

PROGRAMA INGRESO A LA GASTRONOMÍA, EDICIÓN 2019”

1.- CONSIDERACIONES GENERALES– OBJETO

En el marco del Programa de Ingreso a la Gastronomía, en adelante “el PIG”, tiene como objetivo principal fomentar el ingreso al mundo laboral del rubro gastronómico de personas que están en situación de vulnerabilidad social, como así también de trabajadores del rubro gastronómico que necesiten mejorar su situación laboral a través de la incorporación de habilidades complementarias para su profesión, todo ello en el marco de las actividades que desarrolla la Dirección General de Desarrollo Gastronómico, en adelante DGDGAS.

Asimismo, el PIG tiene por objeto mejorar el sistema de atención al público, sumar valor y optimizar y posicionar el servicio gastronómico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en Latinoamérica.

Como antecedente es dable destacar, que la gastronomía se encuentra en auge en Argentina, y especialmente en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires debido a múltiples factores, dentro de los cuales podemos mencionar una creciente popularización de la comida gourmet, la variada oferta que incluye platos locales, regionales e internacionales y la proliferación televisiva a la gastronomía.

En segundo lugar, hay una demanda creciente e insatisfecha de personal capacitado y estable en restaurantes, bares y hoteles, tanto para la atención al público como para las actividades de soporte en la cocina y el mostrador.

Por otra parte, se destaca la valorización (en términos de reputación y remuneraciones) de los rubros de servicio al cliente, como mozos, bartender y baristas al tiempo que se ha revalorizado la actividad de los chefs, potenciada por la difusión mediática de la actividad de estos últimos.

Atento las circunstancias expuestas, mediante PIG Edición 2019, se propone crear trayectorias de capacitación a través de la contratación de entidades reconocidas del mundo de la gastronomía y de otras que impartirán conocimientos transversales y complementarios a los oficios gastronómicos. Los cursos que conforman estas trayectorias están referidos a oficios de servicios de los cuales se haya detectado demanda laboral insatisfecha o que necesiten ser revalorizados profesionalmente

En este marco, mediante el PIG Edición 2019, se proyecta que las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS que a continuación se detallan, dicten cursos de capacitación conforme la experiencia y al sector que cada una de ellas representa.

AHRCC-Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés, a través de su **Instituto Superior de Enseñanza Hotelero Gastronómico (ISEHG)**, con sede en Tucumán 1610 de CABA. En el ISEHG se dictarán los cursos básicos para un primer empleo.

APPYCE-Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas, con sede en Ayacucho 333 de CABA. En APPYCE se dictarán oficios de elaboración, tanto para un primer empleo, como para mejorar un empleo actual, para iniciar o potenciar una actividad emprendedora.

CAVE (Restraining S.R.L.)-Centro Argentino de Vinos y Espirituosas, con sede en Juncal 838 de CABA. En CAVE se dictarán cursos de oficios y habilidades relativas a las bebidas alcohólicas.

En este sentido, procede destacar que las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS poseen probada experiencia en los rubros expuestos, resultando idóneas para participar del PIG como instituciones educativas y perfeccionadoras.

En el marco del PIG cada INSTITUCIÓN GASTRONÓMICA proveerá educación y formación mediante los cursos de capacitación dentro de una de las siguientes áreas:

- Oficios
- habilidades gastronómicas

Los cursos esenciales previstos en el área de oficios y habilidades serán:

1. Mozo de Salón
2. Mozo de eventos
3. Bartender
4. Barista
5. Ayudante de cocina
6. Elaboración de pizzas
7. Elaboración de tartas y empanadas
8. Elaboración de dulces y conservas
9. Cata de vinos y cervezas
10. Elaboración de Pastas y Salsas

2.- ACEPTACIÓN DE BASES Y CONDICIONES

Las personas que se capacitarán mediante el PIG Edición 2019, en adelante "BECARIOS", aceptan de pleno derecho todas y cada una de las disposiciones descritas en estas Bases y Condiciones, en adelante "las BASES", como así también cualquier modificación, sin derecho a reclamo alguno. Cualquier violación de estas BASES, a los procedimientos y/o a los sistemas establecidos para la realización del PIG Edición 2019 implicará la inmediata exclusión del BECARIO.

3.- BECAS

La beca consistirá en el otorgamiento a las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS del monto equivalente a la matrícula para la realización de los cursos especificados en el Anexo I , el cual forma parte del presente Programa.

Las becas son intransferibles y no pueden canjearse por el valor real del curso. No podrá permanecer en el curso ninguna persona que no esté debidamente registrada en la lista oficial del curso, y una vez que haya perdido la beca por las razones expuestas no podrá volver a recuperarla durante el período al cual se postuló.

Mediante el PIG Edición 2019 se otorgarán seiscientos treinta y seis (636) becas las cuales serán distribuidas a seiscientos treinta y seis (636) BECARIOS, conforme el siguiente detalle: a) AHRCC: 288 becas; b) APPYCE: 140 becas; c) CAVE: 208 becas.

La clasificación para el otorgamiento de las becas se efectuará de acuerdo a las siguientes categorías:

Categoría uno (1): (Trabaja actualmente en gastronomía o tiene más de 2 años de experiencia en gastronomía / con título secundario)

Categoría dos (2): (Trabaja actualmente en gastronomía o tiene más de 2 años de experiencia en gastronomía / sin título secundario)

Categoría tres (3): (No trabaja actualmente en gastronomía ni tiene experiencia / con título secundario)

Categoría cuatro (4): (No trabaja actualmente en gastronomía ni tiene experiencia / sin título secundario)

Conforme a estas categorías, los cursos correspondientes serán:

Los cursos son:

- Ayudante de Cocina

Se dictará en la AHRCC-ISEGH sito en la calle Tucumán 1610, el presente módulo cuenta con noventa y seis (96) vacantes y tiene un costo de pesos ocho mil doscientos setenta y cinco (\$ 8.275.-) por beneficiario.

- Mozo para Restaurante

Se dictará en la AHRCC-ISEGH sito en la calle Tucumán 1610, el presente módulo cuenta con noventa y seis (96) vacantes y tiene un costo de pesos cuatro mil ciento cincuenta (\$ 4.150.-) por beneficiario.

- Mozo para Eventos

Se dictará en la AHRCC-ISEGH sito en la calle Tucumán 1610, el presente módulo cuenta con treinta y dos (32) vacantes y tiene un costo de pesos cuatro mil ciento cincuenta (\$ 4.150.-) por beneficiario.

- Barismo Profesional

Se dictará en AHRCC-ISEGH sito en la calle Tucumán 1610, el presente módulo cuenta con sesenta y cuatro (64) vacantes y tiene un costo de pesos siete mil ciento treinta y siete con 50/100 (\$ 7.137,50.-) por beneficiario.

- Elaboración de Pizzas

Se dictará en APPYCE sito en la calle Ayacucho 333, el presente módulo cuenta con sesenta (60) vacantes y tiene un costo de pesos ocho mil seiscientos noventa y uno (\$ 8.691.-) por beneficiario.

- Elaboración de Tartas y Empanadas

Se dictará en APPYCE sito en la calle Ayacucho 333, el presente módulo cuenta con cuarenta (40) vacantes y tiene un costo de pesos ocho mil setecientos setenta y nueve (\$ 8.779.-) por beneficiario.

- Elaboración de Pastas y Salsas

Se dictará en APPYCE sito en la calle Ayacucho 333, el presente módulo cuenta con veinte (20) vacantes y tiene un costo de peso nueve mil seiscientos cincuenta y dos (\$ 9.652.-) por beneficiario.

- Elaboración de Dulces y Conservas

Se dictará en APPYCE sito en la calle Ayacucho 333, el presente módulo cuenta con veinte (20) vacantes y tiene un costo de pesos nueve mil setecientos diez (\$ 9.710.-) por beneficiario.

Es dable mencionar que no se podrá llevar a cabo la inscripción de un mismo curso más de una vez.

4.- INSCRIPCIÓN

La DGDGAS mediante acto administrativo realizará convocatorias a la inscripción de los cursos que se abren, con una periodicidad bimestral. La inscripción se hará a través del sitio del GCBA <http://bit.ly/ProgramaIngresoGastronomia>.

Las convocatorias a cada curso se realizarán con una anterioridad no inferior a los quince (15) días de inicio del mismo y por un período de diez (10) días.

Tanto el inicio del período de inscripción como el cierre del mismo se comunicarán a través del sitio www.facebook.com/BACapitalGastronomica.

Una vez que los interesados completen el formulario de inscripción, en adelante "los POSTULANTES", recibirán un correo electrónico donde se les solicitará la documentación correspondiente de acuerdo a esa categoría.

El formulario, contendrá los datos personales: nombres y apellidos completos, DNI, correo electrónico que será, a los efectos de las presentes Bases y Condiciones, su domicilio legal.

La totalidad de los BECARIOS serán registrados en las planillas de asistencia de las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS que correspondan a su inscripción. Una vez que se hayan agotado los cupos se les notificará por correo electrónico a la totalidad de los POSTULANTES el cierre de la convocatoria. Cada curso contará con tres (3) cupos que serán regular, mínimo y máximo.

5.- BECARIOS.-

Los BECARIOS deberán ser ciudadanos argentinos o residentes permanentes en el país, con domicilio en la República Argentina y ser mayores de dieciocho (18) años.

Cada BECARIO quedará sujeto a las disposiciones, procedimientos y reglamentos que rigen para cada una de las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS. Los BECARIOS aceptan fehacientemente el reglamento interno de las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS respecto de los cursos seleccionados. El incumplimiento de este reglamento interno, por parte del BECARIO, conlleva a la baja de la BECA obtenida.

La asistencia regular será como mínimo del setenta y cinco por ciento (75%) de las clases del curso. Los alumnos que no cumplan con este porcentual de asistencia o que no cumplan con cualquiera de los requisitos mencionados en las presentes BASES, serán dados de baja -en adelante BAJA- sin más trámite que una comunicación vía e-mail informándolo de su situación y dejando nota en la lista como BAJA.

Los alumnos que una vez inscriptos se presenten al curso de su elección y cumplan con los requisitos para permanecer en él, serán considerados BECARIOS y podrán gozar de todos los beneficios asociados al mismo.

El PIG se reserva el derecho de dar de baja a un becario que se ausente dentro del primer veinticinco por ciento (25%) del curso sin causa justificable, reemplazándolo por otro becario, el cual acepte ingresar en esas condiciones y cumpliendo con el setenta y cinco por ciento (75%) de asistencia. En este caso, al ingresante se le considerará presente desde el inicio del curso para que pueda cumplir con el porcentaje mínimo de asistencia. En este segundo caso, el becario dado de baja y reemplazado es eliminado de la lista.

6.-INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se compromete a efectuar el aporte a las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS correspondiente al cien por ciento (100%) de los cursos realizados una vez que las mismas den cuenta de manera fehaciente del cumplimiento de los cursos que hayan dictado durante ese período y que hayan cumplido con todas las obligaciones establecidas en estas BASES, debiendo ser aprobado mediante acto administrativo.

En caso de no cubrirse el cupo mínimo por ausencias o por falta de inscriptos, no se realice el curso, debiéndose comunicar a la DGDGAS a los efectos de que se lleve a cabo la notificación fehaciente a los BECARIOS.

Las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS llevarán a cabo las siguientes actividades:

- Llevar en tiempo y forma el registro electrónico on-line editable de asistencia de los BECARIOS en cada clase y notificar irregularidades dentro del período de 24 horas como máximo después del fin de cada curso a la DGDGAS.
- Entregar la certificación del curso correspondiente a cada BECARIO.
- Asegurar que sus instalaciones cuenten con óptimas condiciones de servicio, seguridad, higiene y salubridad.
- Garantizar al menos que dos tercios del tiempo de cada clase sean prácticas relativas a la capacitación, sin excepción.
- Garantizar en tiempo y forma el dictado de los cursos.
- Proteger los datos personales y sensibles de los BECARIOS.
- Establecer los requisitos de aprobación de cada curso.

7.- RESPONSABILIDAD

Tanto los BECARIOS como las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS aceptan y asumen la total responsabilidad por cualquier y todos los riesgos y/o lesiones y/o daños personales que pudiesen ocurrir en el desarrollo del PIG Edición 2019 eximiendo por tanto de todo tipo de responsabilidad al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

8.- DIFUSIÓN

Los BECARIOS por el mero hecho de inscribirse en el PIG Edición 2019, autorizan de forma expresa al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y a las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS a utilizar los datos consignados, y a hacer uso de todas las imágenes registradas en el marco del PIG Edición 2019, tanto fotográficas como de video para su uso en materiales gráficos, en los términos del artículo 31, segundo párrafo de la Ley Nacional de Propiedad Intelectual N° 11.723 y conforme lo prevé el artículo 53 del Código Civil y Comercial de la Nación.

Los BECARIOS serán los titulares de los derechos de propiedad intelectual de las obras que realicen en el marco del PIG Edición 2019. Sin perjuicio de ello, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS se encuentran autorizados para el uso y exhibición por cualquier medio electrónico y/o audiovisual y/o gráficos, incluidos internet y pantallas de telefonía celular móvil en todo lugar, así como el derecho de usar el/los nombre/s, fotografías (fijas o en movimiento), imagen, para fines institucionales y/o por los medios y formas que resulten más convenientes sin derecho a compensación y/o retribución alguna.

9.- SUSPENSIÓN O REVOCACIÓN DEL PIG

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se reserva la facultad de modificar, suspender o revocar el procedimiento del PIG Edición 2019 sin que su proceder origine ninguna responsabilidad para el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en cualquier momento sin expresión de causa,. Sin

perjuicio de ello, los cursos que se estén dictando continuarán hasta su finalización.

10.- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS se comprometen a solucionar amigablemente las diferencias que eventualmente se susciten sobre cualquier aspecto relativo a la interpretación y/o ejecución del PIG Edición 2019. De no ser ello posible, las INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS se someten a la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo y Tributario de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiese corresponderle. Se deja constancia que las notificaciones judiciales que deban cursarse al Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires deberán ser remitidas a la calle Uruguay N° 458, Departamento Cédulas y Oficios Judiciales de la Procuración General de la Ciudad de Buenos Aires, de conformidad con la Resolución N° 77/PG/06.