

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE FORMACION DEL PROGRAMA TALENTO JOVEN 2025

Nº Expediente:	C.A. 376/2025	Procedimiento:	Abierto
Servicio:	Formación	Tramitación:	Ordinaria
Centro Coste:	12224 – TALENTO JOVEN 25 PICE		
Fecha:	16/06/2025		
Responsable técnico:	Inmaculada Carbonell		

ÍNDICE

1. OBJETO
2. SERVICIOS SOLICITADOS
3. DESCRIPCIÓN DE MEDIOS Y EQUIPO DE TRABAJO
4. PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y PLAZO DE EJECUCIÓN

1. OBJETO

La Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Valencia, en adelante CÁMARA VALENCIA, requiere de los servicios necesarios para el diseño, organización e impartición de acciones formativas presenciales dirigidas a jóvenes inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil, en el marco del desarrollo del programa Talento Joven 2025, vinculado al Programa FSE+ de Empleo Juvenil 2021-2027.

Estas acciones formativas tienen como finalidad capacitar a los participantes para su incorporación al mercado laboral a través de formación especializada en el ámbito de la Restauración y la Dietética, fomentando la adquisición de habilidades técnicas, la autonomía personal y la mejora de la empleabilidad.

El objeto concreto del contrato es la captación de alumnado y la impartición de cuatro cursos de formación culinaria, de 90 horas cada uno, estructurados en un módulo troncal común y un módulo específico por especialidad, con enfoque teórico-práctico y orientado a la realidad profesional del sector.

Las especialidades a impartir son las siguientes:

- Curso de Arroces del Mediterráneo
- Curso de Cocina Healthy
- Curso de Pastelería Creativa
- Curso de Pinchos y Tapas Vanguardistas

Los cursos se desarrollarán de forma presencial en instalaciones adecuadas ubicadas en el término municipal de Valencia, conforme a los requisitos establecidos en el presente pliego.

2. SERVICIOS SOLICITADOS

El objetivo del servicio es facilitar a los jóvenes el acceso a formación especializada en Restauración y Dietética, mediante cursos que integren los elementos formativos, metodológicos y de orientación profesional, con el fin de:

- Conseguir la cualificación profesional y las habilidades necesarias para la integración en el mercado laboral,
- Entrenar las habilidades y las técnicas necesarias a través de la creatividad.
- Aprender nuevas técnicas a través de los expertos del mundo empresarial.
- Adquirir las competencias a través de experiencias reales
- Acceder a todas las ofertas de trabajo y herramientas de búsqueda de empleo ofreciendo una bolsa de talento.

Cada curso tendrá una duración de 90 horas, distribuidas en un módulo troncal común (30 horas) y un módulo específico por especialidad (60 horas). Las acciones formativas se desarrollarán conforme a una metodología teórico-práctica, combinando clases magistrales y prácticas reales, y se impartirán en instalaciones físicas adecuadas situadas en el término municipal de Valencia. Al finalizar, se deberá otorgar un diploma acreditativo de participación.

La captación del alumnado correrá a cargo de la empresa seleccionada. El número mínimo de alumnos por curso será de 20.

A continuación, se detalla el contenido de cada curso:

2.1. Curso de Arroces del Mediterráneo

- **Dirigido a:** Jóvenes interesados en aprender sobre variedades y técnicas de preparación de arroces típicos del Mediterráneo.
- **Objetivos:** Conocer diferentes tipos de arroz y sus comportamientos en cocción, aprender la elaboración de fondos y sofritos, y dominar las combinaciones adecuadas de ingredientes para arroces secos, melosos y caldosos.
- **Metodología:** Clases teóricas y prácticas reales en cocina.
- **Duración:** 90 horas (30h módulo troncal + 60h módulo específico).
- **Titulación:** Diploma acreditativo.

2.2. Curso de Cocina Healthy

- **Dirigido a:** Jóvenes que deseen aprender a preparar comidas saludables y equilibradas, adaptadas a los hábitos alimenticios actuales.
- **Objetivos:** Promover una alimentación sana y accesible mediante recetas como pokes, snacks saludables y técnicas de “batch cooking” o “fast good”, fomentando la planificación alimentaria y el autocuidado.
- **Metodología:** Clases teóricas y prácticas reales en cocina.
- **Duración:** 90 horas (30h módulo troncal + 60h módulo específico).
- **Titulación:** Diploma acreditativo.

2.3. Curso de Pastelería Creativa

- **Dirigido a:** Jóvenes interesados en perfeccionar sus habilidades en repostería artística, ya sea por vocación, emprendimiento o afición.
- **Objetivos:** Adquirir conocimientos en técnicas de pastelería desde lo básico a lo creativo, incluyendo decoración, diseño, combinaciones de texturas y formas, así como la elaboración de tartas, masas y postres innovadores.
- **Metodología:** Clases teóricas y prácticas reales en cocina.

- **Duración:** 90 horas (30h módulo troncal + 60h módulo específico).
- **Titulación:** Diploma acreditativo.

2.4. Curso de Pinchos y Tapas Vanguardistas

- **Dirigido a:** Jóvenes interesados en la gastronomía moderna, que deseen innovar en la elaboración y presentación de tapas y pinchos.
- **Objetivos:** Desarrollar la creatividad culinaria fusionando tradición y técnicas contemporáneas en formatos de bocado. Aprender a elaborar tapas innovadoras a partir de recetas tradicionales con técnicas vanguardistas.
- **Metodología:** Clases teóricas y prácticas reales en cocina.
- **Duración:** 90 horas (30h módulo troncal + 60h módulo específico).
- **Titulación:** Diploma acreditativo.

3. DESCRIPCIÓN DE MEDIOS Y EQUIPO DE TRABAJO

La empresa participante deberá detallar los siguientes extremos:

- a) Descripción de los medios propios y ajenos que dedicará la empresa a la realización del trabajo, detallando medios materiales y tecnológicos.
- b) Descripción del equipo de trabajo y de apoyo con que cuenta la empresa para la ejecución del trabajo. Esta descripción incluirá el detalle de la cualificación del equipo humano dedicado a la realización de los informes.

El equipo de trabajo del adjudicatario debe contar al menos con personal de este perfil profesional:

- Dirección de Proyecto. Pedagogo con experiencia demostrable en el diseño, ejecución y evaluación de proyectos educativos vinculados a la empleabilidad.
- Coordinación de Proyecto. Profesional técnico especializado en dietética y nutrición con experiencia docente en la impartición al colectivo de profesionales en el sector culinario.
- Dirección culinaria. Experto culinario en Cocina y Restauración y en la impartición de formación teórico-práctica en cocina.

Las personas que integren el equipo de deberán acreditar cualificación técnica suficiente en el ámbito del desarrollo de los servicios solicitados.

Acreditación de la disponibilidad de instalaciones propias. El licitador deberá aportar documentación acreditativa que demuestre que dispone de instalaciones de titularidad propia,

adecuadas para la impartición de formación presencial en el ámbito de la cocina profesional, y ubicadas en el término municipal de Valencia.

Esta acreditación deberá incluir:

- Descripción del espacio formativo.
- Fotografías recientes del interior de las instalaciones (zonas de cocina, aula anexa si procede, espacio de limpieza y almacenamiento).
- Indicación de su ubicación exacta, a efectos de verificación.

4. PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y PLAZO DE EJECUCIÓN

La empresa adjudicataria deberá impartir las cuatro acciones formativas objeto del presente contrato de manera presencial, en las instalaciones propias que haya acreditado, conforme a los requisitos establecidos en este pliego.

Los cursos se desarrollarán dentro del siguiente calendario previsto:

- Curso de Arroces del Mediterráneo: del 8 al 31 de julio de 2025.
- Curso de Pinchos y Tapas Vanguardistas: del 8 al 31 de julio de 2025.
- Curso de Pastelería Creativa: del 16 al 31 de julio de 2025.
- Curso de Cocina Healthy: del 16 de septiembre al 10 de noviembre de 2025.

Cada acción formativa tendrá una duración total de 90 horas, distribuidas según el diseño metodológico aprobado, en jornada de mañana o tarde según la planificación definitiva que se acuerde con Cámara Valencia.

La entidad adjudicataria será responsable de:

- La ejecución completa de cada curso conforme al calendario aprobado.
- La puesta a disposición de las instalaciones y recursos necesarios desde el primer día de formación.
- Materiales y materias primas necesarias para la ejecución.
- La coordinación logística y técnica de cada acción formativa, incluyendo la gestión del equipo docente y de apoyo.

Cámara Valencia se reserva el derecho de modificar las fechas de inicio o finalización de los cursos por causas justificadas, notificándolo con suficiente antelación a la entidad adjudicataria.