



## FICHA DE REQUISITOS PARA LA SELECCIÓN PROVEEDOR DE FORMACIÓN EXTERNA

PROYECTO / ACCIÓN FORMATIVA:

### **Proyecto H.E.B.E. Habilidades y Especialización para la Búsqueda de Empleo Certificado de Profesionalidad "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 conducente a la obtención del Certificado de Profesionalidad "Operaciones Básicas de Restaurante y Bar", en el marco del "Proyecto H.E.B.E". aprobado en la convocatoria 2017 de ayudas del Fondo Social Europeo, previstas en el Programa Operativo de Empleo Juvenil, eje 5, para la integración sostenible de personas jóvenes en el mercado de trabajo, en el contexto del Sistema Nacional de Garantía Juvenil.

1.- Denominación del Certificado de Profesionalidad: HOTR0208 "Operaciones Básicas de Restaurante y Bar" (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto). Área profesional: Restauración. Familia profesional: Hostelería y Turismo.

- El Centro de formación adjudicatario debe estar acreditado para impartir dicho Certificado de Profesionalidad en el Registro de Centros y entidades colaboradoras del Servicio Canario de Empleo.
- Para impartir dicho Certificado de Profesionalidad, el Centro de Formación adjudicatario deberá disponer de autorización preceptiva con carácter previo a su impartición emitida por el Servicio Canario de Empleo.
- Para el inicio y ejecución de dicha acción formativa, el Centro de Formación adjudicatario se atenderá a las disposiciones y normativas de aplicación, así como a las instrucciones del Servicio Canario de Empleo.

2.- Duración total (nº horas) del Certificado de profesionalidad: 290 horas

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

4.- 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.

5.- Nº de participantes: 15 personas.

6.- Modalidad: Presencial.

7.- Lugar de impartición: Instalaciones del Centro de Formación adjudicatario, acreditado para impartir el Certificado de Profesionalidad "Operaciones básicas de restaurante y bar".



8.- Horario: A convenir entre la Sociedad de Desarrollo y el proveedor de formación adjudicatario

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, 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 del Certificado de Profesionalidad "Operaciones básicas de restaurante y bar", 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 acreditados por el Servicio Canario de Empleo, para la impartición del Certificado de Profesionalidad "Operaciones básicas de restaurante y bar" y el compromiso de disponibilidad del mismo.

El docente o docentes responsables de la formación deberán cumplir los siguientes criterios 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:

- ✓ 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

13.- Responsabilidad social corporativa:

Como parte del programa de actuaciones, la entidad adjudicataria se deberá comprometer con la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife, a colaborar en otros proyectos tales como acciones de inserción, 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 en la plataforma de la Sociedad de Desarrollo. Cursos de la misma u otras especialidades.
- ✓ Libros de texto para el alumnado relacionados con los contenidos formativos.
- ✓ Charlas de profesionales de la especialidad como actividad complementaria.

#### 14.- SEGURO:

Se aportará póliza de Seguro de Responsabilidad Civil vigente durante la duración de los servicios a prestar.

El proveedor de formación adjudicatario se encargará de contratar la póliza de Seguro para la impartición del Certificado de Profesionalidad.