

- h) La Entidad beneficiaria solicitará el alta en el Registro de Beneficiarios de subvenciones de Proyecto Melilla SA (según BOME núm. 4803 de 29/03/11) antes de la finalización del plazo de presentación de solicitudes, en caso de no haberlo realizado con anterioridad.

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 núm. 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. N.º 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 1.050 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. N.º 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).