

Segundo. Objeto.

El objeto de las subvenciones reguladas en la Convocatoria es financiar la realización de acciones de formación destinadas a la formación integral de jóvenes desempleados o inactivos en el sector de la Hostelería y Turismo.

Tercero. Bases reguladoras.

Las bases reguladoras de esta convocatoria se encuentran en el Decreto número 4393 de fecha 29 de octubre de 2014 (BOME num 5.179 de 4/11/14), relativo a las bases para la realización de acciones de formación en el marco de la "Escuela de hostelería" de la Ciudad Autónoma de Melilla, que se puede consultar en <http://www.melilla.es/mandar.php/n/8/6004/5179.pdf>

Cuarto. Cuantía.

Se establece un presupuesto para esta Convocatoria de 410.000 € que se financiarán con cargo al Programa Operativo del FSE para Melilla 2014-2020 dentro del siguiente encuadre:

EJE PRIORITARIO 1 / OBJETIVO TEMÁTICO 8: PROMOVER LA SOSTENIBILIDAD Y LA CALIDAD EN EL EMPLEO Y FAVORECER LA MOVILIDAD LABORAL.

PRIORIDAD DE INVERSIÓN 8.1: Facilitar el acceso al empleo de los desempleados y personas inactivas, prestando atención a las diferencias por razón de sexo, incluido mediante iniciativas locales de empleo y apoyo a la movilidad laboral. Para la realización de las siguientes acciones formativas:

- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Cocina. Duración Total 1.400 horas y con módulos teórico-prácticos de ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento, elaboración y conservación culinarios, seguridad e higiene, inglés profesional y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Nivel Iniciación. Ajustado a temario de certificados de profesionalidad SEPE

* HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (350 horas duración mínima)

* HOTR0408 COCINA (Mínimo 810 horas – Máximo 1050 horas).

- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Servicio de Restaurante y Bar. Duración Total 1.250 horas consistentes en módulos teórico-prácticos de servicio básico de restaurante-bar, aprovisionamiento de bebidas y comidas rápidas, servicio de restaurante, servicio de vinos, elaboración y acabado de platos a la vista del cliente, servicios especiales de restauración, seguridad e higiene en el trabajo, inglés profesional y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Ajustado a temario de certificados de profesionalidad

* HOTR0208 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (290 horas duración mínima)

* HOTR0608 SERVICIOS DE RESTAURANTE (Mínimo 580 horas- Máximo 960 horas).

- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Operaciones básicas de iniciación a la pastelería y técnicas básicas culinarias. Duración mínima 430 horas. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Incluirá las Unidades formativas pertenecientes al certificado de profesionalidad SEPE HOTR0109. Prácticas profesionales no laborales mínimas de 40 horas incluidas.