

### **PRUEBA PRÁCTICA COORDINADOR/A DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA:**

Esta prueba consistirá en la redacción de un proyecto de actuación en HECANSA en el ámbito de las competencias propias del puesto.

El proyecto deberá tener una extensión máxima de 15 páginas, en letra formato Arial tamaño 11.

Este proyecto tendrá una puntuación máxima de quince (15) puntos que se desglosa como sigue:

- Presentación estructurada de los contenidos (introducción, análisis, desarrollo y conclusión). **Hasta 2 puntos.**
- Adecuada descripción del sistema o metodología del trabajo propuesto. **Hasta 2 puntos.**
- Claridad en la exposición, adecuada redacción y gramática utilizando, si fuera el caso, lenguaje técnico propio del puesto a desempeñar. **Hasta 3 puntos.**
- Originalidad e innovación en las propuestas formuladas. **Hasta 4 puntos.**
- Grado de adecuación a los fines y objetivos de HECANSA. **Hasta 4 puntos.**

El plazo de presentación del proyecto será de siete (7) días naturales a contar desde la publicación del listado con los resultados de las pruebas de conocimientos e idiomas, y se remitirá por correo electrónico a la dirección [seleccion@hecansa.com](mailto:seleccion@hecansa.com).

La persona aspirante, tras la exposición de su proyecto, podrá responder a las preguntas que le plantee la Comisión de Valoración en la fase de entrevista personal.

#### **Temas a tratar (elegir uno):**

- Propuestas para la integración de la innovación gastronómica en la formación de Hoteles Escuela de Canarias, S.A.
- Propuesta para el desarrollo de actuaciones de innovación gastronómica con productos de proximidad-kilómetro 0.