

febrero de 2011 -que modifica la anterior Decisión C(2009) 1903 de 20 de marzo de 2009-, dentro del Proyecto con código 0012/FATHIMA/2/E, aprobado a su vez por resolución del Comité de Gestión del programa en su reunión de 28 de Octubre de 2011, en el marco de la segunda convocatoria

En concreto, se subvencionarán los proyectos formativos que se ajusten a las Bases Reguladoras para la realización para la realización de acciones de consolidación de líneas formativas en el sector turístico en la "escuela de hostelería y turismo de la Ciudad Autónoma de Melilla" y contengan al menos los siguientes itinerarios formativos:

. Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Cocina. Duración mínima 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 práctica profesionales no laborales. Porcentaje cofinanciación FEDER 75%. Nº mínimo de alumnos: 15 entre españoles y marroquíes del entorno fronterizo -en la zona nororiental de Marruecos.

. Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Servicio de Restaurante. Duración mínima 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 práctica profesionales no laborales. Porcentaje cofinanciación FEDER 75%. Nº mínimo de alumnos: 15 entre españoles y marroquíes del entorno fronterizo -en la zona nororiental de Marruecos.

. Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: operaciones Básicas de pastelería o y consistirán en módulos teórico-prácticos de aprovisionamiento interno y conservación de pastelería, sensibilización ambiental y orientación laboral e igualdad en el trabajo. Duración mínima 300 horas. Porcentaje cofinanciación FEDER 75%. Nº mínimo de alumnos: 15 entre españoles y marroquíes del entorno

fronterizo -en la zona nororiental de Marruecos. Nivel Cualificación o Iniciación

. Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad propuesta por la Entidad Solicitante siempre que sea acorde con el objetivo de la convocatoria, en la rama de la hostelería Hispano-Marroquí. Duración mínima 300 horas. Porcentaje cofinanciación FEDER 75%. Nº mínimo de alumnos: 15 entre españoles y marroquíes del entorno fronterizo -en la zona nororiental de Marruecos. Nivel Cualificación o Iniciación.

No obstante lo anterior, se podrán completar estos itinerarios con cursos/seminarios adicionales, no obligatorios, relacionados con el objeto de la Convocatoria

Los objetivos a conseguir son:

. Divulgación e intercambios de experiencias de la cultura hispano-marroquí.

. Fomento de la cultura hostelera y turística hispano-marroquí.

. Conocer las características y las peculiaridades de la cocina territorial y enriquecimiento de la cultura gastronómica hispano- marroquí.

. Conocimiento teórico-práctico de las distintas materias impartidas a los alumnos.

. Satisfacer las necesidades del mercado laboral con profesionales cualificados en el sector, dada la demanda del sector y que se considera una profesión en auge, el porcentaje de inserción del alumnado será probablemente elevado.

. Aplicar correctamente las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y conocer la reglamentación alimentaria.

. Adquirir unos conocimientos sólidos acerca de las tendencias que caracterizan la denominada Nueva Cocina.

Artículo 2. Financiación.

Estas ayudas se financiarán con cargo al Programa Operativo de Cooperación Transfronteriza España - Fronteras Exteriores 2008-2013 (POCTEFEX), , a través del FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL (FEDER) en un 75% y por la Ciudad Autónoma de Melilla en el