiar**: tiene familiares en Madrid dispuestos a ocuparse de los niños si es necesario/ el mayor ya tiene 17 años y puede cuidar a los más pequeños (14 y 11 años). - experiencia profesional alemana (buen dominio de idiomas/ adaptabilidad): podría colaborar en la **internacionalización** de nuestra empresa gracias a sus conocimientos del sector.
- Poder de convencer/capacidad para trabajar en equipo
- Afirma educar a sus niños en el respeto al medio ambiente.

Elementos en contra

- divorciada (parece algo destabilizada) con tres hijos a cargo: supone imprevistos
- Tiene 40 años, ¿será capaz de adaptarse a nuestra empresa?