

MEMORIA ECONÓMICO-FINANCIERA SOBRE REVISIÓN DE PRECIO PÚBLICO POR PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR EN EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN PRÁCTICA EN LAS ESCUELAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO DE HOSTELERÍA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA

Mediante Orden de 9 de mayo de 2018, de la Consejería de Empleo, Empresa y Comercio, se fijan las cuantías de los precios públicos que han de regir, por 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 y se regula el proceso de admisión en la actividad participativa en las prácticas.

Dichas Escuelas son:

- Escuela de Hostelería de Benalmádena, “La Fonda”
- Escuela de Hostelería de Málaga, “La Cónsula”
- Escuela de Hostelería de Cádiz
- Escuela de Hostelería de Islantilla
- Escuela Hacienda La Laguna de Baeza
- Centro de Industrias y del Ocio . CIO- Mijas

La mencionada Orden de 9 de mayo de 2018, establece los siguientes precios públicos que han de regir para la realización de actividades participativas del público en la formación práctica que imparten las Escuelas de Hostelería de esta Agencia:

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

Según establece el artículo 158 de la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, “ *la cuantía de los precios públicos deberá actualizarse anualmente en función de la evolución de los costes presupuestarios o de las variaciones experimentadas en el Índice de Precios al Consumo, por los órganos competentes para ello, según lo establecido en el artículo 145 de esta ley*”. Así se recoge también en el artículo 6 de la Orden de 9 de mayo de 2018, de la Consejería de Empleo, Empresa y Comercio: “*Estos precios públicos serán revisados anualmente, debiendo realizarse necesariamente un ajuste en sus cuantías en función de la evolución de los costes presupuestarios de la actividad, mediante orden de la Consejería competente en materia de empleo.*”

Dirección Gerencia.
C/ Leonardo Da Vinci n.º 19 B.
41092. Isla de la Cartuja. Sevilla.
Teléfono: 955 033 100. Fax: 955 693 295.
Web: www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdeempleo.



FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	06/08/2021	PÁGINA 1/4
VERIFICACIÓN	Pk2jmEJW7KV7S72U7SCT8SL23MGMVN	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



En este contexto, el SAE planificó la incorporación paulatina de las Escuelas de Hostelería de la Agencia a las prácticas formativas en aula restaurante abierta al público, iniciándose en las Escuelas de Málaga y Benalmádena. La situación de crisis sanitaria ha ralentizado los plazos previstos para su implementación en el resto de Escuelas.

No obstante lo anterior, tras un período de desarrollo de las prácticas en las aulas restaurante de estas dos escuelas de hostelería de la provincia de Málaga, se ha considerado oportuno, previo a implantar el sistema de participación y precios públicos, realizar un análisis valorativo del modelo con la finalidad de contar con una base técnica en la toma de decisiones en relación a una posible revisión de las cuantías y servicios de los precios públicos, a través de la Unidad de Evaluación de la Coordinación de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Empleo.

En consecuencia, la citada Unidad ha elaborado un informe cuyo objeto central ha sido analizar el modelo estimativo de 2018 para la fijación y cálculo de los precios públicos del servicio de restauración de las Escuelas de Hostelería del SAE y determinar la necesidad de un reajuste de los precios y servicios unitarios que se deben establecer. Se adjunta a esta memoria el referido informe de la Unidad de Evaluación, de fecha septiembre de 2020.

Los datos de partida para la elaboración del informe son:

- La memoria económica-financiera, de fecha 19/02/2018, de la Orden de 9 de mayo de 2018, sobre precio público a satisfacer por la participación en las actividades desarrolladas en las aulas restaurante de las Escuelas de Hostelería del SAE.
- Datos sobre importe de gastos ejecutados en el desarrollo de las prácticas durante el ejercicio 2019 en las Escuelas de Hostelería de Málaga y Benalmádena, en los días de apertura del aula restaurante al público.
 - ➔ En relación a la Escuela de Hostelería de Málaga, La Cónsula, los datos a ejercicio cerrado 2019, son:
 - ◆ Período apertura aula restaurante: del 15/01/2019 al 19/12/2019
 - ◆ Total de gasto: 296.184,14€
 - ◆ Gasto diario de la Escuela en las partidas del presupuesto de la Escuela que se ven afectadas por la apertura del aula restaurante: 1.121,91€ (296.184,14€ / 264 días lectivos)
 - ◆ Porcentaje del gasto de la Escuela, en los días de apertura, imputable a la actividad del restaurante: 90%.
 - ◆ Gasto diario imputable al restaurante: 1.009,72€ (1.121,91 x 90%)
 - ◆ N.º de días abierto en 2019: 68
 - ◆ N.º participantes total en 2019: 2584

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	06/08/2021	PÁGINA 2/4
VERIFICACIÓN	Pk2jmEJW7KV7S72U7SCT8SL23MGMVN	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



→ En relación a la Escuela de Hostelería de Benalmádena, La Fonda, los datos a ejercicio cerrado 2019, son:

- ◆ Período apertura aula restaurante: del 31/01/2019 al 06/06/2019
- ◆ Total de gasto (primer semestre): 96.335,92€
- ◆ Gasto diario de la Escuela en las partidas del presupuesto de la Escuela que se ven afectadas por la apertura del aula restaurante: 729,82€ (96.335,92€ / 132 días lectivos)
- ◆ Porcentaje del gasto de la Escuela, en los días de apertura, imputable a la actividad del restaurante: 90%
- ◆ Gasto diario imputable al restaurante: 1.009,72€ (729,82 x 90%)
- ◆ Gasto total aula restaurante: 729,82 x 0,90 x 55 días
- ◆ N.º de días abierto en 2019: 55
- ◆ N.º participantes total en 2019: 1.135

Tras el análisis de esta información, el informe de evaluación de referencia establece las pautas para la mejora del modelo de fijación de los precios públicos establecido en 2018, concluyendo, sobre los datos cuantitativos de gasto ejecutado y sobre la base de la experiencia de las aulas restaurante con actividad, y atendiendo a los diferentes perfiles de demanda en los territorios en los que se encuentran las Escuelas de Hostelería del SAE, que es necesario ampliar la tipología de menús para que cada Escuela pueda ofertar los menús que mejor se adapten a sus características, así como reajustar los precios, con el siguiente detalle:

- MENÚ TIPO I (INFANTIL): Se mantiene el precio actual, 14 €, ya que se es adecuado, tanto a nivel de composición como de precio.
- MENÚ TIPO II (DEL DÍA): Se mantiene el precio actual, 20 €. por ser adecuado tanto en composición como en precio.
- MENÚ TIPO III (DEGUSTACIÓN): Se considera oportuno, por la experiencia obtenida por las Escuelas de Hostelería de Málaga y Benalmádena con la implantación y desarrollo del sistema de precio público, incorporar una modalidad de menú intermedio entre el menú del día y el menú degustación actual, que de respuesta a la demanda y a las propias necesidades de la formación del alumnado. Este menú se acerca más en composición al menú degustación, sin llegar a poder calificarse como tal. El precio de este menú es 27 €.
- MENÚ TIPO IV (DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICO): Se corresponde con el menú degustación tipo III en la regulación actual, con un precio de 50 €: Actualmente no se está ofertando como consecuencia de elementos organizativos de la actividad formativa que, hoy por hoy, no permiten ofrecer un menú que se corresponda con el precio

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	06/08/2021	PÁGINA 3/4
VERIFICACIÓN	Pk2jmEJW7KV7S72U7SCT8SL23MGMVN	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



establecido. Por tanto, se ajustan la composición y el precio del menú, minorándose a 36 €.

- CONSUMICIONES EXTRA: Se considera necesario ajustar su precio a la baja e incorporar la categoría de “consumición extra premium”:
 - consumición extra bar: se modifica el precio a la baja, de 3€ a 2,50 €
 - consumición extra coctelería: se modifica el precio a la baja, de 8 € a 5 €
 - consumición extra premium: 8 €

A continuación, se resume los tipos de servicio, composición y precio público que esta Dirección Gerencia propone a regulación:

SERVICIO	PRECIO ACTUAL (€)	PRECIO REVISADO (€)	COMPOSICIÓN DEL MENÚ
MENÚ TIPO I (INFANTIL)	14	14	PRIMER PLATO O ENTRANTE, SEGUNDO PLATO, PAN, POSTRE Y BEBIDA (REFRESCO, AGUA, ZUMO)
MENÚ TIPO II (DEL DÍA)	20,00	20,00	PRIMER PLATO, SEGUNDO PLATO, PAN, POSTRE, CAFÉ/INFUSIÓN Y DOS CONSUMICIONES TIPO BAR
MENÚ TIPO III (DEGUSTACIÓN)	-	27,00	ENTRANTE, DOS PLATOS PRINCIPALES, PAN, POSTRE, CAFÉ/INFUSIÓN CON MIGNARDICES, MARIDAJE (3 SERVICIOS DE BEBIDA) Y UNA CONSUMICIÓN TIPO BAR
MENÚ TIPO IV (DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICO)	50,00	36,00	2 ENTRANTES, 2 PRINCIPALES, PAN, DEGUSTACIÓN DE POSTRES, CAFÉ/INFUSIÓN CON MIGNARDICES Y MARIDAJE (3 SERVICIOS DE BEBIDAS) Y UNA CONSUMICIÓN TIPO BAR.
CONSUMICIÓN EXTRA BAR	3,00	2,50	
CONSUMICIÓN EXTRA CÓCTEL	8,00	5,00	
CONSUMICIÓN EXTRA PREMIUM	-	8,00	

EL DIRECTOR GERENTE

Miguel Ángel Terrero Prada

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	06/08/2021	PÁGINA 4/4
VERIFICACIÓN	Pk2jmEJW7KV7S72U7SCT8SL23MGMVN	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	