

PROYECTO DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL PARA JÓVENES

“ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MELILLA”

(2018/2019)



Ante los importantes problemas de inserción sociolaboral de la población juvenil, la Ciudad Autónoma de Melilla decidió afrontar el problema mediante la creación de una Escuela de Hostelería que ofreciera formación de calidad, facilitara la oportunidad de poner en práctica los conocimientos adquiridos y además involucrar al tejido empresarial de la Ciudad. Asimismo, y dadas las peculiaridades de la economía melillense, dicha formación teórico-práctica debía ser acorde con la demanda laboral que ofrece la Ciudad, para garantizar un cierto éxito en la integración sociolaboral de los beneficiarios.

Con estas premisas, nació en 2003 la Escuela de Hostelería de Melilla, la cual tiene su sede en un lugar emblemático, como es la Plaza de los Aljibes de Melilla la Vieja.

Las especialidades que se ofrecen incluyen dos niveles de Cocina (1.400 horas en total), dos niveles de Servicio de Restaurante (1.250 horas en total) y otras especialidades de menor duración relacionadas con la hostelería como repostería, protocolo, etc.

La Escuela ofrece prácticas en el propio centro de trabajo, ya que abre un restaurante al público en general durante al menos 3 meses en el propio Centro de Formación. Así, antes de la apertura, desde el inicio del curso los propios alumnos, monitorizados por sus profesores, ponen en marcha el restaurante de la escuela, tanto en la especialidad de Cocina como en la de Servicio de Restaurante, funcionando de manera diaria como un restaurante y rotando los alumnos por todos los puestos propios del sector hostelero, lo que permite aprender y corregir fallos antes de la apertura. Además, la Escuela ofrece prácticas profesionales no laborales fuera del Centro de Formación durante al menos 2 meses.

<p><i>Área de actividad: (seleccionar una o varias áreas)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Acceso al empleo para la población activa e inactiva <input type="checkbox"/> Igualdad de género y conciliación de la vida personal y familiar con el trabajo <input type="checkbox"/> Movilidad <input type="checkbox"/> Integración sostenible de las personas NINIs (Jóvenes) <input type="checkbox"/> Personas emprendedoras y creación de empresas <input type="checkbox"/> Adaptación a los cambios para empresas <input type="checkbox"/> Adaptación a los cambios para personas empleadas <input type="checkbox"/> Envejecimiento activo <input type="checkbox"/> Reducción del ausentismo escolar y mejora del acceso a una educación primaria y secundaria de calidad <input type="checkbox"/> Mejora de la educación terciaria, consecución y acceso <input type="checkbox"/> Aprendizaje continuado <input checked="" type="checkbox"/> Integración de las comunidades marginales <input type="checkbox"/> Promoción de la empresa social
---	---

	<input type="checkbox"/> Estrategias de desarrollo impulsadas por la comunidad <input type="checkbox"/> Mejor acceso a los servicios sociales <input checked="" type="checkbox"/> Inclusión activa <input checked="" type="checkbox"/> Lucha contra la discriminación <input type="checkbox"/> Modernización de las instituciones laborales y la movilidad transnacional <input type="checkbox"/> Capacidad institucional y eficiencia de las administraciones y servicios públicos <input type="checkbox"/> Creación de competencias para las partes interesadas <input type="checkbox"/> Pactos sectoriales y territoriales que se movilizan por la reforma <input type="checkbox"/> Economía baja en carbono <input type="checkbox"/> Agenda digital <input type="checkbox"/> Investigación y desarrollo <input type="checkbox"/> Competitividad de las PYMEs
<i>Objetivo específico en el que se enmarca el proyecto</i>	8.1.2
<i>Fecha realización/ Duración</i>	2018/2019
<i>Contribución del FSE</i>	80%
<i>Presupuesto Total</i>	El importe para los cinco cursos (Cocina Nivel I y II; Servicio de Restaurante Nivel I y II y Operaciones Básicas de Pastelería e Introducción a la Cocina) correspondientes a la promoción 2018/2019 es de 367.561,92 euros en total.
<i>Participantes (Desagregar por sexo, si se tiene el dato)</i>	24 participantes, 10 hombres y 14 mujeres. Como impacto se destaca una tasa media de inserción laboral del 60% y una tasa de inserción social del 100%.
<i>País</i>	España
<i>Organización</i>	Con la Escuela colaboran la Ciudad Autónoma de Melilla en su financiación, Proyecto Melilla S.A. en su gestión y la Fundación Hispano Árabe de la Dieta Mediterránea – Sabor a Málaga de Benahavís como responsable de la formación, además de la como principales receptores de los alumnos en prácticas Y un cada vez mayor número de empresas líderes a nivel nacional (Trasmediterránea, Naviera Armas, Balearia, Paradores, Clece, Tryp Meliá...), así como empresas locales integradas en la Asociación de Empresarios de Hostelería de Melilla que desean incorporar a sus plantillas a alumnos formados en la Escuela de Hostelería de Melilla.
<i>Web</i>	http://www.escuelahosteleria.es/index.php/es/melilla/presentacion
<i>Redes Sociales</i>	https://www.facebook.com/escuelahosteleriamelilla
<i>Vídeo</i>	https://www.promesa.net/noticias/empleo/179-la-escuela-de-hosteleria-como-ejemplo-de-buenas-practicas-en-el-iv-foro-del-fondo-social-europeo/
<i>Detalles de Contacto</i>	mailto:info@promesa.net

JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE BUENAS PRÁCTICAS:

1.- Elevada difusión entre los beneficiarios y el público en general.

- **POST EN FACEBOOK**

<https://www.facebook.com/escuelahosteleriamelilla>



Escuela de Hostelería de Melilla está con La Almoraima Tryp y 44 personas más
15 de octubre de 2018

Abierto el plazo para la INSCRIPCIÓN de los cursos COCINA Nivel I y SERVICIO DE RESTAURANTE Nivel I.

Dirigido a DESEMPLEADOS RESIDENTES EN MELILLA.

Para más información, les atenderemos en la Escuela de Hostelería de Melilla (Plaza de los Aljibes, s/n, en Melilla La Vieja), a partir de hoy lunes 15, en horario de 10:30 a 13:00. También en el teléfono 952690379 y en el correo melilla@escuelahosteleria.es

Gestiona Proyecto Melilla S.A. e imparte la Fundación Hispano Árabe de la Dieta Mediterránea

PROYECTO COFINANCIADO POR LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA Y LA UNIÓN EUROPEA A TRAVÉS DEL FONDO SOCIAL EUROPEO DENTRO DEL PROGRAMA OPERATIVO DE MELILLA 2014-2020, BAJO EL LEMA "INVERTIMOS EN TU FUTURO"



- **CARTELERÍA DIVERSA**



2.- La actuación incorpora elementos innovadores

Los principales elementos innovadores que presenta la actuación son los siguientes:

- Ubicación de la Escuela de Hostelería: Las instalaciones se encuentran en un lugar céntrico y turístico por su alto valor arquitectónico e histórico, cuestión que hace que cualquier visitante pueda acceder a ella de forma sencilla.
- Formación totalmente práctica y realista: La Escuela al tener un restaurante, el cual está abierto al público, hace que el alumnado se enfrente a la realidad en cada jornada y pueda comprobar realmente si el público está satisfecho o no con su trabajo, cuestión que permite, si cabe, un mayor esfuerzo del alumnado para corregir en tiempo real sus deficiencias y lograr ser un buen profesional. El equipo docente se encuentra formado por personal joven, pero con una amplia carrera en el sector hostelero, ocupando puestos de responsabilidad en empresas reconocidas a nivel nacional.
- Partenariado: La Escuela ha logrado integrar en el proyecto en sí, no sólo a los beneficiarios, sino al tejido empresarial del sector de la Ciudad, como son la Asociación de Empresarios Hosteleros de la Ciudad Autónoma de Melilla y procura que todos los proveedores sean empresas locales con sede en Melilla. Esto permite que el empresariado pueda comprobar las habilidades de los beneficiarios y, así, la Escuela se convierte en una bolsa de empleo, a la cual acuden en caso de necesitar profesionales en el sector de la restauración. Además, colabora de manera habitual con asociaciones y distintos colectivos sociales que solicitan la participación del personal de la escuela en concursos, certámenes, jornadas...
- Ciudadanía: Se debía lograr, y también se ha conseguido, la integración de la ciudadanía que, incluidas aquellas personas que visitan Melilla, agota en pocas horas todas las plazas disponibles para acudir al restaurante de la Escuela y poder conocer de primera mano la labor que allí se realiza. En definitiva, se constata una gran concienciación por parte de la ciudadanía para colaborar de forma desinteresada en el futuro de los jóvenes que participan en la Escuela de Hostelería.
- **PLACA PERMANENTE**



Asimismo, hay que destacar la metodología, la cual pretende respetar el ritmo de aprendizaje de los alumnos, facilitando en todo momento sus progresos y adaptándolo a sus intereses profesionales. Empleando herramientas que favorezcan un aprendizaje participativo, activo y en equipo, y en contacto con las nuevas tecnologías, confiados de que estas actitudes se harán extensivas en el futuro a su vida laboral. Una metodología que vincule el sistema productivo y el formativo, y, en definitiva, ayude a cumplir el objetivo establecido, es decir, el acercamiento de los alumnos al mundo laboral que cada vez exige una mayor flexibilidad, movilidad y competitividad.

Por último, no hay que olvidar el importante compromiso personal adquirido por los responsables de la Escuela de Hostelería, los cuales están a disposición de sus alumnos para ayudarles y/o asesorarles una vez finalizada su formación en la Escuela.

- **CLASE DE COCINA**



3.- Los resultados obtenidos con la misma se adaptan a los objetivos establecidos.

La Ciudad Autónoma de Melilla presenta unas de las tasas de paro juvenil más elevadas de la Unión Europea, en 2018, ésta era de un 66,1%, (78% en el caso de los hombres y el 61,7% para las mujeres). Por otra parte, existe una población juvenil que se encuentran, por diversas circunstancias, fuera del sistema educativo. Además, en Melilla hay 5 centros de acogida de menores extranjeros no acompañados con unos 1.000 usuarios; parte de esta población quiere formarse para labrarse un futuro, siendo la Escuela de Hostelería una gran oportunidad para la inserción de estos jóvenes.

En consecuencia, los resultados obtenidos con la actuación son unos alumnos altamente formados en el sector de la hostelería con una gran mejora de su empleabilidad, ya que los títulos son muy valorados por el empresariado. Desde sus inicios, se ha observado un nivel de inserción laboral en torno al 60% del alumnado y aún mayor en el caso de alumnos menores extranjeros no acompañados con grave riesgo de exclusión social que consiguen integración laboral y social. En la Promoción 2018/2019 este colectivo ha logrado una tasa de inserción del 100%

Y estos resultados se obtienen con el esfuerzo, la ilusión y la tenacidad de muchas personas, entre las cuales se destacan al equipo docente (Esteban, José Luis, Víctor, Irene, Tieb, Aixa, Francis, Pilar...) y alumnos como José, Paola, Evelyn, Sandra, Ozman, Absusamd, Yassin, Mohamed B., Elena, Amadou, Ismael, Lourdes, Mohamed O., Maroua, Abdellah, Hanza B., Hanza M., Basma, Hamza E., Walid, Billall, Abdelselam.

Otro de los resultados a destacar es el haber ganado en confianza y autoestima por parte de los participantes, cuestión que está fomentando la reincorporación al sistema educativo de aquellos jóvenes que habían interrumpido sus estudios o antiguos alumnos que tras su paso por la Escuela reorientaron su carrera laboral, así como las ganas de seguir aprendiendo y formándose.

Además, a tenor de las opiniones facilitadas por los beneficiarios, la Escuela de Hostelería es “magnífica”, “maravillosa”, “profesional”, “fantástica”, “espectacular”, “excelente”, “insuperable”, “eficaz”, “brillante”, “interesante”, “esencial”, en definitiva, un sueño hecho realidad y una experiencia muy bonita que está contribuyendo a que muchos jóvenes residentes en Melilla puedan optar a formarse y a un puesto de trabajo, en definitiva, garantizar oportunidades más justas.

- **ALUMNOS/AS Y PROFESORES/AS DE LA PROMOCIÓN 2018/2019**



4.- Contribución a la resolución de un problema o debilidad detectada en el ámbito territorial de ejecución.

La Ciudad Autónoma de Melilla presenta unas de las tasas de paro juvenil más elevadas de la Unión Europea, en 2018, ésta era de un 66,1%, (78% en el caso de los hombres y el 61,7% para las mujeres), En igual posición se sitúa la tasa de abandono escolar, con un 29,5% (31,9% para los hombres y 26,9% en el caso de las mujeres) y, por último, la tasa de pobreza o riesgo de exclusión social es de un 21,4%.

Así, como se ha descrito en el apartado anterior, esta actuación se ha diseñado para resolver serios problemas detectados en la Ciudad Autónoma de Melilla como son la reducción del desempleo juvenil, mediante la inserción laboral de los participantes en la formación de la escuela de Hostelería, reincorporación al sistema educativo de los beneficiarios mediante las actuaciones acometidas que llevan al alumnado a valorar la importancia de continuar con su formación (es habitual que los antiguos alumnos compatibilicen su vida laboral con nueva formación) y la reducción de la tasa de pobreza al lograr un puesto de trabajo.

- **CLASE DE CORTADORES DE JAMÓN**



5.- Alto grado de cobertura a la población a la que va dirigida.

La acción formativa tiene como objetivo mejorar la empleabilidad de las personas desempleadas y/o demandantes de empleo, a través de la adquisición y/o actualización de competencias profesionales, en función de este objetivo, se seleccionan los beneficiarios de la actuación, abarcando a toda la población objetivo. Es decir, todo potencial beneficiario puede presentar su solicitud y optar a la ayuda, siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos.

- **CLASE DE COCINA AL INICIO DEL CURSO**



- **MENÚ**



6.- Consideración de los criterios horizontales de igualdad de oportunidades y no discriminación y sostenibilidad ambiental

Ambos criterios horizontales son muy tenidos en cuenta, por una parte, a través de la formación, impartándose un módulo de Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género, con una duración de 10 horas en todos y cada uno de sus cursos. Además, la formación fomenta la integración de los participantes, así como la inserción, de una forma no discriminatoria.

7.- Sinergias con otras políticas o instrumentos de intervención pública

En la actuación descrita se aprecia complementariedad y sinergias con las políticas activas de empleo, la innovación en el tejido productivo de la Ciudad, diversificación de la actividad, sostenibilidad de los sistemas productivos, políticas sociales e integración de la mujer en el mercado laboral.

- DOCUMENTACIÓN GRÁFICA

