

**SEGUNDO.-** En el Boletín de la Ciudad de Melilla núm.5166, de 19 de septiembre de 2014, página 3083, se publicó el acuerdo de aprobación inicial y de información pública, acreditándose en el expediente, que durante el plazo reglamentario, no se ha presentado reclamación o alegación alguna.

**TERCERO.-** Por lo expuesto, y de conformidad con lo señalado en el artículo 77 del Reglamento de la Asamblea de Melilla (BOME extraordinario nº 10, de fecha 19 de mayo de 2012) y artículo 11.7 del Reglamento del Gobierno y de la Administración, el texto reglamentario que se reproduce a continuación queda definitivamente aprobado. En su virtud, vistos los Antecedentes y Fundamentos expuestos, **VENGO EN DISPONER:**

La promulgación de las “BASES PARA LA REALIZACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN EL MARCO DE LA “ESCUELA DE HOSTELERÍA” DE LA CIUDAD AUTONOMA DE MELILLA”, y ordenar la inmediata publicación del texto adjunto, relativo al acuerdo de Consejo de Gobierno arriba referido ya definitivo”.

## ANEXO

### **BASES PARA LA REALIZACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN EL MARCO DE LA “ESCUELA DE HOSTELERÍA” DE LA CIUDAD AUTONOMA DE MELILLA.**

#### **Artículo 1. Finalidad.**

El objeto de las subvenciones reguladas en las presentes Bases reguladoras es financiar la realización de acciones de formación destinadas a la formación integral de desempleados en el sector de la Hostelería y Turismo.

Los objetivos a conseguir son:

- Satisfacer las necesidades del mercado laboral con profesionales cualificados en el sector.
- Mejorar la empleabilidad del alumnado, ya que debido a la demanda del sector y según la experiencia previa, el porcentaje de inserción del alumnado se prevé elevado.
- Aplicar correctamente las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y conocer la reglamentación alimentaria, así como el conocimiento teórico-práctico de las distintas materias impartidas a los alumnos.
- Adquirir unos conocimientos sólidos acerca de las tendencias que caracterizan la denominada Nueva Cocina.

Para ello se acometerá:

- Formación a alumnos desempleados en el ámbito de la hostelería obligatoriamente en las profesiones de Cocinero, Servicio de restaurante, así como especialidades de Repostería o del resto de profesiones del sector de la hostelería, pudiéndose complementar con acciones formativas específicas de este sector, a través de cursos o seminarios.
- Formación a estos alumnos mediante prácticas en empresas de hostelería hispano-marroquí, de tal modo que adquieran un conocimiento práctico en el ámbito de la especialización del itinerario.
- Impartir acciones complementarias que contribuyan a la formación integral del alumno, pudiendo incluir aprendizaje de idiomas, informática, seguridad e higiene en el trabajo, calidad, orientación laboral, repostería,