



MEMORIA ECONÓMICO-FINANCIERA DEL PROYECTO DE ORDEN POR EL QUE SE FIJAN LAS CUANTÍAS DE LOS PRECIOS PÚBLICOS QUE HAN DE REGIR PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES PARTICIPATIVAS DEL PÚBLICO EN LA FORMACIÓN PRÁCTICA DEL ALUMNADO EN LAS ESCUELAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO DE HOSTELERÍA DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 147 de la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, se detalla a continuación la información económico financiera sobre la que se fundamenta la propuesta de precios públicos a establecer por la realización de actividades participativas en la formación desarrollada en las aulas de prácticas de cocina, restaurante y bar, por el alumnado de las Escuelas de Formación para el Empleo de Hostelería del Servicio Andaluz de Empleo:

a.) Identificación y características del bien, servicio o actividad retribuable, programación del gasto del Órgano o Ente receptor y el beneficio o afección que comporte para el beneficiario.

a.1 Identificación y características del bien, servicio o actividad retribuable

Se trata de la realización de actividades participativas en las prácticas del alumnado de las Escuelas de Hostelería del Servicio Andaluz de Empleo, con la finalidad de mejorar el proceso de adquisición y mejora de las competencias profesionales necesarias para la futura actividad profesional en las áreas de cocina y servicio de un restaurante, tal y como se detalla en la memoria justificativa del proyecto de Orden, lo que implica la apertura al público de las aulas de prácticas de cocina, restaurante y bar de las citadas escuelas.


Se propone el establecimiento de un precio público a satisfacer por la realización de las citadas actividades, al implicar un gasto añadido por el incremento de consumo de productos perecederos y servicios auxiliares.

Los precios públicos se establecen para tres tipos de menús cerrados, en base al estudio analítico de los costes de la actividad, que se servirán en horario de almuerzo, 3 días a la semana y en período lectivo.

- Menú tipo I (infantil): 14 €
- Menú tipo II (del día): 20 €
- Menú tipo III (degustación): 50 €
- Consumición extra bar: 3 €
- Consumición extra coctelería: 8 €

Código Seguro de verificación:EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://www.juntadeandalucia.es/economiainnovacionyciencia/verifirma2>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MANUEL CABALLERO VELAZQUEZ		FECHA	19/02/2018
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==	PÁGINA	1/6



EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==



a.2 Beneficio o afección que comporta para el beneficiario.

La apertura al público de las aulas de cocina y restaurante de las Escuelas de Hostelería del Servicio Andaluz de Empleo produce un beneficio múltiple:

- La realización de actividades participativas del público en la formación desarrollada en las aulas de prácticas de cocina, restaurante y bar reporta un importante beneficio social y económico directo, permitiendo desarrollar al alumnado prácticas muy próximas a la situación de actividad real de un restaurante bajo la supervisión de los formadores y potenciando las oportunidades de su inserción laboral en el mercado laboral.
- Esta formación práctica proporciona al sector de la restauración andaluza profesionales altamente cualificados una vez finalizan el proceso formativo en las especialidades de servicio y cocina, mejorando la competitividad del sector turístico y la promoción de los productos agroalimentarios andaluces.
- Las personas participantes en la actividades participativas son beneficiarias directas del servicio. A través de la oferta de menús de las Escuelas de Formación de Hostelería, la ciudadanía accede libremente a un servicio de restauración de calidad y a un conocimiento directo de la gastronomía y cultura andaluzas.
- El horario de apertura del servicio exclusivamente en horario de almuerzo, 3 días a la semana y en período lectivo, no supone competencia para el sector hostelero local, si no todo lo contrario, estimula y fomenta el consumo de la oferta gastronómica.

a.3 Programación del gasto del Órgano Perceptor

En virtud de lo dispuesto por el Decreto-Ley 5/2015, de 15 de septiembre, por el que se modifican el objeto y los fines de las Agencias Públicas Servicio Andaluz de Empleo y Agencia Pública Andaluza de Educación y Formación, estableciendo el procedimiento para culminar la integración de la red de consorcios Escuela de Formación para el Empleo, se materializó la integración de las Escuelas en el Servicio Andaluz de Empleo, según el calendario que se detalla a continuación:

- 13.11.2015: Escuelas de Hostelería de Cádiz e Islantilla (Huelva).
- 17.11.2015: Escuela de Hostelería La Laguna de Baeza (Jaén).
- 10.02.2016: Escuela de Hostelería de Málaga.
- 08.03.2016: Escuela de Hostelería de Benalmadena (Málaga).
- 07.08.2017: Centro de Industrias de Ocio de Mijas (Málaga).

Código Seguro de verificación:EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://www.juntadeandalucia.es/economiainnovacionciencia/verifirma2>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MANUEL CABALLERO VELAZQUEZ		FECHA	19/02/2018
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==	PÁGINA	2/6


EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==



En este apartado se ha de tener presente las siguientes cuestiones:

1º. Las Escuelas de Hostelería del Servicio Andaluz de Empleo, desde el 21 de octubre de 2014 (fecha en la que el Consejo de Gobierno facultó al titular de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte a instar el procedimiento de disolución de las entidades que componen la Red de Consorcios Escuela de Formación para el Empleo) hasta la fecha actual, no han tenido actividad de servicio abierto a público en el aula-restaurante.

2º. La financiación de la actividad formativa y funcionamiento de las Escuelas de Formación del SAE está garantizada con las dotaciones de los capítulos 1, 2 y 6 del Servicio 04, del Programa presupuestario 32L, consignado en la Sección 1539 del Presupuesto anual de la Junta de Andalucía.

3º. Potenciar la actividad formativa práctica del alumnado a través de las aulas de cocina y restaurante abiertas al público supondrá un incremento de gasto presupuestario de las Escuelas y del SAE. Este incremento de gasto presupuestario será financiado por los ingresos que se generen a través del precio público de los menús y consumiciones extras que se sufragarán por las personas que realicen actividades participativas en las prácticas de las Escuelas.

El presupuesto medio anual de la actividad formativa de una escuela de formación de la Junta de Andalucía es el siguiente:

PARTIDA PRESUPUESTARIA	PRESUPUESTO ANUAL
Cap. I. Personal	300.000,00
Cap. II. Gastos Corrientes en bienes y servicios	200.000,00
MATERIAL FUNGIBLE PARA CURSOS (productos de alimentación, bebidas y otros fungibles)	71.500,00
MATERIAL DIDÁCTICO (libros)	2.900,00
SEGURO DE PARTICIPANTES	5.500,00
GASTOS DE FUNCIONAMIENTO (SUMINISTROS, MATERIAL DE OFICINA, COMUNICACIONES, SEGURIDAD, ETC)	120.100,00
TOTAL	500.000,00

Código Seguro de verificación:EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://www.juntadeandalucia.es/economiainnovacionyciencia/verifirma2>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MANUEL CABALLERO VELAZQUEZ	FECHA	19/02/2018
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	3/6



EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==



En este contexto, los equipos técnicos de profesionales de cocina y sala de las Escuelas de Hostelería, con base en la experiencia obtenida en los años de restaurante abierto al público en el período de Consorcios Escuelas, han realizado una valoración del incremento del gasto que supone la apertura al público de las aulas de práctica de cocina y restaurante para la realización de actividades participativas en la formación desarrollada en las mismas, al objeto de establecer el precio público.

El citado incremento de gasto se ha calculado mediante una estimación media del gasto que ocasionará la actividad, sobre el diseño de unos menús tipos mensuales y de consumiciones de bebidas adaptados a los precios unitarios que se proponen, para unas previsiones de 5.000 comensales anuales por escuela, en virtud de la actividad que se cita en el párrafo final del apartado a.1 de esta Memoria.

La estimación del incremento de gasto que supone la apertura al público de las aulas de prácticas de cocina y restaurante para la realización de actividades participativas en la formación desarrollada en las aulas de prácticas de cocina, es la que se detalla a continuación:

CONCEPTO	GASTO MEDIO ANUAL POR APERTURA AL PÚBLICO DE AULAS DE PRÁCTICAS (5.000 comensales)
Servicio de limpieza	4.000
Servicio de lavandería	3.500
Energía eléctrica	11.100
Gas propano	3.500
Suministro de agua	2.800
Pescados	28.400
Carnes	32.500
Frutas y verduras	13.700
Lácteos	4.500
Otros productos de alimentación	16.000
Vinos y licores	14.000
Aguas, cervezas y refrescos	6.500
Reposición material aula (menaje)	1.500
TOTAL (€)	142.000

Código Seguro de verificación:EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://www.juntadeandalucia.es/economiainnovacionyciencia/verifirma2>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MANUEL CABALLERO VELAZQUEZ	FECHA	19/02/2018
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	PÁGINA	4/6



EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==

b.) Estudio analítico de costes directos e indirectos

Dado que toda la actividad que se desarrolla en las Escuelas de Hostelería se corresponde con la impartición de itinerarios formativos del sector hostelero, todos los gastos que se generan en las escuelas son gastos imputables a dicha actividad.

En base a la experiencia obtenida en el período de restaurante abierto al público en los Consorcios Escuelas, a continuación se exponen los elementos en los que se sustenta la propuesta de precios públicos a establecer:

- **Presupuesto medio de gasto de acciones formativas:** 500.000 €
- **Incremento de gasto por realización de actividades participativas en aulas de prácticas:** 142.000 €
- **Número de comensales total:** 5.000 comensales
- **Número de comensales por cada tipo de menú:**
 - Menú I (infantil): 500 comensales
 - Menú II (del día): 3.000 comensales
 - Menú III (degustación): 1.500 comensales

- Proporción de consumo de recursos por cada tipo de menú:

- Menú I: 4,93 %
- Menú II: 42,24 %
- Menú III: 52,83 %

Teniendo en cuenta todo esto, el coste de cada menú sería:

CONCEPTOS	PRESUPUESTO	MENÚ I		MENÚ II		MENÚ III	
		Coste unitario	Coste 500 comensales	Coste unitario	Coste 3.000 comensales	Coste unitario	Coste 1.500 comensales
GASTOS PERSONAL, FUNCIONAMIENTO Y FUNGIBLES PARA REALIZACIÓN DE CURSOS	500.000,00 €	49,30 €	24.650,00 €	70,40 €	211.200,00 €	176,10 €	264.150,00 €
INCREMENTO DE GASTO ANUAL MEDIO DE ESCUELA POR ACTIVIDADES PARTICIPATIVAS	142.000,00 €	14,00 €	7.000,00 €	20,00 €	60.000,00 €	50,00 €	75.000,00 €
TOTAL GASTO	642.000,00 €	63,30 €	31.650,00 €	90,40 €	271.200,00 €	226,10 €	339.150,00 €





c.) Fundamentación del precio público y nivel de cobertura del coste.

El coste medio de la Escuelas de Formación de Hostelería del Servicio Andaluz por la realización actividades participativas en la formación práctica del alumnado sería de 142.000€ anuales.

En base a cuanto se ha expuesto en la presente Memoria económica así como en la Memoria justificativa del proyecto de Orden por el que se fijan las cuantías de los precios públicos que han de regir para la realización de actividades participativas del público en la formación práctica del alumnado en las Escuelas de Formación

Profesional para el Empleo de Hostelería del Servicio Andaluz de Empleo, los precios públicos que se establecen cubrirán el coste total de la actividad formativa.

EL DIRECTOR GERENTE

Código Seguro de verificación:EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://www.juntadeandalucia.es/economiainnovacionyciencia/verifirma2>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MANUEL CABALLERO VELAZQUEZ	FECHA	19/02/2018
ID. FIRMA	ws029.juntadeandalucia.es	EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==	PÁGINA 6/6



EWLA2BVoa/ki+njAHmYHyQ==