

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE FORMACION DEL PROGRAMA TALENTO JOVEN 2026

Nº Expediente:	C.A. 407/2026	Procedimiento:	Abierto
Servicio:	Formación	Tramitación:	Ordinaria
Centro Coste:	13032 - TALENTO JOVEN 26 -(PICE)		
Fecha:	20/01/2026		
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 2026, 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 impartición de diez 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 Gastromarketing Digital
- Curso de Come como Entrenas.
- Curso de Healthy Cooking: Nutrición y Cocina Práctica.

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.

A continuación, se detalla el contenido de cada curso:

2.1. Curso de Gastromarketing Digital

- **Dirigido a:** Diseñado para dotar a jóvenes de competencias digitales aplicadas al sector gastronómico (bares, restaurantes, cafeterías, food trucks y proyectos gastronómicos emergentes).
- **Objetivos:** El curso fomenta la creatividad, el trabajo en equipo y el uso profesional de herramientas digitales, preparando al alumnado tanto para la inserción laboral como para el emprendimiento propio en el sector hostelero.
- **Metodología:** Clases teóricas y prácticas reales en cocina.
- **Duración:** 90 horas (30h módulo troncal + 60h módulo específico).
- **Titulación:** Diploma acreditativo.

2.2. Curso de Come como Entrenas

- **Dirigido a:** Personas que comienzan a entrenar y quieren aprender a comer de forma saludable y práctica y que puedan poner en práctica las habilidades adquiridas en el mundo laboral.
- **Objetivos:** Dotar al alumnado de los conocimientos básicos de nutrición deportiva y de las habilidades prácticas de cocina necesarias para mejorar su rendimiento físico, recuperación y salud mediante una alimentación equilibrada, sencilla y adaptada al entrenamiento.
- **Metodología:** Clases teóricas y prácticas reales en cocina.
- **Duración:** 90 horas (30h módulo troncal + 60h módulo específico).
- **Titulación:** Diploma acreditativo.

2.3. Curso de Healthy Cooking: Nutrición y Cocina Práctica

- **Dirigido a:** Personas interesadas en la cocina saludable que desean adquirir conocimientos básicos de nutrición, aprender a elaborar menús equilibrados y desarrollar una identidad profesional o personal en el ámbito culinario.
- **Objetivos:** Dotar al alumnado de los conocimientos básicos de nutrición y cocina saludable, así como de las habilidades prácticas necesarias para elaborar menús equilibrados y desarrollar una marca personal aplicada al ámbito culinario.
- **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 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 tres 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 Gastromarketing Digital:** 4 grupos que se impartirán acorde al calendario fijado por Cámara Valencia durante el año 2026
- **Curso de Come como Entrenas:** 4 grupos que se impartirán acorde al calendario fijado por Cámara Valencia durante el año 2026
- **Curso de Healthy Cooking:** Nutrición y Cocina Práctica: 2 grupos que se impartirán acorde al calendario fijado por Cámara Valencia durante el año 2026

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.

