



**PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS DE SERVEIS PER A
L'EXECUCIÓ D'UN CURS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA
PER PROCEDIMENT NEGOCIAT**

CLÀUSULA 1a. DEFINICIÓ DE L'OBJECTE

1. L'objecte d'aquest contracte és la selecció de la proposta més avantatjosa per impartir un CURS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA, distribuït en els següents mòduls formatius:

MODULS FORMATIUS	Hores
MODUL 1: Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	
Bloc1: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració	30
Bloc 2: Aprovisionament de matèries primeres en cuina	30
Bloc 3: Preelaboració i conservació culinària	60
TOTAL	120
MODUL 2: Elaboració culinària bàsica	
Bloc 1: Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en la elaboració culinària	90
Bloc 2: Elaboració de plats combinats i aperitius	60
TOTAL	150
MODUL 3: Elaboració i presentació de postres de cuina	
Bloc 1: Elaboració i presentació de postres de cuina	50
TOTAL	50
MODUL 4: Cerca de feina	10
MODUL 5: Medi ambient	10
MODUL 6: Riscos laborals i d'igualtat d'oportunitats	20
MODUL 7: Pràctiques professionals no laborals	80
DURACIÓ HORES TOTALS CURS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA	440

DATA D'INICI DEL CURS: 11 de maig de 2015

Atesa la naturalesa de les prestacions que preveu aquesta actuació, el contracte definit té la qualificació de contracte administratiu de serveis tal com estableix l'article 10 del Reial decret Legislatiu 2/2000, de 16 de juny, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, tramitant-se com un contracte de serveis.

Les necessitats administratives a satisfer, la idoneïtat de l'objecte del contracte i la justificació del procediment i dels criteris d'adjudicació estan acreditats en aquest plec, en la plec de prescripcions tècniques i en el projecte executiu de l'obra que ha de contenir la museïtzació i en el propi projecte de museïtzació.



CLÀUSULA 2a. Procediment de Selecció i Adjudicació

La forma d'adjudicació del contracte de serveis per impartir un **CURS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA** serà el procediment negociat.

CLÀUSULA 3A. Perfil de contractant

Amb la finalitat d'assegurar la transparència i l'accés públic a la informació relativa a la seva activitat contractual, i sense perjudici de la utilització d'altres mitjans de publicitat, aquest Consell Comarcal conta amb el Perfil de Contractant al que es tindrà accés segons les especificacions que es regulen en la SEU ELECTRÒNICA de la pàgina web següent: www.baixebre.cat

CLÀUSULA 4a. Import del Contracte

L'import del present contracte és de **22.833,60 € IVA inclòs**

L'import s'abonarà a càrrec de l'aplicació pressupostària 2015 241 22606 del vigent Pressupost Comarcal; existint crèdit suficient fins a l'import aprovat pel Consell Comarcal, quedant acreditada la plena disponibilitat de les aportacions que permeten finançar el contracte.

CLÀUSULA 5a. Durada del Contracte

La durada màxima del contracte serà de 8 mesos amb efectes des de la data de signatura del contracte i no admet cap tipus de pròrroga.

CLÀUSULA 6a. Acreditació de l'Aptitud per a Contractar

Podran presentar proposicions les persones naturals o jurídiques, espanyoles o estrangeres, que tinguin plena capacitat d'obrar, no estiguin culpables en prohibicions de contractar, i acreditin la seva solvència econòmica, financera i tècnica o professional.

1. **La capacitat d'obrar** dels empresaris s'acreditarà:

a) La capacitat d'obrar dels empresaris que siguin **persones jurídiques**, mitjançant l'escriptura o document de constitució, els estatuts o l'acte fundacional, en els quals constin les normes per les quals es regula la seva activitat, degudament inscrits, si escau, en el Registre públic que correspongui, segons el tipus de persona jurídica que es tracti.

b) La capacitat d'obrar dels **empresaris no espanyols que siguin nacionals d'Estats membres de la Unió Europea**, per la seva inscripció en el registre procedent d'acord amb la legislació de l'Estat on estan establerts, o mitjançant la presentació d'una declaració jurada o un certificat, en els termes que s'estableixin reglamentàriament, d'acord amb les disposicions comunitàries d'aplicació.



c) Els **altres empresaris estrangers**, amb informe de la Missió Diplomàtica Permanent d'Espanya en l'Estat corresponent o de l'Oficina Consular a l'àmbit de la qual territorial radiqui el domicili de l'empresa.

2. La prova per part dels empresaris de la **no concurrència d'alguna de les prohibicions de contractar** de l'article 60 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, podrà realitzar-se:

a) Mitjançant testimoniatge judicial o certificació administrativa, segons els casos, i quan aquest document no pugui ser expedit per l'autoritat competent, podrà ser substituït per una declaració responsable atorgada davant una autoritat administrativa, notari públic o organisme professional qualificat.

b) Quan es tracti **d'empreses d'Estats membres de la Unió Europea** i aquesta possibilitat estigui prevista en la legislació de l'Estat respectiu, podrà també substituir-se per una declaració responsable, atorgada davant una autoritat judicial.

3. La **solvència de l'empresari**:

3.1 **La solvència econòmica i financera** de l'empresari podrà acreditar-se per un o varis dels mitjans següents. Aquesta documentació s'aportarà cas de ser adjudicatari

a) Declaracions apropiades d'entitats financeres o, si escau, justificant de l'existència d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals.

b) Els comptes anuals presentades en el Registre Mercantil o en el Registre oficial que correspongui. Els empresaris no obligats a presentar els comptes en Registres oficials podran aportar, com mitjà alternatiu d'acreditació, els llibres de comptabilitat degudament legalitzats.

c) Declaració sobre el volum global de negocis i, si escau, sobre el volum de negocis a l'àmbit d'activitats corresponent amb la finalitat del contracte, referit com a màxim als tres últims exercicis disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresari, en la mesura que es disposi de les referències d'aquest volum de negocis.

3.2. En els contractes de serveis, la **solvència tècnica** dels empresaris s'acreditarà per un o varis dels següents mitjans. Aquesta documentació cal incloure-la en el sobre núm. 1

a) Una relació dels principals serveis o treballs realitzats en l'àmbit de la cuina i, especialment, en l'àmbit de la docència en matèria culinària, en els últims tres anys que inclogui import, dates i el destinatari, públic o privat, dels mateixos. Els serveis o treballs efectuats s'acreditaran mitjançant certificats, dossiers tècnics i fotografies.

b) Indicació del personal tècnic o de les unitats tècniques, integrades o no en l'empresa, participants en el contracte, especialment aquells encarregats de cadascun dels mòduls que integren el curs, especificant les dades de cada professor.

Es farà constar especialment les titulacions acadèmiques i professionals de del personal responsable de l'execució del contracte.

c) Indicació de la part del contracte que l'empresari té el propòsit de subcontractar.



CLÀUSULA 7a. Presentació de Proposicions

Les ofertes es presentaran en el Registre General Consell Comarcal del Baix Ebre , c/ Barcelona, núm. 152 de Tortosa en horari de registre (de 9 a 14.00 hores i dilluns també de 16.00 a 18.00), **dintre del termini que expressi la invitació a la negociació.**

Les proposicions podran presentar-se, per correu, per telefax, o per mitjans electrònics, informàtics o telemàtics, en qualsevol dels llocs establerts a l'article 38.4 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

Quan les proposicions s'enviïn per correu, l'empresari haurà de justificar la data d'imposició de l'enviament a l'oficina de Correus i anunciar a l'òrgan de contractació la remissió de l'oferta mitjançant tèlex, fax o telegrama en el mateix dia, consignant-se el nombre de l'expedient, títol complet de l'objecte del contracte i nom del licitador.

L'acreditació de la recepció del referit tèlex, fax o telegrama s'efectuarà mitjançant diligència estesa en el mateix pel secretari comarcal. Sense la concurrència d'ambdós requisits, no serà admesa la proposició si és rebuda per l'òrgan de contractació amb posterioritat a la data de terminació del termini assenyalat a l'anunci de licitació. En tot cas, transcorreguts deu dies següents a aquesta data sense que s'hagi rebut la documentació, aquesta no serà admesa.

Els mitjans electrònics, informàtics i telemàtics utilitzables haurien de complir, a més, els requisits establerts en la Disposició Addicional Setzena del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre.

Cada licitador no podrà presentar més d'una proposició. Tampoc podrà subscriure cap proposta en unió temporal amb uns altres si ho ha fet individualment o figurés en més d'una unió temporal. La infracció d'aquestes normes donarà lloc a la no admissió de totes les propostes per ell subscrietes.

La presentació d'una proposició suposa l'acceptació incondicionada per l'empresari de les clàusules del present Plec.

Les proposicions per a prendre part en la licitació es presentaran en tres sobres tancats, signats pel licitador i amb indicació del domicili a l'efecte de notificacions, en els quals es farà constar la denominació del sobre i la llegenda «PROPOSICIÓ PER A LICITAR A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI PER IMPARTIR UN CURS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA

. La denominació dels sobres és la següent:

- **Sobre «1»: Documentació Administrativa.**
- **Sobre «2»: Documentació que contingui els elements de la negociació**



CLÀUSULA 8a. Documentació Administrativa

Dintre de cada sobre, s'inclouran els següents documents així com una relació numerada dels mateixos:

SOBRE «1»: DOCUMENTACIÓ ADMINISTRATIVA

Declaració Responsable del licitador indicativa del compliment de les condicions establertes legalment per contractar amb l'Administració.

Es presentarà conforme al model següent:

«MODEL DE DECLARACIÓ RESPONSABLE

En/Na _____, amb domicili als efectes de notificacions a _____, c/ _____, n.º _____, amb DNI n.º _____, en representació de l'Entitat _____, amb CIF n.º _____, als efectes de la seva participació en la licitació _____, davant _____

DECLARA SOTA LA SEVA RESPONSABILITAT:

PRIMER. Que es disposa a participar en la contractació del servei per impartir un CURS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA

SEGON. Que compleix amb tots els requisits previs exigits per l'apartat primer de l'article 146 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic per ser adjudicatari del contracte del SERVEI per impartir un CURS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA, en concret:

— Que disposa de personalitat jurídica i, si escau, representació.

— Que l'empresa està degudament classificada o, si escau, que disposa dels requisits de solvència econòmica, financera i tècnica o professional, per la qual cosa ADJUNTA LA DOCUMENTACIÓ ACREDITATIVA DE LA SOLVÈNCIA TÈCNICA, tal com disposa la clàusula 6a. en l'apartat 3.2

— Que no està incurs en una prohibició per contractar que preveu l'article 60 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic i està al corrent del compliment de les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social imposades per les disposicions vigents.

— Que se sotmet a la Jurisdicció dels Jutjats i Tribunals espanyols de qualsevol ordre, per a totes les incidències que de manera directa o indirecta puguin sorgir del contracte, amb renúncia, si escau, al fur jurisdiccional estranger que pugui correspondre al licitador. (En el cas d'empreses estrangeres).

— Que l'adreça de correu electrònic on efectuar notificacions és _____.



TERCER. Que es compromet a acreditar la possessió i validesa dels documents a què es fa referència a l'apartat segon d'aquesta declaració, en el cas que se'l proposi com a adjudicatari del contracte o en qualsevol moment en què se'l requereixi a aquest efecte.

I perquè així hi consti, signo aquesta declaració.

_____, ____ de/d' _____ de 20__.

Signatura del declarant,

Signatura: _____»

SOBRE «2»: DOCUMENTACIÓ QUE CONTINGUI ELS ELEMENTS DE LA NEGOCIACIÓ

Aquest sobre contindrà:

1. Oferta econòmica d'acord amb el model següent
2. Document tècnic que inclogui:

. Proposta metodològica per impartir el curs

Aspectes a valorar de la memòria tècnica

- La metodologia proposada pel desenvolupament de les classes: adequació.
- La relació i detall del material i mitjans didàctics previstos.
- La planificació i concreció de visites formatives pels alumnes.
- Planificació de les pràctiques professionals dels alumnes: proposta d'empreses del territori per la realització de pràctiques
- Seguiment alumnes: tutorització dels alumnes de forma individual durant el desenvolupament.
- Seguiment curs: organització de claustres de seguiment entre el representant de l'empresa, formadors i tècnics de Baix Ebre Avant.

. Proposta d'aprofitament posterior de les matèries primeres i dels menjars elaborats, a fi efecte de evitar que facin cap a la brossa.

. Proposta de metodologia de recerca i/o ofertes d'empreses potencials per inserir els alumnes.

L'oferta econòmica es presentarà conforme al següent model:

«D. _____, amb domicili a efectes de notificacions en _____, c/ _____, núm. ____, amb DNI núm. _____, en representació de l'Entitat _____, amb CIF núm. _____, assabentat de l'expedient per a la contractació del per impartir un **CURS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA**, per procediment negociat faig constar que conec el Plec que serveix de base al contracte i ho accepto íntegrament, prenent part de la licitació i comproment-me a portar a terme l'objecte del contracte d'acord amb els següents criteris:



Concepte	BASE	IVA	TOTAL
Formació i impartició dels mòduls			
Tutories pràctiques professionals no laborals			
Despeses de dossiers i materials didàctics, adquisició i inventaris de matèries primeres i productes alimentaris, despeses de neteja i manteniment de les aules de formació, uniformes de pràctiques,...			
Assegurança dels 15 participants			

Signatura del licitador,

Signatura.: _____».

CLÀUSULA 9a. Criteris de negociació

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de l'oferta econòmicament més avantatjosa s'atendrà a diversos criteris de negociació.

1. Preu
2. Proposta metodològica per impartir el curs

Aspectes a valorar de la memòria tècnica

- La metodologia proposada pel desenvolupament de les classes: adequació.
- La relació i detall del material i mitjans didàctics previstos.
- La planificació i concreció de visites formatives pels alumnes.
- Planificació de les pràctiques professionals dels alumnes: proposta d'empreses del territori per la realització de pràctiques
- Seguiment alumnes: tutorització dels alumnes de forma individual durant el desenvolupament.
- Seguiment curs: organització de claustres de seguiment entre el representant de l'empresa, formadors i tècnics de Baix Ebre Avant.

3. Proposta d'aprofitament posterior de les matèries primeres i dels menjars elaborats, a fi efecte de evitar que facin cap a la brossa.

4. Recerca d'empreses potencials per inserir els alumnes.

CLÀUSULA 10a. Regles Especials Respecte del Personal Laboral de l' Empresa Contractista

1. Correspon exclusivament a l'empresa contractista la selecció del personal que, reunint els requisits de titulació i experiència exigits en aquests plecs, formarà part de l' equip de treball adscrit a l' execució del contracte, sense perjudici de la verificació per part de l'entitat contractant del compliment d' aquells requisits.



2. L' empresa contractista vetllarà especialment perquè els treballadors adscrits a l'execució del contracte desenvolupin la seva activitat sense extralimitar-se en les funcions desenvolupades respecte de l'activitat delimitada en aquests plecs com a objecte del contracte.

3. L' empresa contractista deurà designar al menys a un coordinador tècnic o responsable integrat en la seva pròpia plantilla, que tindrà entre les seves obligacions les següents:

a). Rebre i Transmetre qualsevol comunicació que el personal de l' empresa contractista degui realitzar a l' Administració en relació amb l' execució del contracte.

b). Distribuir el treball entre el personal encarregat de l' execució del contracte, i impartir a aquests treballadors les ordres i instruccions de treball que siguin necessàries en relació amb la prestació del servei contractat.

c). Supervisar el correcte desenvolupament per part del personal integrant de l' equip de treball de les funcions que tenen encomanades, així com controlar l' assistència d' aquest personal al lloc de treball.

CLÀUSULA 11a. Mesa de Contractació

Conformen la Mesa de Contractació els membres següents:

El Conseller Comarcal de Dinamització econòmica	President de la Mesa
La Secretària del Consell	Vocal
La Interventora del Consell	Vocal
El Coordinador de l'àrea de dinamització econòmica	Vocal
Una tècnica de l'àrea de dinamització econòmica	Vocal
Un Auxiliar funcionari adscrit a l'àrea d'afers interns	Secretari de la Mesa

CLÀUSULA 12a. Prerogatives de l'Administració

L'òrgan de contractació, de conformitat amb l'article 210 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, ostenta les següents prerogatives:

- Interpretació del contracte.
- Resolució dels dubtes que ofereixi el seu compliment.
- Modificació del contracte per raons d'interès públic.
- Acordar la resolució del contracte i determinar els efectes d'aquesta.

En tot cas es donarà audiència al contractista, havent de seguir-se els tràmits previstos a l'article 211 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre.



CLÀUSULA 13a. Obertura de Proposicions

La Mesa de Contractació es constituirà, en acte no públic, es procedirà a l'obertura dels Sobres «1» i es qualificarà la documentació administrativa continguda en aquest. La Mesa podrà concedir, si ho estima convenient, un termini no superior a tres dies perquè el licitador corregeixi els defectes o omissions esmenables observats en la documentació presentada. Seguidament avaluarà les propostes presentades i, procedirà a la negociació dels aspectes determinats en aquest plec.

CLÀUSULA 14a. Requeriment de Documentació

L'òrgan de contractació requerirà al licitador que hagi presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa perquè, dintre del termini de cinc dies hàbils, des del següent a aquell que hagués rebut el requeriment, presenti la documentació justificativa el compliment dels requisits previs a què fa referència l'article 146.1 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic, així com de trobar-se al corrent en el compliment de les seves obligacions tributàries i amb la Seguretat Social o autoritzi a l'òrgan de contractació per a obtenir de forma directa l'acreditació d'això, de disposar efectivament dels mitjans que s'hagués compromès a dedicar o adscriure a l'execució del contracte conforme a l'article 64.2 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, i d'haver constituït la garantia definitiva que sigui procedent.

El moment decisiu per apreciar la concurrència dels requisits de capacitat i solvència exigits per contractar amb l'Administració serà el de la finalització del termini de presentació de les proposicions.

CLÀUSULA 15a. Garantia Definitiva

El licitador que hagués presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa haurà d'acreditar la constitució de la garantia d'un 5% De l'import d'adjudicació, exclòs l'Impost sobre el Valor Afegit.

Aquesta garantia podrà prestar-se en alguna de les següents formes:

- a) En efectiu o en valors de Deute Públic, amb subjecció, en cada cas, a les condicions establertes en les normes de desenvolupament d'aquesta Llei. L'efectiu i els certificats d'immobilització dels valors anotats es dipositaran en la Caixa General de Dipòsits o en les seves sucursals enquadrades en les Delegacions d'Economia i Hisenda, o en les Caixes o establiments públics equivalents de les Comunitats Autònomes o Entitats locals contractants davant les quals hagin d'assortir efectes, en la forma i amb les condicions que les normes de desenvolupament d'aquesta Llei estableixin.
- b) Mitjançant aval, prestat en la forma i condicions que estableixin les normes de desenvolupament d'aquesta Llei, per algun dels bancs, caixes d'estalvis, cooperatives de crèdit, establiments financers de crèdit i societats de garantia recíproca autoritzats per a operar a Espanya, que haurà de dipositar-se en els establiments assenyalats en la lletra a) anterior.
- c) Mitjançant contracte d'assegurança de caució, celebrat en la forma i condicions que les normes de desenvolupament d'aquesta Llei estableixin, amb una entitat asseguradora



autoritzada per a operar en el ram. El certificat de l'assegurança haurà de lliurar-se en els establiments assenyalats en la lletra a anterior.

La garantia es podrà constituir mitjançant retenció en el preu, si així ho sol·licita de forma expressa i per escrit l'empresa adjudicatària

La garantia no serà retornada o cancel·lada fins que s'hagi produït el venciment del termini de garantia i compliment satisfactòriament el contracte.

Aquesta garantia respondrà als conceptes inclosos a l'article 100 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, i transcorreguts 6 mesos des de la data d'acabament del contracte, sense que la recepció formal i la liquidació s'hagin realitzat per causes no imputables al contractista, es procedirà, sense més demora, a la seva devolució o cancel·lació una vegada depurades les responsabilitats a què fa referència l'article 100 esmentat.

L'acreditació de la constitució de la garantia es podrà fer a través de mitjans electrònics.

CLAUSULA 16a. Adjudicació del Contracte

En cap cas podrà declarar-se deserta una licitació quan exigeixi alguna oferta o proposició que sigui admissible d'acord amb els criteris que figurin en el plec.

L'adjudicació haurà de ser motivada es notificarà als candidats o licitadors i, simultàniament, es publicarà en el perfil de contractant.

La notificació haurà de contenir, en tot cas, la informació necessària que permeti al licitador exclòs o candidat descartat interposar recurs suficientment fundat contra la decisió d'adjudicació. En particular expressarà els següents extrems:

- En relació amb els candidats descartats, l'exposició resumida de les raons per les quals s'hagi desestimat la seva candidatura.
- Respecte als licitadors exclosos del procediment d'adjudicació també en forma resumida, les raons per les quals no s'hagi admès la seva oferta.
- En tot cas, el nom de l'adjudicatari, les característiques i avantatges de la proposició de l'adjudicatari determinants que hagi estat seleccionada l'oferta d'aquest amb preferència a les quals hagin presentat els restants licitadors les ofertes dels quals hagin estat admeses.
- En la notificació i en el perfil de contractant s'indicarà el termini que ha de procedir-se a la seva formalització.

La notificació es farà per qualsevol dels mitjans que permeten deixar constància de la seva recepció pel destinatari. En particular, podrà efectuar-se per correu electrònic a l'adreça que els licitadors o candidats haguessin designat al presentar les seves proposicions, en els termes establerts a l'article 28 de la Llei 11/2007, de 22 de juny, d'Accés Electrònic dels ciutadans als Serveis Públics. No obstant això, el termini per a considerar rebutjada la notificació, amb els efectes previstos a l'article 59.4 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, serà de cinc dies



CLÀUSULA 17a. Formalització del Contracte

La formalització del contracte en document administratiu s'efectuarà dintre dels quinze dies hàbils següents des de la data de la notificació de l'adjudicació; constituint aquest document títol suficient per a accedir a qualsevol registre públic.

El contractista podrà sol·licitar que el contracte s'elevi a escriptura pública, corrent del seu càrrec les corresponents despesa.

CLÀUSULA 18a. Drets i Obligacions de l'Adjudicatari

El contracte s'executarà amb subjecció a l'establert en la seva clausurat i en els plecs, i d'acord amb les instruccions que per a la seva interpretació donés al contractista l'òrgan de contractació.

El contractista serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupi i de les prestacions i serveis realitzats, així com de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

A més són obligacions específiques del contractista les següents:

— El contractista està obligat a dedicar o adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals o materials suficients per a això (article 64.2 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre).

— El contractista està obligat al compliment dels requisits previstos en l'article 227 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, para els suposats de subcontractació

CLÀUSULA 20a. Revisió de Preus

No es preveu fórmula de revisió de preus.

CLÀUSULA 21a. Execució del Contracte

El contracte s'executarà amb subjecció a l'establert en aquest plec de condicions i en el Plec de Prescripcions Tècniques, i d'acord amb les instruccions que es donaran al contractista per a la seva interpretació per l'òrgan de contractació.

CLÀUSULA 22a. Modificació del Contracte

Causas de modificació del contracte

- Inadequació de la prestació contractada per a satisfer les necessitats que pretenen cobrir-se mitjançant el contracte a causa de errors o omissions patits en la redacció del projecte o de les especificacions tècniques.



- Inadequació del projecte o de les especificacions de la prestació per causes objectives que determinin la seva falta d'idoneïtat posades de manifest amb posterioritat a l'adjudicació del contracte i que no fossin previsibles amb anterioritat aplicant tota la diligència requerida d'acord amb una bona pràctica professional en l'elaboració del projecte o en la redacció de les especificacions tècniques.
- Força major o cas fortuït que fessin impossible la realització de la prestació en els termes inicialment definits.
- Necessitat d'ajustar la prestació a especificacions tècniques, de seguretat o d'altres aprovades amb posterioritat a l'adjudicació del contracte.
-

CLÀUSULA 23a. Penalitats per Incompliment

— Quan el contractista, per causes imputables al mateix, hagués incorregut en demora respecte al compliment del termini total, l'Administració podrà optar indistintament per la resolució del contracte o per la imposició de les penalitats diàries en la proporció de 0,20 euros per cada 1.000 euros del preu del contracte

Cada vegada que les penalitats per demora arribin a un múltiple del 5% del preu del contracte, l'òrgan de contractació estarà facultat per a procedir a la resolució del mateix o acordar la continuïtat de la seva execució amb imposició de noves penalitats.

— Quan el contractista, per causes imputables al mateix, hagués incomplert l'execució parcial de les prestacions definides en el contracte, l'Administració podrà optar, indistintament, per la seva resolució o per la imposició de les penalitats establertes anteriorment.

— Quan el contractista hagi incomplert l'adscripció a l'execució del contracte de mitjans personals o materials suficients per a això, s'imposaran penalitats en la proporció del 10% del pressupost del contracte

Les penalitats s'imposaran per acord de l'òrgan de contractació, adoptat a proposta del responsable del contracte si s'hagués designat, que serà immediatament executiu, i es faran efectives mitjançant deducció de les quantitats que, en concepte de pagament total o parcial, hagin d'abonar-se al contractista o sobre la garantia que, si escau, s'hagués constituït, quan no puguin deduir-se de les esmentades certificacions.

CLÀUSULA 24a. Factures

De conformitat amb la Disposició Addicional Trenta-tresena del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic, el contractista tindrà obligació de presentar la factura que hagi expedit pels *serveis prestats* davant el registre administratiu corresponent als efectes de la seva remissió a l'òrgan administratiu o unitat a qui correspongui al tramitació d'aquesta.



En la factura s'inclouran, a més de les dades i requisits establerts en l'article 72 del Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques.

L'adjudicatari del servei emetrà una factura per cada un dels següents períodes:

- A la finalització del mòdul 1: 20%
- A la finalització del mòdul 2: 20%
- A la finalització del mòdul 3: 20%
- A la finalització de les pràctiques professionals no laborals: 20 %
- A l'entrega dels informes finals d'avaluació dels alumnes i del curs: 20 %

La Tresoreria comarcal efectuarà el pagament de l'import de la contracta mitjançant les oportunes certificacions o factures validades i signades pel responsable de l'actuació, dins el termini establert per la legislació vigent, concretament 30 dies posteriors a la data d'aprovació de la factura.

El lliurament de factures per part del licitador de l'adjudicació definitiva d'aquest contracte s'efectuarà per mitjans electrònics.

D'acord amb la normativa reguladora de la facturació electrònica, aquesta administració acceptarà la recepció de factures que compleixin amb els requeriments següents:

- L'autenticitat de l'origen i integritat del contingut de les factures electròniques es garantirà mitjançant signatura electrònica reconeguda.
- El format de factura electrònica és el format "facturae". Aquest format es troba descrit mitjançant un esquema XSD, XML Schema Definition a www.facturae.es, ajustant-se el format de signatura electrònica a l'especificació XML-Advanced Electronic Signatures (XAdES), ETSI TS 101 903.
- El lliurament de les factures s'efectuarà a través del servei e.FACT bé utilitzant la bústia de lliurament de factures accessible des de la seu electrònica d'aquesta institució o bé través de les plataformes de facturació electròniques adherides al servei e.FACT.

Juntament amb les ofertes i sol·licituds de participació a aquesta licitació les empreses presentaran l'acceptació per lliurar les factures electròniques en els termes establerts per aquest plec.



CLÀUSULA 25a. Resolució del Contracte

La resolució del contracte tindrà lloc en els supòsits que s'assenyalen en aquest Plec i en els fixats en els articles 223 i 308 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre; i s'acordarà per l'òrgan de contractació, d'ofici o a instància del contractista.

Quan el contracte es resolgui per culpa del contractista, es confiscarà la garantia definitiva, sense perjudici de la indemnització pels danys i perjudicis originats a l'Administració, en el que excedeixin de l'import de la garantia.

CLÀUSULA 26a. Règim Jurídic del Contracte

Aquest contracte té caràcter administratiu i la seva preparació, adjudicació, efectes i extinció es regirà per l'establert en aquest Plec, i per al no previst en ell, serà d'aplicació el Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, el Reial decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de Contractes del Sector Públic, i el Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques en tot el que no s'oposi al Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre i estigui vigent després de l'entrada en vigor del Reial decret 817/2009; supletòriament s'aplicaran les restants normes de dret administratiu i, en defecte d'això, les normes de dret privat.

L'Ordre Jurisdiccional Contenciós-Administratiu serà el competent per a resoldre les controvèrsies que sorgeixin entre les parts en el present contracte de conformitat amb el disposat a l'article 21.1 del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre.



PLEC TÈCNIC PER A LA CONTRACTACIÓ DE L'ACTUACIÓ CURS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA.

1. OBJECTE

L'objecte del contracte és fixar les condicions per a la contractació dels serveis formatius per la realització de l'actuació "Curs d'operacions bàsiques de cuina" en el marc del Pla d'execució anual del projecte "Treball a les 7 comarques: Baix Ebre Avant" d'acord amb l'Ordre EMO/258/2014, de 5 de d'agost, per la qual s'aproven les bases reguladores per a la concessió de subvencions destinades als programes de suport al desenvolupament local i s'obre la convocatòria per a l'any 2014. Expedient T7C-07/14.

2. EMPRESA A CONTRACTAR: TASQUES A DESENVOLUPAR

L'empresa a contractar per l'execució del curs serà l'encarregada de:

- Cercar del professorat més adient.
- Establir els continguts del curs
- Definir dels plans formatius.
- Preparar diàriament la sala i el material a utilitzar.
- Impartir les accions formatives.
- Aclarir els dubtes i reforçar als participants més retardats.
- Definir l'avaluació dels participants i, preparació i elaboració de les proves i els exàmens pertinents.
- Avaluar periòdicament als participants de la formació rebuda.
- Realitzar una avaluació final als participants.
- Controlar l'assistència.
- Elaborar, gestionar i tramitar la documentació administrativa del curs.
- Controlar l'inventari del material i consumibles per al seguiment del curs i realitzar les compres pertinents.
- Controlar el material i estris a emprar, i garantir que n'hi hagi en quantitat suficient.
- Tenir cura del material i de les instal·lacions on s'impartirà el curs.
- Assistir a reunions de seguiment periòdiques amb l'equip tècnic del Baix Ebre Avant.
- Prospeccionar empreses per identificar aquelles amb interès i capacitat per acollir alumnes en pràctiques professionals no laborals de forma conjuntament amb l'equip tècnic del Baix Ebre Avant.
- Tutoritzar als participants tant durant el curs com en el transcurs de les pràctiques.
- Fer el seguiment de les pràctiques amb la empresa amb les empreses i els propis participants.
- Procurar la inserció de l'alumnat.
- Acompanyar i realitzar un seguiment a la inserció, estant en contacte amb els participants per seguir l'evolució de la persona al lloc de feina, per facilitar el manteniment del treball, i per incentivar la millora de les competències professionals.
- Elaborar els informe finals d'avaluació individualitzats per alumne.
- Elaborar un informe final d'avaluació del curs i del seu desenvolupament, que inclogui les facilitats i les dificultats a les que s'ha tingut que fer front i, les



valoracions que n'han fet els alumnes i les empreses on s'han realitzat les pràctiques.

Concretament pel que correspon a les tasques d'avaluació a l'alumnat, s'haurà de realitzar per a cada mòdul que compona l'itinerari formatiu. Amb l'objectiu de poder avaluar l'assoliment de cada participant en la totalitat de les activitats programades i segons els criteris de formació establerts en cada cas.

Aquesta avaluació haurà de ser:

- Avaluació contínua: l'objectiu és avaluar la progressió del participant en quant a l'assoliment de la tècnica, els coneixements i les habilitats mitjançant exercicis i/o proves pràctiques durant el desenvolupament de cada acció.
- Avaluació final: L'avaluació final es realitzarà mitjançant unes proves generals que englobaran totes les àrees de coneixements a donar en el programa formatiu i on també es tindran en compte les proves escrites i/o els exercicis pràctics realitzats durant el curs.

En definitiva, ha de permetre determinar el nivell d'aprofitament general del curs i a partir d'aquí valorar si l'alumne és o no apte.

El docent haurà de reflectir documentalment els resultats obtinguts pels participants en cadascun dels mòduls formatius a manera que puguin estar disponibles en els processos de seguiment i control de la qualitat de les accions formatives, emplenant una fitxa d'avaluació on haurà de valorar l'assoliment dels coneixements, capacitats i competències que hagi adquirit l'alumne.

A més són obligacions específiques del contractista les següents:

- El contractista està obligat a dedicar o a adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals o materials suficients.
- El contractista haurà de presentar la documentació resultant dels treballs de camp i de la corresponent revisió en el format que l'administració determini. Aquest extrem és considerat com a obligació essencial.
- El contractista està obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social i de seguretat i salut en el treball.
- El contractista s'obliga a aplicar, en executar les prestacions pròpies del servei, les mesures destinades a promoure la igualtat entre homes i dones.
- L'empresa contractista s'ha de fer càrrec de les despeses derivades de la formalització del contracte i de qualsevol altre que resulti d'aplicació segons les disposicions vigents, en la forma i condicions que aquestes assenyalin.
- L'empresa facilitarà al finalitzar l'acció un informe final de l'acció que contindrà: avaluació dels alumnes, avaluació del grau de satisfacció, entre altres indicadors de qualitat.

Serà requisit obligatori que l'empresa adjudicatària, compleixi i faci la següent declaració:

Que no és persona o entitat vinculada, d'acord amb l'article 68 del Reial decret 887/2006, de 21 de juliol, amb el beneficiari. En referència a aquest apartat es



consideren persones o entitats vinculades al beneficiaris, d'acord amb l'article 68 del Reial Decret 887/2006, de 21 de juliol, les següents:

- Persones físiques unides per relació conjugal, o amb relació anàloga d'afectivitat, parentiu de consanguinitat fins al quart grau, o d'afinitat fins al segon grau.
- Persones físiques i jurídiques que tinguin una relació laboral retribuïda mitjançant pagaments periòdics.
- Ser membres associats del beneficiari, i ser membres o partícips de les entitats sense personalitat jurídica.
- Una societat i els seus socis majoritaris o els seus consellers o administradors així com els cònjuges o persones lligades amb relació anàloga d'afectivitat i familiars fins al quart grau de consanguinitat, o d'afinitat fins al segon grau.
- Les societats que, d'acord amb l'article 4 de la Llei 24/1988, de 28 de juliol, reguladora del mercat de valors, reuneixin les circumstàncies requerides per a formar part del mateix grup.
- Les persones jurídiques, agrupacions sense personalitat i els seus representants legals, patrons o els que exerceixin la seva administració, així com els cònjuges o persones lligades amb anàloga relació d'afectivitat i familiars fins el quart grau de consanguinitat, o d'afinitat fins al segon grau.
- Les persones jurídiques o agrupacions sense personalitat i les persones físiques, jurídiques o agrupacions sense personalitat que d'acord a les normes legals, estatutàries o acords contractuals tinguin dret a participar en més d'un 50 % en el benefici de les primeres.

3. ÀMBIT DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la prestació dels serveis formatius necessaris per la impartició del curs "Operacions bàsiques de cuina", de 440 hores de durada distribuïdes en 360 hores de formació i 80 hores de pràctiques no laborals en empreses.

El present curs estaria desglossat en les següents accions formatives:

MODULS FORMATIUS	Hores
MODUL 1: Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	
Bloc1: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració	30
Bloc 2: Aprovisionament de matèries primeres en cuina	30
Bloc 3: Preelaboració i conservació culinària	60
TOTAL	120
MODUL 2: Elaboració culinària bàsica	
Bloc 1: Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en la elaboració culinària	90
Bloc 2: Elaboració de plats combinats i aperitius	60
TOTAL	150
MODUL 3: Elaboració i presentació de postres de cuina	
Bloc 1: Elaboració i presentació de postres de cuina	50
TOTAL	50
MODUL 4: Cerca de feina	10
MODUL 5: Medi ambient	10
MODUL 6: Riscos laborals i d'igualtat d'oportunitats	20
MODUL 7: Pràctiques professionals no laborals	80



DURACIÓ HORES TOTALS CURS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA	440
---	------------

A continuació es detalla la descripció dels mòduls formatius i el seu contingut:

MODUL 1: APROVISIONAMENT, PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ CULINARIS Bloc1.1: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració:
--

1.1.1 Realitzacions professionals i criteris de realització:

- Realitzar la recepció, distribució i l'emmagatzematge de les mercaderies, per fer-les servir posteriorment, d'acord amb criteris de qualitat i instruccions prefixades.
- Realitzar l'aprovisionament intern de gèneres i utensilis culinaris, per utilitzar-los posteriorment en la preelaboració d'aliments, en funció de les matèries primeres i necessitats de manipulació.
- Manipular i preelaborar matèries primeres en cru segons necessitats, normativa higienicosanitària de manipulació i instruccions rebudes, per a la utilització culinària o comercialització posteriors.
- Aplicar mètodes senzills de conservació, envasament i regeneració de gèneres i elaboracions culinàries que siguin aptes per al consum o distribució posteriors, seguint instruccions o normes establertes.
- Realitzar les diferents operacions de neteja i posada a punt d'equips i utilitatge a l'àrea de la producció culinària i respectar les normes higienicosanitàries i les instruccions rebudes.
- Preparar i presentar, d'acord amb la definició del producte i tècniques senzilles d'elaboració, preparacions culinàries elementals i de múltiples aplicacions.
- Preparar i presentar plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte i les normes bàsiques de la seva elaboració.
- Assistir en l'elaboració de tot tipus de productes culinàries, col·laborar-hi i complir les instruccions rebudes.
- Preparar elaboracions específiques per utilitzar-les posteriorment en la confecció o acompanyament de postres de cuina.
- Preparar i presentar postres de cuina d'acord amb la definició del producte i les tècniques bàsiques d'elaboració.
- Dissenyar i realitzar decoracions per a rebosteria i productes similars i per a tot tipus d'expositors i serveis, assistint en el muntatge d'aquests expositors.

1.1.2 Capacitats i criteris d'avaluació

Analitzar i aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental, i en concret:

- Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.
- Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, descriure'n les propietats, els avantatges, els modes d'utilització i respectar el medi ambient.



- Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i emprar els adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.
- Classificar i explicar els riscos i les toxiinfeccions alimentàries més comuns, i identificar-ne les possibles causes.
- Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

1.1.3 Continguts

1.1.3.A) Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes.

- Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.

1.1.3.B) Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments.

- Concepte d'aliment.
- Requisits dels manipuladors/ores d'aliments.
- Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
- Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Riscos per a la salut derivats d'una manipulació d'aliments incorrecta.
- Conceptes i tipus de malalties transmèses per aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Salut i higiene personal: factors, materials i aplicacions.
- Maneig de residus i deixalles.
- Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes.
- Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

1.1.3.C) Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes.

- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
- Característiques principals d'ús.
- Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
- Interpretació de les especificacions.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.



- Procediments habituals: tipus i execució.

1.1.4.D) Ús d'uniformes i equipament personal de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes.

- Uniformes de cuina: tipus.
- Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Uniformes del personal de restaurant bar.

Bloc 1.2: Aprovisionament de matèries primeres en cuina

1.2.1 Realitzacions professionals i criteris de realització:

- Realitzar la recepció, distribució i l'emmagatzematge de les mercaderies, per fer-les servir posteriorment, d'acord amb criteris de qualitat i instruccions prefixades.
- Realitzar l'aprovisionament intern de gèneres i utensilis culinàries, per utilitzar-los posteriorment en la preelaboració d'aliments, en funció de les matèries primeres i necessitats de manipulació.

1.2.2 Capacitats i criteris d'avaluació

Efectuar la recepció d'aliments i begudes per emmagatzemar-los i distribuir-los posteriorment.

- Interpretar etiquetes i documentació habitual que acompanyen els aliments i les begudes subministrats.
- Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, i detectar desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.
- Manipular correctament, i d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.
- Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, ordenar-los d'acord amb el lloc, dimensions, equipament i sistema establerts, i aplicar-hi rigorosament la normativa higienicosanitària.
- Detectar possibles deterioracions o pèrdues de gèneres durant el període d'emmagatzematge, efectuar les operacions de retirada i indicar els possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.
- Actuar amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

Diferenciar les matèries primeres alimentàries d'ús comú en la cuina i descriure'n les principals varietats i qualitats.

- Identificar les matèries primeres alimentàries d'ús comú i descriure'n les característiques físiques (forma, color, mida, etc.), les qualitats gastronòmiques (aplicacions culinàries bàsiques), les necessitats de preelaboració bàsica i les necessitats de conservació.
- Descriure les fórmules usuals de presentació de les matèries primeres culinàries d'ús comú i indicar qualitats, característiques i necessitats de regeneració i conservació.



1.2.3 Continguts

1.2.3.A) El departament de cuina.

- Definició i organització característica.
- Estructures habituals de locals i zones de producció culinària.
- Especificitats en la restauració col·lectiva.
- Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.

1.2.3.B) Realització d'operacions senzilles d'aliments i begudes en cuina.

- Sol·licitud i recepció de gèneres culinàries: mètodes senzills, documentació i aplicacions.
- Emmagatzematge: mètodes senzills i aplicacions.
- Controls de magatzem.

1.2.3.C) Utilització de matèries primeres culinàries i gèneres d'ús comú en cuina

- Classificació gastronòmica: varietats més importants, caracterització, qualitats i aplicacions gastronòmiques bàsiques.
- Classificació comercial: formes de comercialització i tractaments habituals que li són inherents; necessitats bàsiques de regeneració i conservació.

1.2.3.D) Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern en cuina.

- Formalització i trasllat de sol·licituds senzilles.
- Execució d'operacions en el termini establert i en la forma escaient.

Bloc 1.3: Preelaboració i conservació culinàries

1.3.1 Realitzacions professionals i criteris de realització

- Manipular i preelaborar matèries primeres en cru segons necessitats i instruccions rebudes, per a la utilització culinària o comercialització posteriors.
- Aplicar mètodes senzills de conservació, envasament i regeneració de gèneres i elaboracions culinàries que siguin aptes per al consum o distribució posteriors, seguint instruccions o normes establertes.

1.3.2 Capacitats i criteris d'avaluació

Utilitzar els equips, les màquines, els estris i les eines que formen la dotació bàsica dels departaments de cuina, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

- Identificar estris i eines, així com els elements que componen els equips i la maquinària dels departaments de cuina, i descriure'n:
 - Les funcions.
 - Les normes d'utilització.
 - Els resultats quantitius i qualitius que s'obtenen.
 - Els riscos associats a la seva manipulació.
 - El manteniment d'ús necessari.
- Seleccionar els estris, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció del tipus de gènere, instruccions rebudes i volum de producció.



- Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.
- Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de cuina seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

Caracteritzar talls peces i realitzar les operacions de preelaboració dels gèneres culinàries més comuns, en funció del pla de treball establert, de les elaboracions culinàries que s'hagin de realitzar o de les necessitats de comercialització.

- Descriure els talls o les peces més usals i amb denominació pròpia associats als gèneres culinàries més comuns.
- Efectuar les operacions de regeneració que necessiten les matèries primeres d'ús més comú d'acord amb el seu estat per a la preelaboració posterior.
- Seleccionar estris, eines i equips de treball d'acord amb les preelaboracions que s'hagin d'efectuar.
- Fer preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat, d'acord amb la naturalesa dels gèneres utilitzats.

Aplicar mètodes senzills i operar correctament amb equips per a la regeneració, conservació i envasament de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades d'ús comú, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament d'aquestes matèries i productes.

- Identificar llocs apropiats per a necessitats de conservació i regeneració d'aliments.
- Diferenciar i descriure els mètodes i equips de regeneració, conservació i envasament d'ús més comú.
- Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions culinàries, en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.
- Efectuar les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de tot tipus de gèneres.

1.3.3 Continguts

1.3.3. A) Ús de maquinària i equips bàsics de cuina.

- Identificació i classificació segons característiques fonamentals, funcions i aplicacions més comunes.
- Especificitats en la restauració col·lectiva.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació, control i manteniment característics.

1.3.3.B) Regeneració de gèneres i productes culinàries més comuns en cuina.

- Definició
- Identificació dels principals equips associats.
- Classes de tècniques i processos simples.
- Aplicacions senzilles.

1.3.3.C) Preelaboració de gèneres culinàries d'ús comú en cuina.

- Termes culinàries relacionats amb la preelaboració.
- Tractaments característics de les matèries primeres.
- Talls i peces més usals: classificació, caracterització i aplicacions.



- Fases dels processos, riscos en l'execució.
- Realització d'operacions necessàries per obtenir preelaboracions culinàries més comunes, aplicant-hi tècniques i mètodes adequats.

1.3.3.D) Aplicació de sistemes de conservació i presentació comercial habituals dels gèneres i productes culinàries més comuns en cuina.

- Identificació i classes.
- Identificació d'equips associats.
- Fases dels processos, riscos en l'execució.
- Execució d'operacions poc complexes, necessàries per a la conservació i presentació comercials de gèneres i productes culinàries d'ús comú, aplicant-hi tècniques i mètodes adequats.

1.3.3.E) Participació en la millora de la qualitat.

- Assegurament de la qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

MODUL 2: ELABORACIÓ CULINÀRIA BÀSICA

Bloc 2.1: Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en la elaboració culinària.

2.1.1 Realitzacions professionals i criteris de realització

- Realitzar les diferents operacions de neteja i posada a punt d'equips i utillatge a l'àrea de producció culinària i respectar les instruccions rebudes.
- Preparar i presentar, d'acord amb la definició del producte i tècniques senzilles d'elaboració, preparacions culinàries elementals i de múltiples aplicacions.
- Assistir en l'elaboració de tot tipus de productes culinàries, col·laborar-hi i complir les instruccions rebudes.

2.1.2 Capacitats i criteris d'avaluació

Realitzar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i preparar i presentar elaboracions culinàries simples, aplicant-hi tècniques senzilles, definides prèviament.

- Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els avals o documents predeterminats.
- Identificar i disposar correctament els gèneres, estris i les eines necessaris per realitzar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i elaboracions culinàries senzilles.
- Efectuar operacions de regeneració senzilles i necessàries per als gèneres culinàries que s'empraran.
- Aplicar tècniques senzilles per preparar elaboracions culinàries bàsiques i elementals, a partir de la informació subministrada, seguint els procediments adequats i complint les normes de manipulació d'aliments.
- Realitzar acabats poc complexos per a les elaboracions culinàries elementals.



- Identificar els mètodes de conservació i llocs d'emmagatzematge adequats per a les elaboracions i aplicar-los, tenint-ne en compte la destinació o el consum assignats, la naturalesa dels seus components i les normes de manipulació.
- Participar en la millora de la qualitat durant el procés.

Realitzar les operacions necessàries per prestar assistència en processos de preparació i presentació de tot tipus d'elaboracions culinàries, i mostrar receptivitat i esperit de cooperació.

- Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els avals o documents previstos.
- Identificar i disposar correctament els gèneres, estris i les eines necessaris per executar operacions senzilles en processos de preparació i presentació de tot tipus d'elaboracions culinàries, seguint indicacions precises.
- Realitzar operacions concretes i senzilles per prestar assistència en els processos d'elaboració culinària, en el temps establert, aplicar-hi tècniques senzilles i adequades, complir les normes i instruccions rebudes i mantenir un esperit de col·laboració.

2.1.3 Continguts

2.1.3.A) Realització d'elaboracions culinàries bàsiques i senzilles de múltiples aplicacions.

- Classificació, definició i aplicacions..
- Fases dels processos, riscos en l'execució.
- Aplicació de les respectives tècniques i procediments senzills d'execució per obtenir:
 - Fons de cuina.
 - Brous.
 - Brous curts.
 - Breses.
 - Guarnicions senzilles.
- Aplicació de tècniques de regeneració i conservació.

2.1.3.B) Realització d'elaboracions elementals de cuina.

- Definició, classificació i tipus.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.
 - Hortalisses, verdures i tubercles.
 - Llegums, arròs i pastes.
 - Ous.
 - Carns de diferents classes.
 - Peixos i marisc.
 - Altres.
- Ingredients, esquemes i fases d'elaboració, riscos en l'execució.
- Aplicació de tècniques de regeneració i conservació.

2.1.3.C) Participació en la millora de la qualitat.

- Assegurament de la qualitat.



- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

Bloc 2.2 Elaboració de plats combinats i aperitius.

2.2.1 Realitzacions professionals i criteris de realització

- Preparar i presentar plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte i les normes bàsiques de la seva elaboració.
- Assistir en l'elaboració de tot tipus de productes culinaris, col·laborar-hi i complir les instruccions rebudes.

2.2.2 Capacitats i criteris d'avaluació

Realitzar i presentar plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte, aplicant-hi normes d'elaboració bàsiques.

- Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els vals o documents previstos.
- Identificar i disposar correctament els gèneres, estris i les eines necessaris per fer plats combinats i aperitius senzills.
- Aplicar tècniques senzilles de regeneració, elaboració i presentació de plats combinats i aperitius senzills, a partir de la informació subministrada, seguint els procediments adequats i complint les normes de manipulació d'aliments.
- Identificar els mètodes de conservació i llocs d'emmagatzematge adequats per a les elaboracions i aplicar-los, tenint-ne en compte la destinació o el consum assignats, la naturalesa dels seus components i les normes de manipulació.
- Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

2.2.3 Continguts

2.2.3.A) Elaboració de plats combinats i aperitius senzills.

- Definició i classificació.
- Tipus i tècniques bàsiques.
- Decoracions bàsiques.
- Aplicació de tècniques senzilles d'elaboració i presentació.
- Aplicació de tècniques de regeneració i conservació.

2.2.3.B) Participació en la millora de la qualitat.

- Assegurament de la qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

MODUL 3: ELABORACIÓ I PRESENTACIÓ DE POSTRES DE CUINA

Bloc 3.1: Elaboració i presentació de postres de cuina.



3.1.1. Realitzacions professionals i criteris de realització

- Preparar elaboracions específiques per utilitzar-les posteriorment en la confecció o acompanyament de postres de cuina.
- Preparar i presentar postres de cuina d'acord amb la definició del producte i les tècniques bàsiques d'elaboració.
- Dissenyar i realitzar decoracions per a rebosteria i productes similars i per a tot tipus d'expositors i serveis, assistint en el muntatge d'aquests expositors.

3.1.2. Capacitats i criteris d'avaluació

Desenvolupar els processos d'elaboració de postres de cuina, aplicant les tècniques inherents a cada procés.

- Descriure l'estructura tècnica d'elaboració de productes significatius de postres de cuina i explicar-ne les fases més importants d'elaboració, classes i resultats que s'obtenen.
- Deducir necessitats d'aprovisionament intern de matèries primeres i elaboracions bàsiques per fer front a plans de producció de postres determinades, i emplenar les sol·licituds corresponents.
- Identificar estris, eines i equips necessaris, i seleccionar els idonis per desenvolupar els plans de producció corresponents.
- Justificar els mètodes o llocs d'emmagatzematge/conservació més apropiats per als productes obtinguts, tenint en compte la destinació/el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

Dissenyar i realitzar decoracions per a les postres de cuina i muntar expositors aplicant-hi les tècniques gràfiques i de decoració adequades.

- Escollir o idear formes i motius de decoració, aplicant-hi la creativitat i la imaginació.
- Seleccionar tècniques gràfiques adequades per a la realització d'esbossos o models gràfics.
- Deducir variacions en el disseny realitzat de conformitat amb criteris com ara mida, matèries primeres que s'hagin d'emprar, forma, color o altres.
- Realitzar els esbossos o model gràfics aplicant-hi les tècniques necessàries.

Efectuar operacions d'acabat i decoració de postres de cuina d'acord amb la seva definició, estat o, si s'escau, tipus de servei, per respondre a una comercialització òptima.

- Justificar necessitats d'acabat d'acord amb la definició del producte, tipus de servei, instruccions rebudes o, si s'escau, modalitat de comercialització.
- Realitzar les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi l'estàndard de qualitat predeterminat.

Practicar possibles variacions en les elaboracions de postres de cuina, assajant modificacions quant a la forma i tall dels gèneres, motius de decoració, alternativa d'ingredients, combinació de sabors i formes d'acabat.

- Seleccionar fonts d'informació actualitzada per obtenir o deduir alternatives i modificacions en les postres de cuina, tenint en compte les seves característiques i tendències actuals de consum.



- Identificar possibles alternatives o modificacions en els instruments emprats, forma i tall dels gèneres, motius de decoració, canvi d'ingredients, combinació de sabors o formes d'acabat.
- Valorar els resultats obtinguts en funció de factors predeterminats (ingredients, valors organolèptics, forma, color, decoració, presentació, etc.), i comparar-los, si s'escau, amb les elaboracions originals.
- Justificar la possible oferta comercial dels nous resultats o productes obtinguts i avaluar-ne la viabilitat econòmica i l'adaptació a la demanda potencial.
- Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

3.1.3. Continguts

3.1.3.A) Organització de les tasques per a elaboracions de postres en restauració.

- Postres en restauració. Descripció, caracterització, classificacions i aplicacions.
- Documentació associada als processos productius de postres. Descripció i interpretació.
- Fases i caracterització de la producció de postres i del servei d'aquestes en restauració.

3.1.3.B) Elaboració de postres a base de fruites i de lactis i ous.

- Postres a base de fruites. Descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.
- Principals postres a base de fruites:
 - Macedònies o amanides de fruites.
 - Compotes, fruites cuites en almívar o similars i fruites rostides.
- Pastissos de fruites: pastís de poma, maduixes i altres.
- Postres amb nom propi: albercocs Condé, plàtan flamejat i altres.
- Procediments d'execució de postres a base de fruites.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Postres a base de lactis. Descripció, anàlisi, característiques, aplicacions i conservació, i característiques generals.
- Principals postres a base de lactis:
 - Arròs amb llet i arròs emperadriu.
 - Flams i púding.
 - Natilles.
 - Crema catalana.
 - Suflé de crema.
 - Truites: truita al rom, truita Alaska, truita suflé.
- Procediments d'execució de postres a base de lactis.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

3.1.3.C) Elaboració de postres fregides o de paella i semifreds.

- Postres fregides o de paella. Descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.
- Principals postres fregides o de paella.
 - Torrijas.
 - Llet fregida.
 - Creps.



- Coquetes americanes.
- Procediments d'execució de postres fregides o de paella.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Semifreds. Descripció, aplicacions i conservació.
- Principals tipus de semifreds:
 - Bavaresa: de crema, fruites o licors.
 - Carlotes.
- Escumes o mousses. Mousse de xocolata: base de crema anglesa o pasta bomba, mousse de xocolata crua o mousse de fruites.
- Pastissos amb base de mousse.
- Organització i seqüenciació de fases per obtenir semifreds.
- Procediments d'execució per obtenir semifreds.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

3.1.3.D) Els pastissos.

- Els pastissos. Descripció, anàlisi, característiques, aplicacions i conservació, i característiques generals.
- Principals pastissos:
 - Pastissos amb crema de mantega: pastís de moca, pastís de xocolata i altres.
 - Pastissos de gema.
 - Pastissos amb base de nata:
 - Pastís de trufa.
 - Pastís Sant Marc.
 - Pastís Selva Negra i altres.
- Pastís de formatge.
- Braços de gitano.
- Pastissos amb nom propi: Sacher, Òpera, Santiago i altres.
- Procediments d'execució de pastissos.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

3.1.3.E) Presentació de postres emplatades a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria.

- Decoració i presentació de postres emplatades. Normes i combinacions bàsiques.
- Experimentació i avaluació de possibles combinacions.
- Procediments d'execució de les decoracions i acabats de productes de postres emplatades.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

3.1.3.F) Participació en la millora de la qualitat en productes de gelateria.

- Assegurament de la qualitat.
- APIPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics).
- Certificació dels sistemes de qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.



MODUL 4: RECERCA DE FEINA

4.1 Realitzacions i capacitats

- Conèixer tècniques i recursos facilitadors en la inserció laboral.
- Conèixer la situació del mercat de treball en la família professional en la que s'integra l'acció formativa.

4.2 Continguts

- Situació i tendències del sector productiu objecte de formació.
- Desenvolupament d'estratègies personals pròpies per la cerca de feina.
- Cerca de feina amb agència.
- Canals de feina.
- Com vèncer la selecció: "currículum vitae", carta de presentació, entrevistes.
- Emprenedors: pla de negoci, establir una empresa, ajudes a l'emprenedor, capitalització de prestacions.

MODUL 5: MEDI AMBIENT

5.1 Realitzacions i capacitats

- Potenciar a l'alumne la responsabilitat mediambiental en l'exercici de la seva activitat professional.

5.2 Continguts

1. Conceptes bàsics: medi ambient, canvi climàtic, desenvolupament sostenible.
2. Bones pràctiques ambientals en l'activitat professional objecte de formació.

MODUL 6: RISCOS LABORALS I D'IGUALTAT D'OPORTUNITATS

6.1 Realitzacions i capacitats

- Conèixer l'estructura, funcionament i finalitat de la planificació de la prevenció a l'empresa.
- Identificar els principis que integren l'acció preventiva.
- Analitzar les formes i organització de la prevenció a l'empresa.
- Conèixer les diferents institucions i organismes, nacionals e internacionals, que intervenen en l'àmbit de la prevenció de riscos.

1.2 Continguts

6.2.1 Sensibilització en la gestió de la prevenció de riscos laborals.

- Principis que integren la prevenció en la empresa.
 - Elaboració i identificació de la llista de conciliació documental.



- Identificar els documents que ha de tenir la empresa i que verifiquen la implantació del sistema de prevenció.
- Gestió de la prevenció de riscos laborals a la empresa.
- Organismes públics relacionats amb la seguretat i salut en el treball.
- Organització del treball preventiu: rutines bàsiques.
- Documentació: recollida, elaboració i arxiu.

6.2.2 Sensibilització en igualtat de gènere.

- Igualtat legal i igualtat efectiva.
- Igualtat en l'àmbit laboral: sectors productius, conciliació de la vida laboral i familiar.

MODUL 7: PRACTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS

7.1 Capacitats i criteris d'avaluació

Utilitzar els equips, les màquines, els estris i les eines que formen la dotació bàsica dels departaments de cuina, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

- Seleccionar els estris, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció del tipus de gènere, instruccions rebudes i volum de producció.
- Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.
- Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de cuina seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

Efectuar la recepció d'aliments i begudes per emmagatzemar i distribuir posteriorment.

- Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzar mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, i detectar desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.
- Manipular, d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.
- Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, i ordenar-los d'acord amb el lloc, dimensions, equipament i sistema establerts.
- Retirar gèneres deteriorats durant el període d'emmagatzematge i indicar possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.
- Actuar amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

Realitzar les operacions de preelaboració dels gèneres culinàries més comuns, en funció del pla de treball establert, de les elaboracions culinàries que s'hagin de realitzar o de les necessitats de comercialització.

- Efectuar les operacions de regeneració que necessiten les matèries primeres d'ús més comú d'acord amb el seu estat per a la preelaboració posterior.
- Efectuar preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat, d'acord amb la naturalesa dels gèneres utilitzats.

Realitzar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i preparar i presentar elaboracions culinàries simples, aplicant-hi tècniques senzilles, definides prèviament.



- Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els avals o documents predeterminats.
- Identificar i disposar els gèneres, els estris i les eines necessaris per realitzar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i elaboracions culinàries senzilles.
- Efectuar operacions de regeneració senzilles i necessàries per als gèneres culinàries que s'empraran.
- Aplicar tècniques senzilles per preparar elaboracions culinàries bàsiques i elementals, a partir de la informació subministrada i seguint els procediments adequats.
- Realitzar acabats poc complexos per a les elaboracions culinàries elementals.

Realitzar i presentar plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte, aplicant-hi normes d'elaboracions bàsiques.

- Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els avals o documents previstos.
- Elaborar i presentar plats combinats i aperitius senzills, a partir de la informació subministrada i seguint els procediments adequats.

Envasar, conservar i regenerar gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades d'ús comú, que s'adaptin a les necessites específiques de conservació i envasament d'aquestes matèries i productes.

- Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions culinàries, en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.
- Efectuar les operacions de regeneració, conservació i envasament de tot tipus de gèneres.

Assistir en els processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries, i mostrar receptivitat i esperit de cooperació.

- Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretar fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els avals o documents previstos
- Realitzar operacions concretes i senzilles per prestar assistència en els processos d'elaboració culinària, en el temps establert, aplicant-hi tècniques senzilles i adequades, complir les normes i instruccions rebudes i mantenir un esperit de col·laboració.

Seleccionar estris, eines i equips de treball necessaris per fer front a la realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a productes de pastisseria i rebosteria i similars.

Justificar els llocs, mètodes i equips d'emmagatzematge, conservació de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques més apropiats en funció de la destinació o consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

Col·laborar a desenvolupar els processos d'elaboració de postres de cuina aplicant les tècniques inherents a cada procés.

- Realitzar les operacions de regeneració que necessitin les matèries primeres i elaboracions bàsiques, i controlar els resultats a partir dels senyals/informació generats durant el procés.



- Executar les operacions necessàries per elaborar els productes de rebosteria d'acord amb les receptes base o els procediments que les substitueixin.
- Aplicar tècniques noves per elaborar postres de cuina i descriure'n els principis, les aplicacions i els resultat que s'obtenen.

Col·laborar a dissenyar i realitzar decoracions per als productes de rebosteria i muntar expositors aplicant-hi les tècniques gràfiques i de decoració adequades.

- Escollir gèneres culinàries i altres materials que siguin aptes per a l'aplicació de la tècnica decorativa seleccionada i la consegüent realització del motiu decoratiu dissenyat amb antelació.
- Realitzar els motius decoratius d'acord amb el model gràfic dissenyat o altres fonts d'inspiració.
- Col·locar els productes de rebosteria als expositors seguint criteris de sabor, mida, color, naturalesa del producte i temperatura de conservació, mostrant sensibilitat i gust artístics.
- Realitzar les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi l'estàndard de qualitat predeterminat.

Aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

- Utilitzar els productes i estris de neteja adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o serveis d'aliments i begudes.
- Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

Participar en els processos de treball de l'empresa, seguint les normes i instruccions establertes en el centre de treball.

- Comportar-se responsablement tant en les relacions humanes com en els treballs que cal fer.
- Respectar els procediments i les normes del centre de treball.
- Emprendre amb diligència les tasques segons les instruccions rebudes i tractar que s'adeqüin al ritme de treball de l'empresa.
- Integrar-se en els processos de producció del centre de treball.
- Utilitzar els canals de comunicació establerts.
- Respectar en tot moment les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

7.2 Continguts

7.2.A) Posada a punt, manteniment i ordre en cuina.

- Posada a punt, neteja, ordre i manteniment dels equips disponibles i del lloc de treball.
- Preparació i utilització dels equips i instruments d'acord amb les instruccions rebudes, vigilat-ne el funcionament correcte.

7.2.B) Recepció i emmagatzematge de gèneres i matèries primeres culinàries.



- Assistència en les operacions de control en la recepció de mercaderies.
- Manipulació dels gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.
- Realització d'operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes.
- Formalització de vals i documentació.
- Actuació amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

7.2.C) Preelaboració de gèneres culinàries i preparació d'elaboracions culinàries bàsiques i elementals, plats combinats i aperitius senzills.

- Execució de preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat.
- Realització d'elaboracions culinàries bàsiques i elementals.
- Execució d'acabats poc complexos per a les elaboracions culinàries.
- Elaboració i presentació de plats combinats i aperitius senzills.

7.2.D) Envasament, conservació i regeneració de gèneres i matèries primeres culinàries.

- Execució d'operacions auxiliars prèvies que necessiten els productes per a la seva conservació.
- Execució d'operacions de regeneració, conservació i envasament de gèneres.
- Regeneració de gèneres culinàries per mètodes senzills.

7.2.E) Assistència en els processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries

- Realització d'operacions d'aprovisionament intern de gèneres.
- Assistència en els processos d'elaboració culinària seguint instruccions.

7.2.F) Disseny d'ofertes de rebosteria.

- Elaboració d'ofertes de rebosteria i pastisseria més comunes.
- Confecció de catàlegs de productes per a diferents estacions.

7.2.G) Utilització de les matèries primeres.

- Diferenciació dels aliments més característics de cada estació.
- Utilització de productes de diversos orígens: fruites, espècies, condiments, cacaus, cafès i altres.
- Emplenament de fitxes d'especificació tècnica per a diferents productes.

7.2.H) Realització d'elaboracions complementàries de múltiples aplicacions.

- Aplicació de diferents tècniques d'elaboració i/o cocció.
- Confecció i presentació de pastissos i/o postres.
- Utilització de la maquinària i equips d'obrador.
- Utilització dels equips, màquines, estris i eines de l'àrea de preparació.

7.2.I) Elaboració de postres de cuina.

- Aplicació de diferents procediments d'elaboració i mètodes de cocció.
- Confecció i presentació de postres.
- Utilització de la maquinària i equips de l'obrador.
- Muntatge en plat de postres.
- Muntatge i decoració de carro de postres i vitrines expositors.



- Aplicació de noves tecnologies.
- Utilització de nous utensilis, eines i maquinària.

7.2.J) Compliment de les normes de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en restauració.

- Compliment de la normativa higienicosanitària, de seguretat i de manipulació d'aliments.
- Respecte de les mesures d'estalvi d'energia i de conservació del medi ambient en els processos d'emmagatzematge i d'elaboració d'aliments i gèneres culinàries.

7.2.K) Integració i comunicació en el centre de treball.

- Comportament responsable en el centre de treball.
- Respecte dels procediments i normes del centre de treball.
- Interpretació i execució amb diligència de les instruccions rebudes.
- Reconeixement del procés productiu de l'organització.
- Utilització dels canals de comunicació establerts en el centre de treball.
- Adequació al ritme de treball de l'empresa.
- Seguiment de les normatives de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

La formació teoricopràctica inclou pràctiques professionals no laborals en empreses del sector i, programades per als mòduls 1, 2 i 3 d'acord a la formació rebuda, per a que els participants puguin traslladar a nivell pràctic tot allò que hauran après a l'aula i que els serveixi per a consolidar els coneixements adquirits.

Amb la finalitat d'augmentar les possibilitats de contractació es vetllarà per a que les pràctiques no laborals es duguin a terme entre el màxim nombre d'empreses possibles. Les empreses que acolliran aquestes pràctiques hauran de:

- Manifestar una capacitat per a la possible contractació del participant posteriorment a la realització de les pràctiques.
- Permetre posar en pràctica els coneixements d'operacions bàsiques de cuina.
- Tenir una estructura adequada del servei de cuina a nivell d'equipaments.

La seva durada serà de 80 hores i es duran a terme al finalitzar els mòduls formatius. Està previst que es realitzin en jornades de 4 hores distribuïdes de dilluns a divendres en horari de matí o tarda.

Per a la realització d'aquestes pràctiques no laborals o de perfeccionament en empreses se signaran els convenis de col·laboració oportuns que hauran d'especificar en què consisteixen les pràctiques, la durada, el lloc, l'horari, el sistema de tutories per al seu seguiment per part de l'empresa, l'avaluació i l'obligatorietat per part de l'empresa de contractar una pòlissa d'assegurança d'accidents personals.

El termini per a l'inici de les pràctiques de perfeccionament, fora de la durada del curs, serà d'un mes a partir de la finalització del curs, llevat que se sol·liciti justificadament un termini més ampli que haurà de ser expressament autoritzat.



En el suposat cas, que per aconseguir un nombre elevat d'empreses que col·laborin, les pràctiques s'hagin de realitzar en caps de setmana o en horari nocturn, s'haurà d'annexar als convenis de col·laboració una autorització motivada signada per l'entitat de formació i l'empresa on es realitzen les pràctiques i amb el vistiplau del SOC.

4. OBJECTIUS DEL CURS

Es preveu que amb el seguiment del present curs, els/les alumnes participants assolixin els següents objectius:

Objectiu General: Formar a persones en demanda d'ocupació per fomentar la seva ocupabilitat i les oportunitats d'inserció laboral en l'àmbit de l'hostaleria i poder atendre així, la necessitat de les empreses, pel que fa a la demanda de perfils professionals amb capacitat per desenvolupar diferents tasques dintre d'aquesta.

Objectius Específics:

- Formar a persones en l'àmbit de l'hostaleria
- Formar i executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària
- Formar als participants en l'elaboració culinària, i realitzar i presentar preparacions senzilles de plats de cuina.
- Formar als participants per realitzar postres de cuina i dissenyar decoracions en rebosteria.
- Facultar als participants per aplicar operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.
- Formar als participants en coneixements transversals per millorar la seva professionalització.
- Realitzar pràctiques professionals no laborals en l'àmbit de l'hostaleria en diverses empreses de la comarca.
- Aconseguir la inserció dels participants al mercat laboral.

5. DADES DE L'ESPAI ON ES DESENVOLUPARÀ L'ACCIÓ FORMATIVA

El Consell Comarcal del Baix Ebre té previst la realització d'aquest curs a *EbreTerra, Centre d'Inspiració Turística*, ubicat al C/ Sant Miquel, cantonada amb C/ Estació de Deltebre.

És un aparador dels principals valors turístics de la comarca i de presentació dels productes tant turístics com agroalimentaris que ofereixen les seves empreses.

Disposa d'unes instal·lacions on conflueixen serveis de formació ocupacional, professionalitzadora, d'acompanyament i estratègia empresarial amb d'altres com dinamització empresarial fent foment de l'emprenedoria, suport a la creació de producte, foment de la cooperació públic-privada, accions de millora de la competitivitat empresarial,... facilitant així el contacte entre persones assistents al curs i les empreses de la comarca.

Disposa d'aula de gastronomia i sala de conferències adequades per formar en operacions bàsiques de cuina i en elaboració i presentació de postres de cuina, a més d'



espai d'experiències, punt d'informació turística, sala co-working, dependències de recepció i espais de museïtzació,...

6. RECURSOS MATERIALS

El curs formatiu, d'acord als continguts a tractar en cada moment, es desenvoluparà al taller de cuina i a l'aula de formació polivalent.

L'aula de formació polivalent disposarà dels següents elements:

- Pissarres per escriure amb retoladors.
- Equips audiovisuals.
- Rota folis.
- Material d'aula.
- Taula i cadira per a formador/a.
- Taules i cadires per a alumnes.

Mentre que l'equipament del taller de cuina haurà de comptar amb els següents recursos materials:

- 15 cuines individuals semi industrials d'aprox. 400x600 mm, amb dos cremadors per encastar.
- 1 cuina per al professor/a (amb 4 cremadors i forn).
- 1 fry top o planxa (350 x 700 x 850 mm aprox.)
- 1 cassola de bany maria (350 x 600 x 850 mm aprox.)
- 1 gratinador.
- 1 fregidora (de 10 litres aprox.)
- 1 forn combinat amb capacitat de 6 safates "gastronom".
- 1 forn microones.
- tremuges o sitges per a patates i cebes.
- 1 joc de braços combinats (batedora/trituradora)
- 1 taula de pastisseria amb les tremuges incorporades per a farines i sucre.
- 1 taula per a les demostracions del professor/a.
- batedores pastadores (de 4 a 4,5 litres de capacitat).
- 1 espremedora de cítrics.
- 1 talladora de vianda fresca.
- 1 màquina de picar carn.
- 1 tallador per tallar carn.
- 1 abatador de temperatura.
- 1 taula calenta.
- 1 màquina per fer el buit.
- 1 dispensador industrial de rotllo de paper.
- Frigorífics i/o cambres frigorífiques per conservar els aliments (carns, peixos, hortalisses, productes de pastisseria, etcètera) sense barrejar-los.
- Taules de treball (convencionals i/o fredes).
- Pica d'aigüera d'acer inoxidable d'aproximadament 400 x 400 mm i 300 mm de profunditat, encastada en taula o marbre d'acer inoxidable.
- Aigüeres de dues piques distribuïdes a les àrees de neteja, preparació, pastisseria i altres llocs on siguin necessàries.
- Congeladors en forma d'armari o cofre.
- Armari frigorífic o cambra frigorífica.
- Rentamans a pedal.



- Esterilitzador de ganivets.
- Balances elèctriques de 10 kg. Aprox. (cuina i rebosteria).
- 1 farmaciola.
- Contenidor especial per a escombraries de 56 cm. De diàmetre i 70 cm. d'alçària.
- Eines.
- Bateria.
- Elements de protecció.
- Prestatgeries.

A més a més, per realitzar el mòdul d' Elaboració i presentació de postres de cuina el taller de pastisseria haurà de disposar dels elements detallats a continuació:

- Tur mix industrial (braç).
- Cassons elèctrics.
- Porta llaunes o llauner mòbil.
- Temperador de xocolata.
- Armari de fermentació.
- Pesa-xarops. Termòmetre digital.
- Cambra freda amb aire condicionat (19-20 oC): zona freda per a manipulació de xocolata i altres elaboracions que ho requereixen, com ara acabat i decoració de pastissos.
- Cambra frigorífica.

7. CALENDARI DEL CONTRACTE

La durada del contracte de servei s'inicia el dia 11 de maig de 2015 i, es finalitza un cop conclusos el curs i les pràctiques professionals i s'hagin entregat els informes finals d'avaluació, els materials del curs i la documentació justificativa pertinent

Està previst que les classes formatives s'iniciïn al mes de maig i finalitzi al mes d'octubre.

DILIGÈNCIA: document aprovat per la Gerència del Consell Comarcal del Baix Ebre en data 27 d'abril de 2015

La secretària accidental,