

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

1.1. L'objecte d'aquesta contractació és la impartició per part d'experts docents de diferents accions de formació ocupacional adreçades a persones aturades en el marc del programa de l'Acord marc del servei de formació per l'ocupació de la indústria de l'Hostaleria i del Turisme pels anys 2019-2020, promogut pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (en endavant, SOC), que s'executaran a Santa Coloma de Gramenet. La contractació per part de GRAMEIMPULS, SA (en endavant, GRAMEIMPULS), de diversos professionals a títol individual, inclou la preparació, impartició i avaluació de les accions formatives subvencionades pel SOC.

La contractació es divideix en els següents lots:

- **LOT 1:** Experts docents en Cuina.
- **LOT 2:** Experts docents en Servei de Restaurant, Bar i Cafeteria.
- **LOT 3:** Experts docents en Anglès.
- **LOT 4:** Experts docents en Sommelieria.
- **LOT 5:** Experts docents en Direcció i Gestió de Restaurant, Bar i Cafeteria.
- **LOT 6:** Experts docents en Seguretat i Higiene.
- **LOT 7:** Experts docents en Formació Complementària (igualtat de gènere, medi ambient i orientació laboral).
- **LOT 8:** Experts docents en Prevenció de Riscos.
- **LOT 9:** Experts docents en Mòduls de Pràctiques professionals no laborals.

Es fa constar que la contractació estarà subjecta a l'execució dels cursos i la disponibilitat d'alumnes per a dur a terme les accions formatives subvencionades en el programa de l'Acord marc per la formació en l'hostaleria i el turisme pels anys 2019-2020, promogut pel SOC. Els cursos només es podran realitzar si el nombre d'alumnes inscrits als cursos de formació es correspon a l'establert a la normativa.

1.2. Els mòduls formatius que inclouen cada lot es detallen a la taula de l'**Annex 1** del present Plec.

Els licitadors hauran de presentar la seva oferta de licitació obligatòriament per a tot el lot, podent presentar la seva oferta per un dels lots o bé una oferta per cadascun. Els contractes derivats del present acord marc podran tenir com a objecte del contracte la realització d'accions formatives corresponents a una part del lot. Així, les persones adjudicatàries que resultin homologades en un lot hauran de poder presentar oferta i/o resultar adjudicatàries d'un contracte derivat per qualsevol part del lot corresponent.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

Aquest contracte es regirà per preus unitaris (IVA exclòs), si bé es preveu una despesa màxima estimada anual. En l'oferta, les licitadores hauran d'indicar els preus unitaris, ja que les quantitats d'hores que s'indiquen en la taula de l'Annex 1 d'aquest Plec no determinen les quantitats a consumir, sinó que les comandes s'aniran realitzant d'acord a les necessitats de GRAMEIMPULS, no obligant-se a esgotar el pressupost estimat sinó que la despesa efectuada dependrà de les comandes que es realitzin en funció de les necessitats.

Les característiques de les accions formatives a impartir es troben definides a la clàusula segona d'aquest plec.

2.- CARACTERÍSTIQUES DE LA FORMACIÓ

2.1. Les diferents accions formatives dels contractes derivats del present acord marc s'hauran d'impartir d'acord amb:

- Els continguts indicats en els diferents Reials Decrets o programes formatius, segons l'acció formativa.
- Les condicions generals i particulars d'execució establertes en els Plecs Reguladors de l'Acord Marc del servei de formació per l'ocupació del SOC i en el present plec, en el plec de clàusules administratives particulars, així com en cada contracte.
- La normativa que regula la Formació Professional per a l'ocupació així com els Certificats de Professionalitat.
- Les guies publicades i actualitzades pel SOC en relació a l'avaluació, a les proves de competències clau, al desenvolupament dels Certificats de Professionalitat. Així com altres possibles guies que defineixin condicions de compliment general en les accions formatives.
- Els compromisos adquirits en l'oferta de licitació si resulta adjudicatària de l'acord marc.

Les accions de formació regulades en aquest Acord Marc hauran de ser impartides en llengua catalana i de manera presencial.

Els contractes derivats d'aquest acord marc podran realitzar accions formatives per la totalitat dels mòduls formatius que estiguin associats a un lot, o bé per algun dels mòduls formatius d'una part del lot.

2.2. Avaluació de l'aprenentatge:

Els/les formadors/es elaboraran una acta d'avaluació en la qual quedarà constància dels resultats obtinguts pels alumnes. L'acta haurà d'estar firmada pel formador/a i per la persona responsable del centre. Els resultats de l'avaluació serà en termes d'"apte" o "no apte".

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

L'avaluació dels aprenentatges i el sistema de qualificació de l'alumnat que participa en accions formatives associades a certificats de professionalitat es realitzarà d'acord amb la "Guia metodològica d'avaluació d'aprenentatges en Certificats de Professionalitat" que el SOC ha publicat a l'aplicació informàtica "GIA".

3- REQUISITS PER REALITZAR ELS SERVEIS

3.1. Els requisits relatius als experts docents es detallen als diferents reial decrets en el cas de les accions de formació adreçades a l'obtenció de certificats de professionalitat i en els programes formatius en les accions de formació professionalitzadora no adreçada a l'obtenció de certificats de professionalitat, a banda de la normativa general d'aplicació a la formació professional per a l'ocupació i als certificats de professionalitat.

3.2. Respecte el material didàctic:

L'adjudicatari haurà d'entregar als assistents la documentació ajustada als temes i material necessari per a l'aprofitament i seguiment de l'acció formativa. La documentació, referida a cada mòdul formatiu, s'entregarà amb anterioritat a la impartició del mateix. Els materials didàctics hauran d'estar redactats almenys en català.

L'adjudicatari haurà d'aportar tots aquells materials tècnic-audiovisuals que siguin necessaris per a la impartició de l'acció formativa.

3.3. L'adjudicatari de cada lot resta obligat a:

- Impartir les accions formatives adjudicades d'acord amb els continguts indicats en els diferents reials decrets que regula la normativa de cada Certificat de Professionalitat, segons la normativa que regula la Formació Professional per a l'ocupació i les guies publicades i actualitzades pel SOC en relació a l'avaluació, a les proves de competències clau i al desenvolupament dels certificats de professionalitat. La llengua vehicular per a la impartició de les accions formatives serà la llengua catalana i haurà de prestar-se de forma presencial.

- Col·laborar en la selecció d'alumnes (proves de nivell, sessions informatives, ...) i donar suport en les tasques de selecció, difusió i reclutament de participants, a més de l'equip tècnic.

- Elaborar i presentar a GRAMEIMPULS el material didàctic de cadascun dels mòduls formatius adjudicats, així com de la planificació i programació didàctica i planificació de l'avaluació.

- Elaborar les proves d'avaluació per comprovar el grau d'aprofitament de la formació per part dels participants, d'acord amb els criteris d'avaluació definits als certificats de professionalitat de referència o bé en les accions formatives vinculades al fitxer d'especialitats formatives del SOC.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

- Realitzar les tutories (individuals i grupals) i el seguiment de l'evolució de l'alumnat en la formació.

- Respecte al Lot 9, realitzar les tasques del tutor de pràctiques durant les pràctiques no laborals lligades a l'acció formativa, col·laborar en el procés de recerca de centres de pràctiques, mantenir el contacte i el seguiment amb el tutor de l'empresa per cadascun dels alumnes, elaborar el pla d'activitats dels convenis, realitzar les tutories corresponents amb els alumnes.

- Gestionar les incidències (sempre que es donin) de cadascun dels mòduls formatius.

- Participar en les reunions de coordinació amb el tècnic de formació de GRAMEIMPULS responsable del programa, per tal d'optimitzar i millorar l'acció i resoldre les possibles incidències que vagin sortint.

- Realitzar la planificació de les sessions, així com el control diari de l'assistència dels alumnes a l'acció i comunicar al tècnic de formació possibles absències.

- Establir una pauta d'acció individualitzada i coordinada amb el personal tècnic de formació de GRAMEIMPULS per aquelles persones que plantegin dificultats en el desenvolupament de l'acció formativa.

- Facilitar la informació perquè es pugui realitzar una memòria final del curs formatiu, que haurà d'incloure el següent:

- A) Dades del curs: durada, programa, calendari.
- B) Continguts i activitats: objectius, a qui va dirigit i continguts del curs.
- C) Seguiment i avaluació del curs.
- D) Material i infraestructura.
- E) Pla d'avaluació.
- F) Avaluació individual del participant.
- G) Valoració global del curs i propostes de millora.
- H) Documentació annexa: fulls assistència, exàmens o proves avaluatòries, qüestionaris de valoració dels alumnes i del professorat.

4- CARACTERÍSTIQUES DE LA FORMACIÓ A IMPARTIR

Els experts docents hauran d'impartir una formació que:

- Respongui al contingut, metodologia i sistemes d'avaluació propis del certificat de professionalitat i de les altres especialitats del fitxer d'especialitats formatives del SOC.

- S'adapti al nivell i necessitats de l'alumne, atenent a la diversitat i assegurant l'assumpció dels conceptes clau de la formació, mitjançant fórmules que facilitin la seva comprensió i assimilació.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

- Resolgui tots els dubtes que puguin sorgir en les explicacions de continguts.
- Generi confiança entre els alumnes per tal que, acabada la formació, puguin aplicar els seus coneixements a l'entorn laboral.

5- REQUISITS DELS EXPERTS DOCENTS

Les persones formadores hauran de complir amb els requisits de titulació, experiència professional i experiència docent establerts en els programes que regulen cadascuna de les especialitats a impartir.

Els requisits de capacitat i solvència s'han de complir en el moment de la presentació de l'oferta i s'hauran de mantenir fins al moment de l'adjudicació i formalització del contracte.

Els requisits de **solvència tècnica o professional** són els següents:

LOT 1:

a) Titulacions acadèmiques o experiència laboral:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

b) Experiència professional:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

c) Acreditació docent:

Per acreditar la competència docent requerida, el formador ha d'estar en possessió d'una de les següents acreditacions:

- CAP.
- Curs de formador de formadors d'un mínim de 350 hores.
- Experiència docent contrastada d'almenys 600 hores en sistema reglat o formació professional per a l'ocupació, acreditable mitjançant certificats del centre on s'hagin impartit.

LOT 2:

a) Titulacions acadèmiques o experiència laboral:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

b) Experiència professional:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

c) Acreditació docent:

Per acreditar la competència docent requerida, el formador ha d'estar en possessió d'una de les següents acreditacions:

- CAP.
- Curs de formador de formadors d'un mínim de 350 hores.
- Experiència docent contrastada d'almenys 600 hores en sistema reglat o formació professional per a l'ocupació, acreditable mitjançant certificats del centre on s'hagin impartit.

LOT 3:

a) Titulacions acadèmiques o experiència laboral:

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

Segons quadre adjunt com Annex 2.

b) Experiència professional:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

c) Acreditació docent:

Per acreditar la competència docent requerida, el formador ha d'estar en possessió d'una de les següents acreditacions:

- CAP.
- Curs de formador de formadors d'un mínim de 350 hores.
- Experiència docent contrastada d'almenys 600 hores en sistema reglat o formació professional per a l'ocupació, acreditable mitjançant certificats del centre on s'hagin impartit.

LOT 4:

a) Titulacions acadèmiques o experiència laboral:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

b) Experiència professional:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

c) Acreditació docent:

Per acreditar la competència docent requerida, el formador ha d'estar en possessió d'una de les següents acreditacions:

- CAP.
- Curs de formador de formadors d'un mínim de 350 hores.
- Experiència docent contrastada d'almenys 600 hores en sistema reglat o formació professional per a l'ocupació, acreditable mitjançant certificats del centre on s'hagin impartit.

LOT 5:

a) Titulacions acadèmiques o experiència laboral:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

b) Experiència professional:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

c) Acreditació docent:

Per acreditar la competència docent requerida, el formador ha d'estar en possessió d'una de les següents acreditacions:

- CAP.
- Curs de formador de formadors d'un mínim de 350 hores.
- Experiència docent contrastada d'almenys 600 hores en sistema reglat o formació professional per a l'ocupació, acreditable mitjançant certificats del centre on s'hagin impartit.

LOT 6:

a) Titulacions acadèmiques o experiència laboral:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

b) Experiència professional:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

c) Acreditació docent:

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

Per acreditar la competència docent requerida, el formador ha d'estar en possessió d'una de les següents acreditacions:

- CAP.
- Curs de formador de formadors d'un mínim de 350 hores.
- Experiència docent contrastada d'almenys 600 hores en sistema reglat o formació professional per a l'ocupació, acreditable mitjançant certificats del centre on s'hagin impartit.

LOT 7:

a) Titulacions acadèmiques o experiència laboral:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

b) Experiència professional:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

c) Acreditació docent:

Per acreditar la competència docent requerida, el formador ha d'estar en possessió d'una de les següents acreditacions:

- CAP.
- Curs de formador de formadors d'un mínim de 350 hores.
- Experiència docent contrastada d'almenys 600 hores en sistema reglat o formació professional per a l'ocupació, acreditable mitjançant certificats del centre on s'hagin impartit.

LOT 8:

a) Titulacions acadèmiques o experiència laboral:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

b) Experiència professional:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

c) Acreditació docent:

Per acreditar la competència docent requerida, el formador ha d'estar en possessió d'una de les següents acreditacions:

- CAP.
- Curs de formador de formadors d'un mínim de 350 hores.
- Experiència docent contrastada d'almenys 600 hores en sistema reglat o formació professional per a l'ocupació, acreditable mitjançant certificats del centre on s'hagin impartit.

LOT 9:

a) Titulacions acadèmiques o experiència laboral:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

b) Experiència professional:

Segons quadre adjunt com Annex 2.

c) Acreditació docent:

Per acreditar la competència docent requerida, el formador ha d'estar en possessió d'una de les següents acreditacions:

- CAP.
- Curs de formador de formadors d'un mínim de 350 hores.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

- Experiència docent contrastada d'almenys 600 hores en sistema reglat o formació professional per a l'ocupació, acreditable mitjançant certificats del centre on s'hagin impartit.

6- TERMINI D'EXECUCIÓ

Les accions formatives es duran a terme entre l'1 de setembre de 2019 i el 31 de juliol de 2020.

Les dates concretes aniran en funció de la disponibilitat dels alumnes a cada curs. Fins que no hi hagi el mínim d'alumnes establert per la normativa del SOC per cada curs, no es podrà iniciar l'acció formativa.

Les dates definitives es comunicaran a les persones homologades a cada lot quan es sol·liciti la presentació d'oferta respecte a cada contracte derivat.

7- TRACTAMENT DE LES DADES PERSONALS DELS ALUMNES

El personal encarregat de la realització de les tasques del contractes derivats guardaran secret professional sobre totes les informacions, documents i assumptes als quals tingui accés o coneixement durant la vigència del contracte, obligant-se a no fer públiques o alienar totes les dades que coneguin com a conseqüència o amb ocasió de la seva execució, fins i tot després de finalitzar el termini contractual.

El resultat de les tasques realitzades, així com el suport utilitzat (paper, fitxes, disquets, etc.) seran propietat del SOC.

L'adjudicatari es compromet a no donar informació i dades proporcionades per GRAMEIMPULS per a qualsevol altre ús no previst en el present Plec. En particular, no proporcionarà, sense autorització escrita de GRAMEIMPULS, còpia dels documents o dades a tercers.

Santa Coloma de Gramenet, a la data de la signatura d'aquest document electrònic.

Ana María Muñoz Martínez
Consellera Delegada

Ignasi Rovira i Riera
Gerent

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

ANNEX 1- MÒDULS FORMATIUS

LOT 1. Experts docents en Cuina.	MF1049 ELABORACIÓ I EXPOSICIÓ DE MENJARS AL BAR CAFETERIA (50 H.) (X 1) MF0259 OFERTES GASTRONÒMIQUES SENZILLES I SISTEMES D'APROVISIONAMENT (70 H.) (X 2) MF0260 PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS (190 H.) (X 2) MF 0261 TÈCNIQUES CULINÀRIES (240 H.) (X 2) MF0262 PRODUCTES CULINARIS (170 H.) (X 2) MF1053 ELABORACIÓ I ACABAT DE PLATS A LA VISTA DEL CLIENT (50 H.) (X 2) MF255 APROVISIONAMENT, PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ CULINARIS (90 H.) (X 3): UF 54 APROVISIONAMENT DE MATERIES PRIMERES EN CUINA i UF 0055 PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ CULINÀRIES MF 256 ELABORACIÓ CULINÀRIA BÀSICA (150 H.) (X 3): UF 0056 REALITZAR ELABORACIONS BÀSIQUES I ELEMENTALS DE CUINA I ASSISTIR EN L'ELABORACIÓ CULINÀRIA i UF 0057 ELABORACIÓ DE PLATS COMBINATS I APERITIVS
LOT 2. Experts docents en Servei de Restaurant, Bar i Cafeteria.	MF1046 TÈCNIQUES DE SERVEI D'ALIMENTS I BEGUDES A LA BARRA I TAULA (70 H.) (X 1) MF1047 BEGUDES (80 H.) (X 1) MF1052 SERVEI AL RESTAURANT (90 H.) (X 2): UF0258 SISTEMES D'APROVISIONAMENT I POSADA A PUNT DEL RESTAURANT i UF0259 SERVEI I ATENCIÓ AL CLIENT AL RESTAURANT MF1054 SERVEIS ESPECIALS EN RESTAURACIÓ (80 H.) (X 2) MF 257 SERVEI BÀSIC DE RESTAURANT BAR (90 H.) (X 1): UF0058 ÚS DE LA DOTACIÓ BÀSICA DEL RESTAURANT I ASSISTÈNCIA EN EL PRESERVEI i UF0059 SERVEI BÀSIC D'ALIMENTS I BEGUDES I TASQUES DE POSTSERVEI AL RESTAURANT MF 258 APROVISIONAMENT, BEGUDES I MENJARS RÀPIDS (90 H.) (X 1): UF0060 APROVISIONAMENT I EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS I BEGUDES AL BAR i UF0061 PREPARACIÓ I SERVEI DE BEGUDES I MENJARS RÀPIDS AL BAR
LOT 3. Experts docents en Anglès.	MF1111 LLENGUA ESTRANGERA PROFESSIONAL PER A SERVEIS DE RESTAURACIÓ (90 H.) (X 1) MF1051 ANGLÈS PROFESSIONAL PER A SERVEIS DE RESTAURACIÓ (90 H.) (X 4)

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

LOT 4. Experts docents en Sommelieria.	MF1106 DEGUSTACIÓ DE VINS I ALTRES BEGUDES ANALCOHÒLIQUES DIFERENTS A VINS (270 H.) (X 1) MF1107 DISSENY DE CARTES DE VINS I ALTRES BEGUDES ANALCOHÒLIQUES I ALCOHÒLIQUES DIFERENTS DE VINS (30 H.) (X 1) MF1108 ANÀLISI SENSORIAL DE PRODUCTES SELECTES PROPIS DE SOMMELIERIA I DISSENY DE LES SEVES OFERTES (60 H.) (X 1) MF1109 GESTIÓ DE CELLERS EN RESTAURACIÓ (60 H.) (X 1) MF1110 SERVEI ESPECIALITZAT DE VINS (80 H.) (X 1) MF1048 SERVEI DE VINS (90 H.) (X 3)
LOT 5. Experts docents en Direcció i Gestió de Restaurant, Bar i Cafeteria.	MF1097 ADMINISTRACIÓ D'UNITATS DE PRODUCCIÓ EN RESTAURACIÓ (150 H.) (X 1) MF1098 DISSENY DE PROCESSOS DE SERVEI EN RESTAURACIÓ (60 H.) (X 1) MF1064 APROVISIONAMENT EN RESTAURACIÓ (90 H.) (X 1) MF1099 PROCESSOS ECONOMICOFINANCERS EN ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ (150 H.) (X 1) MF1101 DISSENY I COMERCIALITZACIÓ D'OFERTES DE RESTAURACIÓ (90 H.) (X 1) MF1102 LOGÍSTICA DE SERVEI D'ÀPATS (60 H.) (X 1) MF1050 GESTIÓ DEL BAR CAFETERIA (120 H.) (X 1) MF1052 SERVEI AL RESTAURANT (40 H.) (X 2) : UF0260 FACTURACIÓ I TANCAMENT D'ACTIVITAT AL RESTAURANT
LOT 6. Experts docents en Seguretat i Higiene.	MF0711 SEGURETAT, HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL EN HOTELERIA (60H.) (X 6) MF1100 QUALITAT, SEGURETAT I PROTECCIÓ AMBIENTAL EN RESTAURACIÓ (60 H.) (X 1) UF 0053 APLICACIÓ DE NORMES I CONDICIONS HIGIENICOSANITARIES EN RESTAURACIÓ (30H.) (X 4)
LOT 7. Experts docents en Formació Complementària	MÒDUL DE FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA D'INSERCIÓ LABORAL, SENSIBILITZACIÓ AMBIENTAL I IGUALTAT DE GÈNERE (10 H.) (X 11)
LOT 8. Experts docents en	MODUL DE PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS (10 H.) (X 4)



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

Prevenió de Riscos.	
LOT 9. Experts docents en Mòduls de Pràctiques professionals no laborals.	MP MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS DE LES ESPECIALITATS OB CUINA, OB RESTAURANT I BAR, SERVEIS DE BAR I CAFETERIA, SERVEIS DE RESTAURANT, DIRECCIÓ EN RESTAURACIÓ, SUMILLERIA I CUINA (80 H.) (X 11)

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

ANNEX 2- SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL

	Titulació requerida	Experiència professional requerida en l'àmbit de la unitat de competència	
		Si es té titulació	Si no es té titulació
LOT 1. Experts docents en Cuina.	• Diplom/ada en turisme. • Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments • Tècnic/a superior en restauració • Tècnic/a en cuina • Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme en l'àrea de restauració</i>.	1 any	5 anys
LOT 2. Experts docents en Servei de Restaurant, Bar i Cafeteria.	• Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments. • Diplom/ada en turisme. • Tècnic/a superior en cuina. • Tècnic/a superior en restauració. • Certificat de professionalitat de nivell 3 de l'àrea de restauració	1 any	3 anys
LOT 3. Experts docents en Anglès.	• Llicenciat/ada en filologia anglesa. • Llicenciat/ada en traducció i interpretació. • Qualsevol titulació superior amb la formació complementària següent: certificat d'aptitud en els idiomes corresponents de l'Escola Oficial d'Idiomes.	1 any	Imprescindible requisit de titulació

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE:

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

	Qualsevol titulació universitària superior amb la formació complementària següent: haver cursat un cicle dels estudis conduents a l'obtenció de la llicenciatura de l'idioma corresponent juntament amb els estudis complementaris esmentats en l'apartat anterior.		
LOT 4. Experts docents en Sommelieria.	Tècnic superior de la família professional d'hoteleria i turisme	2 anys	4 anys
LOT 5. Experts docents en Direcció i Gestió de Restaurant, Bar i Cafeteria.	- Llicenciat, enginyer, arquitecte o títol de grau corresponent a altres títols equivalents - Diplomat, enginyer tècnic, arquitecte i tècnic o títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Tècnic superior de la família professional d'hoteleria i turisme	2 anys	4 anys
LOT 6. Experts docents en Seguretat i Higiene.	- Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments. - Diplomat/ada en nutrició humana i dietètica.	2 anys	Imprescindible requisit de titulació
LOT 7. Experts docents en Formació Complementària	La que es requereix al personal formador de l'acció formativa a la qual va vinculada. Formació en igualtat d'oportunitats entre homes i dones, sensibilització mediambiental i orientació professional o en el seu defecte capacitació professional equivalent.		
LOT 8. Experts docents en Prevenció de Riscos.	Tècnic superior en prevenció de riscos laborals	Serà necessari tenir formació metodològica o experiència docent	



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA
CONTRACTACIÓ DE:**

L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DEL SERVEI D'EXPERTS DOCENTS PER IMPARTIR ELS CURSOS DE FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONATS PEL SOC INCLOSOS EN L'ACORD MARC PER LA FORMACIÓ DE L'HOSTALERIA I EL TURISME PELS ANYS 2019-2020, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (expedient 3/2019)

LOT 9. Experts docents en Mòduls de Pràctiques professionals no laborals.	Com que el SOC exigeix que sigui un formador dels que han realitzar l'acció formativa, s'exigeix per aquest Lot tenir la solvència requerida del lot 1 al 6 pels experts docents presentats.		