

Se ha verificado que la entidad beneficiaria no ha percibido otras ayudas que, acumuladas a la presente, superen dicho umbral. Para ello, se incorpora al expediente la declaración responsable de la entidad y la consulta a la Base de Datos Nacional de Subvenciones. La actividad de la beneficiaria no se encuentra entre los sectores excluidos recogidos en el artículo 1 del Reglamento 2023/2831.

Tercera.- Contenido, actuaciones a realizar y plazos de ejecución.

Las actuaciones a desarrollar por la CONFEDERACIÓN en ejecución del presente Convenio, se circunscriben a la Ciudad Autónoma de Melilla, serán las contenidas en los proyectos que obran en el expediente, para lo cual, de conformidad con la memoria de actividades presentada, se llevarán a cabo las siguientes actuaciones:

La cualificación y, especialmente, la recualificación constante de las personas trabajadoras del sector hostelero debe plantearse en Melilla como una actuación estructural de modernización, calidad y competitividad, al ser la formación el instrumento más eficaz para profesionalizar el servicio, ordenar perfiles y “categorizar” el sector con criterios objetivos y verificables.

La hostelería es uno de los ámbitos donde más se evidencia la ausencia de competencias reconocidas y la escasez de acreditaciones válidas de la formación adquirida, lo que dificulta diferenciar niveles profesionales, consolidar estándares homogéneos y trasladar confianza a clientes, empresas y Administración. En este sentido, la formación deja de ser una actuación puntual para convertirse en un instrumento estructural de profesionalización, orientado a elevar el desempeño real en el puesto de trabajo y a dotar al sector de perfiles claramente definidos, con competencias identificables y evaluables.

En un contexto como el de Melilla, con una expectativa de incremento de demanda vinculada a la llegada de turismo internacional procedente de cruceros, esta brecha se convierte en un riesgo directo para la capacidad de respuesta del destino: el visitante internacional suele operar con referencias de servicio exigentes y el gasto en restauración y consumo local depende, en gran medida, de que la experiencia sea consistente, segura y alineada con expectativas.

Desde esta perspectiva, la profesionalización no se limita a “ofertar cursos”, sino a implantar un circuito continuo que combine actualización ágil de habilidades, aplicación práctica y reconocimiento formal de lo aprendido.

Bajo estas premisas, proponemos una oferta formativa de corta duración, modular y compatible con turnos, orientada a resultados de aprendizaje muy específicos (por ejemplo, uso de TPV, atención al cliente en idiomas o sostenibilidad aplicada), precisamente para facilitar un upskilling/reskilling rápido y adaptable a la operativa real de las empresas.

En el caso concreto de Melilla, este enfoque se traduce en acciones formativas en modalidad de teleformación, diseñadas para garantizar la máxima compatibilidad con la actividad diaria del establecimiento y favorecer la conciliación de la vida laboral y personal de los profesionales del sector. Esta modalidad permite que el aprendizaje se integre de forma flexible en la jornada, minimizando ausencias y facilitando la participación del mayor número posible de hosteleros melillenses, sin comprometer la operativa del negocio. La teleformación se concibe, además, con un enfoque aplicado y orientado a resultados, de manera que el participante progrese mediante tareas, casos prácticos y actividades directamente vinculadas a situaciones reales del servicio.

Para reforzar la transferencia al puesto y asegurar una adecuación real de la formación a las necesidades concretas de cada establecimiento, al finalizar la teleformación se impartirán dos sesiones de clase presencial de 3 horas, divididos en dos días lectivos a elección del participante en turno de mañana o de tarde.

En dichas sesiones se otorgarán los diplomas acreditativos de haber superado con éxito la formación, así como una Tablet a cada alumno para incentivar la participación y motivar a la finalización de los cursos.

El objetivo último de estas acciones formativas no es únicamente formar, sino contribuir a “categorizar” el sector mediante un lenguaje común de competencias y niveles, de forma que las empresas puedan diferenciar roles, asignar responsabilidades y seleccionar personal con criterios homogéneos.

Para ello, resulta esencial que cada acción formativa se diseñe con resultados de aprendizaje claros y verificables, incorporando criterios de evaluación y, cuando proceda, mecanismos de acreditación de competencias que permitan reconocer formalmente el progreso profesional. De este modo, la mejora no queda en una declaración de intenciones, sino que se convierte en una capacidad demostrable del sector.

De esta manera, la financiación de este proyecto formativo no solo subvenciona horas lectivas, sino una mejora verificable del desempeño, con impacto directo en calidad del servicio, productividad y percepción del destino.

Asimismo, la programación del proyecto debe responder a una lógica de preparación anticipada, alineada con los periodos de mayor afluencia esperada. Una planificación de la formación permite llegar a los picos de demanda con equipos entrenados, con protocolos interiorizados y con una mayor consistencia en la experiencia de cliente. Este planteamiento reduce el riesgo de saturación operativa en momentos de alta presión, incrementa la capacidad de absorción de la demanda y mejora la conversión del flujo turístico en consumo efectivo en la hostelería local.