

FICHA DE REQUISITOS PARA LA SELECCIÓN DE PROVEEDOR DE FORMACIÓN EXTERNA

PROYECTO “RECICLAB”

ACCIÓN FORMATIVA PARTICIPATIVA

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Se detallan a continuación los requisitos mínimos que se tendrán en cuenta para la selección del proveedor de formación para la impartición de la acción formativa participativa, en el marco del Proyecto “Reciclab”, Programas Experimentales de Empleo 2015.

1.- Denominación de los módulos:

1. Servicio de vino
2. Servicio de café, plancha y bocadillos
3. Tirada de cerveza, preparación de cócteles y combinados
4. Práctica bandeja
5. Coaching orientado al sector de la hostelería

2.- Duración (nº horas) de las acciones formativas. Se realizará un curso con cinco módulos con la siguiente duración para cada uno:

1. Servicio de vino (20 horas de duración)
2. Servicio de café, plancha y bocadillos (20 horas de duración)
3. Tirada de cerveza, preparación de cócteles y combinados (20 horas de duración)
4. Práctica bandeja (20 horas de duración)
5. Coaching orientado al sector de la hostelería (40 horas de duración)

3.- Precio máximo coste/hora de formación: A determinar por el proveedor

4.- Objetivos generales de la formación propuesta:

MÓDULO 1: Servicio de vino

Objetivos:

Los conocimientos teórico-prácticos de la metodología de la cata.
Familiarización con el vocabulario técnico de la cata.
Conocimiento de las distintas técnicas de las Vinificaciones.
Conocer los sistemas de crianza y envejecimiento de los vinos en barricas de roble.
Estudiar en detalle las normas generales de las D.O. de los Vinos de España.
Practicar el servicio del vino y su decantación.

Contenidos:

El Vino en la Bodega y su paso por madera.
La Cata, El Sumiller y el Servicio del Vino.
Las Denominaciones de Origen y las Regiones Vitícolas del Mundo.

Requisitos docentes específicos:

Experiencia laboral específica: mínimo 2 años.
Experiencia docente específica: mínimo 200 horas.

MÓDULO 2: Servicio de café, plancha y bocadillos

Objetivos:

Obtener los conocimientos básicos para ofrecer un correcto servicio de café, plancha y bocadillos.

Contenidos:

Preparación y presentación de cafés.

Preparación presentación y servicio de los cafés más significativos: café con leche, café solo o moka, cortado, cortado leche y leche, barraquito, café vienes, café royal, piccolino, cappuccino, café brulé, Irish coffee o Irlandes, Escoces, Americano, Turco, Blanco y negro, Mazzagrano.

Preparación y presentación de sándwich, bocadillos y hamburguesas.

Elaboración de sándwich, bocadillos y hamburguesas.

Aprendizaje de la correcta utilización de la plancha.

Requisitos docentes específicos:

Experiencia laboral específica: mínimo 2 años.

Experiencia docente específica: mínimo 200 horas

MÓDULO 3: Tirada de cerveza, preparación de cócteles y combinados

Objetivos:

Obtener los conocimientos básicos para una correcta tirada de cerveza, preparación de cócteles y combinados.

Contenidos:

Preparación y presentación de bebidas combinadas.

Presentación y servicio de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores.

Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.

Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.

Preparación y presentación de cocteles más representativos en función de aperitivos, digestivos y refrescantes o tragos largos.

Elaboración de los diferentes tipos de cocteles más representativos.

Requisitos docentes específicos:

Experiencia laboral específica: mínimo 2 años.

Experiencia docente específica: mínimo 200 horas

MÓDULO 4: Práctica bandeja

Objetivos: Aprendizaje del manejo de la bandeja para servicio de bar cafetería

Contenidos:

Colocación del contenido de la bandeja.

Transporte de la bandeja.

Correcto servicio y su orden en mesa.

Requisitos docentes específicos:

Experiencia laboral específica en servicio de mesa: mínimo 2 años.

Experiencia docente en materias relacionadas con el servicio de mesa: mínimo 200 horas.

MÓDULO 5: Coaching orientado al sector de la hostelería

Objetivos:

Conocer, comprender y practicar algunas herramientas transformadoras que aporta el Coaching.

Aportar información clara y actualizada y de calidad sobre lo que es el coaching.

Conocer el coaching como herramienta para el trabajo en equipos.

Contenidos:

Qué es Coaching y qué no lo es.

Modelo de observador (OSAR).

El coaching como herramienta en la relación con los clientes y los equipos de trabajo.

El lenguaje como herramienta para el Coaching.

- Actos lingüísticos Básicos.
- Ideas Limitantes.
- Escucha activa.

Especificaciones: Las propuestas deberán reflejar de qué manera se logrará mediante el *coaching* la mejora de las capacidades del alumnado en el trabajo en equipo, proactividad, actitud positiva e iniciativa demandada por el sector.

Requisitos docentes específicos:

Experiencia laboral específica en el sector de la restauración: mínimo 2 años.

Experiencia docente en gestión y motivación de equipos en restauración: mínimo de 300 horas.

5.- Nº de participantes: 15 en cada curso

6.- Modalidad: presencial

7.- Lugar de impartición: Esta formación se impartirá en el Centro de Empleo y Formación Ireneo González o en las dependencias de la persona jurídica a contratar.

8.- Horario: Previsto de 9:00 a 14:00 horas, de lunes a viernes (este horario puede sufrir modificaciones)

9.- Oferta formativa: Los proveedores de formación detallarán en su oferta formativa los siguientes aspectos:

- a) Relación de objetivos (generales y específicos)
- b) Contenidos (teóricos (detallados en el apartado 4), prácticos y actitudinales)
- c) Temporalización
- d) Metodología adaptada a la oferta
- e) Evaluación

10.- Material a entregar al alumnado:

El proveedor de formación adjudicatario deberá encargarse de elaborar y preparar el Manual del Alumnado en el que se incluya la documentación y actividades necesarias para el buen desarrollo de la acción formativa, así como libro o manual de texto imprescindible para el mismo.

11.- Material audiovisual:

El proveedor de formación adjudicatario deberá disponer en el aula de formación del material audiovisual necesario para el desarrollo de la acción formativa: proyector y ordenador portátil.

12.- Docente/s:

El proveedor de formación adjudicatario deberá incluir en su oferta formativa, C.V. del docente o docentes asignados para la impartición de la acción formativa y el compromiso de disponibilidad del mismo.

El docente o docentes responsables de cada módulo de la formación deberán cumplir los siguientes criterios **generales** de acceso para proveedores de formación según la Instrucción de trabajo de compras y homologación de proveedores de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, sin perjuicio de los requisitos específicos indicados, en su caso, en el apartado 4 de este documento::

- ✓ Formación adecuada relacionada con la especialidad a impartir.
- ✓ Metodología didáctica (metodología didáctica, formador de formadores, formador ocupacional, docencia para la formación y el empleo, etc.)
- ✓ Experiencia docente acreditada en la especialidad a impartir.
- ✓ Experiencia profesional acreditada en cada especialidad (especificada, en su caso, en el punto nº4 del presente anexo).

13.- Responsabilidad social corporativa:

Como parte del programa de actuaciones Reciclab, la entidad adjudicataria se deberá comprometer con la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, a colaborar en las acciones de inserción del proyecto, prácticas no laborales, charlas, visitas, etc.

Todos estos requisitos detallados deberán ser aportados inexcusablemente en las ofertas formativas presentadas, y además el proveedor de formación podrá proponer cualquier Mejora que estime oportuna.

Estas mejoras se tendrán en cuenta y serán valoradas, siempre y cuando no supongan un sobrecoste a la oferta e incorporen un valor cualitativo a la formación.

Entre estas mejoras se incluyen:

- ✓ Impartición de cursos de formación on-line de las siguientes temáticas:
 - Energías renovables (20 horas)
 - NNTT relacionadas con el sector turístico (30 horas)
 - Gestión de residuos (20 horas)
- ✓ Libros de texto o documentación digital para el alumnado relacionados con los contenidos formativos.

- ✓ Charlas de profesionales de la especialidad como actividad complementaria.

Para ser tenidas en cuenta, las mejoras deberán ir valoradas económicamente a precios de mercado.