

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE EL INSTITUTO MUNICIPAL DE PROMOCIÓN ECONÓMICA, FORMACIÓN Y EMPLEO DEL AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL Y LA FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE CIUDAD REAL (FECIR - CEOE CEPYME) PARA LA REALIZACIÓN DE ITINERARIOS FORMATIVOS.

Ciudad Real, 19 de mayo de 2022

REUNIDOS

De una parte, Pedro Manuel Maroto Mojonero, con DNI 05652065E Presidente del Instituto Municipal de Promoción Económica, Formación y Empleo, organismo autónomo del Ayuntamiento de Ciudad Real (en adelante IMPEFE) por Resolución de Alcaldía de fecha 18 de junio de 2019 (Decreto número 2019/4445).

De otra parte, Carlos Ramón Marín de la Rubia, con D.N.I.52139849-E, Presidente de FECIR, con CIF G-13566302, cargo que ostenta en virtud del nombramiento electo por Asamblea General, con carácter electoral, de 30 de octubre de 2018.

INTERVIENEN

En función de sus respectivos cargos, que han quedado expresados, y en el ejercicio de las facultades que cada uno tiene conferidas, reconociéndose recíprocamente capacidad y legitimación para convenir y obligarse en los términos del presente convenio, para lo cual han sido autorizados por los respectivos órganos de gobierno de las instituciones que representan.

MANIFIESTAN

1º. Que el INSTITUTO MUNICIPAL DE PROMOCIÓN ECONÓMICA, FORMACIÓN Y EMPLEO DEL AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL (en adelante IMPEFE) tiene, entre sus objetivos, la potenciación del desarrollo socioeconómico de Ciudad Real a través de la mejora de la formación profesional, la educación no reglada, la orientación e inserción profesional, la promoción económica, el apoyo a las empresas y al comercio, el fomento del empleo y la promoción turística.

2º. Que el IMPEFE considera el acceso al empleo como eje principal de desarrollo económico y social del municipio y apuesta por la realización de cuantos programas y acciones sean necesarios para mejorar la empleabilidad y/o apoyo de la actividad emprendedora de las personas, especialmente de aquellas que se encuentran desempleadas y con especiales dificultades para acceder al mercado de trabajo.

3º. Que la Federación Empresarial de Ciudad Real (en adelante la FECIR), es una Organización sin ánimo de lucro **constituida, con fecha 7 de abril de 2014**, al amparo de la Ley 19/1977, de 1 de Abril, reguladora del Derecho de Asociación Sindical. Esta Federación tiene **depositados sus Estatutos, desde el 9 de abril de 2014**, en los archivos del Órgano competente en materia de Registro de Asociaciones Sindicales y Empresariales con el numero 531, al amparo de la antes mencionada Ley 19/1977, de 1 de abril, sobre Regulación del derecho de Asociación Sindical (B.O.E. de 4 de abril) y del Real Decreto 873/1977, de 22 de abril, sobre Depósito de Estatutos de las Organizaciones constituidas al amparo de la Ley 19/1977 (B.O.E. de 28 de abril). Con la entrada en vigor del Real Decreto 416/2015, de 29 de mayo, sobre depósito de estatutos de las organizaciones sindicales y empresariales (BOE nº 147 de 20/06/2015), le fue asignado el **nuevo número de Registro 13000003**.

FECIR se compone tanto de organizaciones Empresariales y/o de Autónomos como a empresas individuales de todos los sectores productivos, figurando entre sus fines, según lo previsto en el artículo 6º de sus Estatutos: *“8.- Establecer, mantener y fomentar contactos, vínculos y colaboraciones con otras entidades Públicas y Privadas de análoga naturaleza y finalidad”*; además de *“9.- Atender directamente, o gestionando los contactos adecuados, las necesidades de información y formación de sus miembros, así como de los/as asociados/as de esto”*.

4º. Que la finalidad de este Convenio es canalizar a favor del beneficiario la subvención que figura en el vigente Presupuesto de esta Entidad, dentro del crédito consignado en la aplicación presupuestaria 241 48024 “Convenio con FECIR para la formación”, siendo el importe de la subvención de 43.700 € (cuarenta y tres mil, setecientos euros), así como establecer las condiciones y compromisos que asume el beneficiario.

5º. La Ley 38/2003, de 17 de noviembre, Ley General de Subvenciones, en su artículo 22.2 dispone que podrán concederse de forma directa las subvenciones previstas nominativamente en los presupuestos de las Entidades Locales, en los términos recogidos en los convenios y en la normativa reguladora de estas subvenciones y en su artículo 28, establece que los convenios serán el instrumento habitual para canalizar estas subvenciones.

6º. Que, en virtud de lo expuesto, ambas instituciones han decidido de mutuo acuerdo y reconociéndose libertad y capacidad para ello, formalizar el presente Convenio de colaboración entre el IMPEFE y la FECIR (en adelante, el “Convenio”), de acuerdo con las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. - OBJETO DEL CONVENIO. -

La finalidad del presente convenio es establecer los canales de colaboración necesarios entre ambas instituciones, IMPEFE y FECIR para trabajar de forma coordinada en la realización de itinerarios formativos con prácticas en empresas, según lo especificado en el Anexo I.

SEGUNDA. - COMPROMISO DE LOS INTERVINIENTES

Ambas instituciones se comprometen a realizar cuantas acciones resulten precisas para la consecución del objeto del presente Convenio y en general:

- a) Contribuir en lo necesario al desarrollo de las acciones formativas con prácticas en empresas
- b) Facilitar la información y colaboración necesarias para llevar a término estas acciones.

Cualquier posible cambio en el desarrollo de las acciones, se acordará de forma conjunta entre las partes y se aplicará con la aprobación de ambas.

TERCERA. – CUANTÍA ECONÓMICA.

El proyecto cuenta con un presupuesto total de 43.700 € (Cuarenta y tres mil, setecientos euros) para la ejecución de las acciones formativas según lo especificado en el Anexo I de este Convenio.

Para la financiación del proyecto, el IMPEFE subvencionará FECIR con 43.700 € (Cuarenta y tres mil, setecientos euros) que figura nominativamente en el Presupuesto del IMPEFE de 2022 con cargo a la

partida presupuestaria 241 48024 “Convenio con FECIR para la formación”, para sufragar el coste de las actividades vinculadas al presente convenio.

CUARTA. - PAGO DE LA SUBVENCIÓN

El IMPEFE aportará el 75 % de la cantidad objeto del presente convenio a la firma del mismo y el otro 25 %, una vez debidamente justificados los gastos correspondientes para la ejecución del mismo por parte de la FECIR.

No podrá realizarse el pago de la subvención hasta tanto no resulten acreditados los siguientes extremos:

- Estar al corriente de las obligaciones de pago con la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, estar al corriente con las obligaciones de pago con la Seguridad Social y estar al corriente con las obligaciones de pago con el Ayuntamiento de Ciudad Real.
- Que no tiene pendiente de justificar ninguna subvención municipal concedida con anterioridad, salvo que no haya vencido el plazo de justificación.
- Que no sea deudor por resolución de procedencia de reintegro.

QUINTA. - VIGENCIA DEL CONVENIO

El presente convenio extenderá su vigencia hasta el 31 de diciembre de 2022.

SEXTA. - JUSTIFICACIÓN DE LA SUBVENCIÓN

FECIR justificará ante el IMPEFE la realización de la actividad subvencionada, el cumplimiento de la finalidad prevista, así como de los requisitos y condiciones establecidos en este Convenio, según lo previsto la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

La presentación de la cuenta justificativa se realizará a través de la sede electrónica del Ayuntamiento de Ciudad Real, una vez finalizadas las actuaciones objeto del presente convenio y en todo caso, antes del 30 de noviembre de 2022.

La justificación se materializará en una memoria de las actividades realizadas a la que se acompañará un certificado del representante legal en el que se especifiquen, detalladas por concepto, los gastos efectuados en la ejecución del convenio y que éstos se han destinado de forma indubitada a los fines previstos, así como la justificación del gasto efectivamente pagado mediante facturas y demás documentos de valor probatorio equivalente con eficacia administrativa. A efectos de control de la eventual concurrencia de otras subvenciones, se pondrá sello de imputación en todos los documentos acreditativos del gasto.

Transcurrido el plazo establecido de justificación sin haberse presentado la misma ante el órgano administrativo competente, se requerirá al beneficiario para que en el plazo improrrogable de quince días sea presentada.

SÉPTIMA. - GASTOS SUBVENCIONABLES

Se consideran gastos subvencionables, a los efectos previstos en este convenio, aquellos que de manera indubitada respondan a la naturaleza y objeto de la actividad subvencionada, se realicen en el período comprendido **entre el 1 de enero y el 30 de noviembre de 2022** y hayan sido efectivamente pagados con anterioridad a la finalización del plazo de justificación.

Se establece un porcentaje máximo para costes indirectos del 15% del total de los gastos contemplados en este convenio, entre los que se encuentran:

- Gastos salariales y de Seguridad Social del personal propio de la entidad beneficiaria dedicado a labores de coordinación de las actuaciones objeto del presente convenio. En este caso, se deberá aportar certificado del representante legal especificando las funciones realizadas, el tiempo dedicado y el coste imputado, que se deberá acompañar de los correspondientes documentos probatorios y justificantes del pago.
- Gastos de material de oficina.
- Gastos de difusión y publicidad.

OCTAVA. - DIFUSIÓN

En cuantas actuaciones de difusión pública, por cualquier canal de comunicación que se realicen en el desarrollo de las actuaciones amparadas por este convenio, deben aparecer las señas de identidad del IMPEFE y de FECIR.

NOVENA. –JURISDICCIÓN

El presente Convenio tiene naturaleza administrativa, en lo no previsto en él será de aplicación la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y sus disposiciones de desarrollo, las Bases de Ejecución del Presupuesto y restantes normas de derecho administrativo que, en su caso sean aplicables.

Las cuestiones litigiosas que pudieran surgir en la interpretación y cumplimiento de este convenio serán de conocimiento y competencia de la Jurisdicción Contencioso Administrativa.

Y, en prueba de conformidad, las partes suscriben el presente Convenio, con sus Anexos, por duplicado original.

<p>EL PRESIDENTE DEL IMPEFE</p>	<p>Fdo.: Pedro Manuel Maroto Mojonero.</p>
<p>EL PRESIDENTE DE FECIR</p>	<p>Fdo.: Carlos R. Marín de la Rubia</p>

ANEXO I.- Memoria descriptiva

1. OBJETIVO

El objetivo de este proyecto es mejorar la empleabilidad de personas en búsqueda de empleo del municipio de Ciudad Real. Para ello se proporcionarán los itinerarios formativos “FORMACIÓN INTEGRAL PARA CONDUCTORES PROFESIONALES DE MERCANCÍAS POR CARRETERA (PERMISO C+CAP” y “CAPACITACIÓN DE PERSONAL DE SALA EN NEGOCIOS HOSTELEROS”.

Las acciones formativas incidirán en colectivos con mayores dificultades a la hora de acceder al mercado laboral, como son los jóvenes menores de 30 años, inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil, así como las personas desempleadas entre 45 y 60 años.

Las formaciones constarán, en todos los casos, de parte teórica y práctica.

2. ITINERARIOS FORMATIVOS A REALIZAR

Se realizarán **2 itinerarios formativos** en el marco del presente convenio:

2.1. Curso de FORMACIÓN INTEGRAL PARA CONDUCTORES PROFESIONALES DE MERCANCÍAS POR CARRETERA (PERMISO C+CAP)

- **Duración Total:** 240 horas
- **Beneficiarios:** Personas desempleadas residentes en Ciudad Real, mayores de 21 años en posesión del Permiso de Conducir B en vigor y con validez en territorio nacional. Se priorizará jóvenes desempleados/as de 21 a 30 años, inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil y colectivos en riesgo de exclusión social.
- **Objetivo:** Dotar a los/as alumnos/as de los conocimientos necesarios para gestionar y conducir vehículos industriales pesados con total solvencia.

- **Contenidos:**

PERMISO C:

- 1.- Estado psicofísico del conductor.
- 2.- Nociones básicas de los vehículos.
- 3.- Documentación.
- 4.- Normas de circulación.
- 5.- Conducción segura.
- 6.- La carga del vehículo.
- 7.- Tiempos de conducción y descanso.
- 8.- Seguridad activa, pasiva y preventiva.
- 9.- Conocimiento del vehículo.
- 10.- Mantenimiento del vehículo.
- 11.- Conducción racional y eficiente.
- 12.- Los accidentes de tráfico.

CERTIFICADO DE APTITUD PROFESIONAL. Por Módulos Formativos:

MÓDULO 1:

- 1.1 CADENA CINEMÁTICA.
- 1.2 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.
- 1.3 CONSUMO DE CARBURANTE.
- 1.4 SEGURIDAD Y COMODIDAD DE PASAJEROS
- 1.5 CARGA

MÓDULO 2:

- 2.1 ENTORNO SOCIAL
- 2.2 REGLAMENTACIÓN MÓDULO 3:3.1 RIESGOS DE LA CARTERA Y ACCIDENTES DE TRABAJO.
- 3.2 PREVENCIÓN DE LA DELINCUENCIA.
- 3.3 PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS FÍSICOS.
- 3.4 IMPORTANCIA DE LA APTITUD FÍSICA Y MENTAL.
- 3.5 SITUACIONES DE EMERGENCIA.
- 3.6 IMAGEN DE MARCA.
- 3.7. ENTORNO ECONÓMICO

PRÁCTICAS EN EMPRESAS: Una vez obtenida la licencia y el Certificado de Aptitud, el alumnado realizará un total de 40 horas de prácticas profesionales no laborables en empresas.

- **Metodología:** La acción formativa se llevará a cabo a través de una metodología teórico-práctica. El docente expondrá los conocimientos teóricos y la práctica correspondiente utilizando para ello los medios didácticos necesarios.

Se buscará en todo momento la participación del alumnado en la clase y su implicación activa en las actividades propuestas.

La asistencia a clase es obligatoria y necesaria para la superación con éxito de la acción formativa. De este modo, se llevará un control de presencia diario.

Para verificar que el alumnado ha adquirido los conocimientos necesarios para la obtención del permiso y certificado, al final de cada uno de los módulos formativos se le hará entrega de un cuestionario de evaluación sobre los contenidos estudiados.

NOTA IMPORTANTE: La Formación ofertada Incluye: Matrícula, tramitación expediente en Jefatura, material didáctico, aula virtual, aplicación test online, primera tasa oficial de tráfico, 12 prácticas, 1 examen de pista, 1 examen de circulación, curso CAP 140 horas.

2.2. Curso de CAPACITACIÓN DE PERSONAL DE SALA EN NEGOCIOS HOSTELEROS

- **Duración:** 290 horas, de las cuales 210 horas son teóricas y 80 de prácticas profesionales no laborales
- **Beneficiarios:** Personas desempleadas residentes en Ciudad Real, sin necesidad de requisitos académicos, mayores de 18 años. Se priorizará jóvenes desempleados/as menores de 30 años, inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil y colectivos en riesgo de exclusión social.
- **Objetivo general:** Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas
- **Contenidos:** Por Módulos Formativos:

MÓDULO FORMATIVO 1: SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR (se divide, a su vez, en 3 Unidades Formativas)

UNIDAD FORMATIVA 1: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS EN RESTAURACIÓN (30 horas):

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 - Concepto de alimento.
 - Requisitos de los manipuladores de alimentos.
 - Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
 - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
 - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
 - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
 - Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
 - Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
 - Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
 - Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
 - Manejo de residuos y desperdicios.
 - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
 - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
 - Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
 - Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Uniformes de cocina: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Uniformes del personal de restaurante-bar

UNIDAD FORMATIVA 2: USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRESERVICIO (30 horas)

1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

2. Los establecimientos de servicio a colectividades

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
- Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.

4. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos. - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes. 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
- Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio. - Formalización de la documentación necesaria.
- Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas:

- Repaso y preparación del material de servicio.

- Montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo.
- Montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.

Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.

UNIDAD FORMATIVA 3: SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y OTRAS TAREAS EN EL RESTAURANTE (60 horas)

1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración
 - Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
 - Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas. - El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
 - Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
 - Formalización de comandas sencillas.
 - Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
 - Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.
2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas
 - Tipos y modalidades de postservicio.
 - Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.
3. Participación en la mejora de la calidad
 - Aseguramiento de la calidad.
 - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

MÓDULO FORMATIVO 2: APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS (se divide en 2 Unidades Formativas)

UNIDAD FORMATIVA 1: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (30 horas)

1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar
 - Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
 - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
 - Controles de almacén.
2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar
 - Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.
 - Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar
 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
 - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

UNIDAD FORMATIVA 2: SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR Y RESTAURANTE (60 horas)

1. El bar como establecimiento y como departamento
 - Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.
 - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar
 - Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
 - Ubicación y distribución.
 - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de de operación característicos.
 - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.
3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar
 - Definición, identificación de los principales equipos asociados.
 - Clases de técnicas y procesos simples.
 - Aplicaciones sencillas.
4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar
 - Identificación y clases.
 - Identificación de equipos asociados.
 - Fases en los procesos, riesgos en la ejecución.
 - Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.
5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas
 - Clasificación, características, tipos.
 - Esquemas de elaboración: fases más importantes.
 - Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos.
 - Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.
 - Conservación de bebidas que lo precisen.
 - Servicio en barra.
6. Preparación y presentación de bebidas combinadas
 - Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
 - Normas básicas de preparación y conservación.
 - Servicio en barra.
7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar
 - Clasificación, características y tipos.
 - Identificación de las principales marcas.
 - Servicio y presentación en barra.
8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches
 - Definición y tipologías.
 - Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados.
 - Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.
 - Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición y clasificación.
- Tipos y técnicas.
- Decoraciones básicas.
- Aplicación de técnicas sencillas.
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

10. Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES EN RESTAURANTES DE CIUDAD REAL (80 horas)

1. Utilización de equipos, maquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante

- Identificación de herramientas, útiles y menaje, así como de los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante.
- Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en cada caso.
- Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y del lugar de trabajo.
- Preparación y utilización de equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

2. Realización de tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos

- Realización de operaciones propias del servicio de comidas y bebidas.
- Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Interpretación y cumplimiento de instrucciones de trabajo.
- Aplicación de técnicas de atención al cliente.
- Aplicación, en su caso, de modalidades de facturación y cobro sencillas.

3. Realización del proceso de cierre del restaurante - Reposición de los géneros solicitados para el stock del día siguiente.

- Desarrollo de operaciones propias de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.
- Colaboración en las operaciones de recogida y limpieza.
- Realización de tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de

alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.

4. Recepción, almacenaje y distribución interna de alimentos y bebidas en restaurante

- Colaboración en el cálculo y cumplimentación del vale de pedido de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna.
- Cumplimentación de otros documentos relativos con el almacenamiento y control.
- Asistencia en las operaciones de control, en la recepción de mercaderías.
- Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto de los equipos de control, como de los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos en función de la naturaleza de cada uno de ellos.
- Distribución de bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados.
- Retiro de géneros deteriorados durante el período de almacenamiento.

5. Preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas

- Colaboración en la mise en place.
- Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas.
- Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.
- Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

6. Colaboración en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas

- Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios.
- Distribución de los géneros necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.
- Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas.
- Realización de las operaciones de decoración necesarias.

7. Regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas

- Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos.
- Realización de las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.

8. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
- Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios.

9. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

- **Metodología:** La acción formativa se llevará a cabo a través de una metodología teórico-práctica. El docente expondrá los conocimientos teóricos y la práctica correspondiente utilizando para ello los medios didácticos necesarios.

Se buscará en todo momento la participación del alumnado en la clase y su implicación activa en las actividades propuestas.


La asistencia a clase es obligatoria y necesaria para la superación con éxito de la acción formativa. De este modo, se llevará un control de presencia diario.

Al final de cada uno de los módulos formativos se les realizará una evaluación de los contenidos para comprobar el nivel de aprendizaje alcanzado tal y como marca la normativa en materia de Formación Profesional para el Empleo y determinar si el alumnado es APTO para emitir el Certificado de Profesionalidad en operaciones básicas de Restaurante y Bar (HOTRO208).

NOTA: Además del Certificado de Profesionalidad y una vez superada la formación teórica y práctica, se hará entrega de un título propio, expedido por La Federación Empresarial de Ciudad Real y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo, que certificará su Capacitación Profesional para la función de Personal de Sala en Negocios Hosteleros.

3. TEMPORALIZACIÓN

La previsión de ejecución de los itinerarios formativos es la siguiente:

-  **FORMACIÓN INTEGRAL PARA CONDUCTORES PROFESIONALES DE MERCANCÍAS POR CARRETERA (PERMISO C+CAP):** la Formación se realizará entre el 4 de julio y el 30 de septiembre (la fecha podría variar, según programación de exámenes de la Dirección general de Tráfico. El periodo incluye como días no lectivos

en autoescuelas durante el mes de agosto). Cada una de las sesiones que conforman la acción formativa tendrá una duración de 5 horas diarias, en horario de lunes a viernes, de 09:00 a 14:00 horas.

CAPACITACIÓN DE PERSONAL DE SALA EN NEGOCIOS HOSTELEROS: La formación teórica se realizará entre el 22 de junio y el 19 de agosto de 2022, para posteriormente incorporarse a las empresas de acogida de alumnado en prácticas según disponibilidad, teniendo un plazo de 3 meses desde la fecha de finalización de la parte teórica para ejecutarlas. Cada una de las sesiones que conforman la acción formativa tendrá una duración de 5 horas diarias, en horario de lunes a jueves, de 9:00 a 14:00 horas.

4. PERSONAS DESTINATARIAS

El convenio contempla la formación y prácticas en empresas de un total de **30 personas desempleadas** (entre ambos itinerarios), residentes en el municipio de Ciudad Real.

El perfil de las personas beneficiarias de cada formación se especifica en el detalle de cada uno de los itinerarios formativos desarrollados en la presente memoria.

Nota: si alguno de los itinerarios formativos detallados en esta memoria no pudiera realizarse por no llegar a un número mínimo de participantes, se podrá sustituir por otro itinerario dirigido al mismo colectivo.

5. ACOMPAÑAMIENTO EN LA INSERCIÓN LABORAL

Una vez completada la formación de cualquiera de los dos itinerarios, las personas beneficiarias son incluidas en una Bolsa de Empleo, creada específicamente para este programa, en la que está incluidas empresas interesadas en la contratación de personal con su nueva cualificación.

Así mismo, se asesorará a dichas empresas en las modalidades, ayudas y/o bonificaciones específicas que pueden optar a la hora de su contratación.

6. GASTOS

La estimación de gastos que implicará el desarrollo de estos 2 itinerarios formativos es la siguiente:

CONCEPTO	IMPORTE DEL GASTO
FORMACIÓN:	
Curso Conductor Profesional Camión (Carne C+ CAP)	26.325,00 €
Curso Capacitación Personal de Sala	14.647,50 €
COSTES INDIRECTOS	2.727,50
TOTAL GASTOS	43.700,00 €