



SPRING
HOTELS GROUP

***FORMACIÓN DUAL
GRADO SUPERIOR
(HECANSA)***

SPRING HOTELES





Formación Profesional de Grado Superior Programa de A&B y Cocina Spring Hoteles

1. Marco Normativo de formación profesional dual.

Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual. Artículo 2.

- A los efectos del presente real decreto, se entenderá por formación profesional dual el conjunto de las acciones e iniciativas formativas, mixtas de empleo y formación, que tienen por objeto la cualificación profesional de los trabajadores en un régimen de alternancia de actividad laboral en una empresa con la actividad formativa recibida en el marco del sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo.
- Tendrá la consideración de formación profesional dual la actividad formativa inherente a los contratos para la formación y el aprendizaje regulado en el capítulo II del título II.
- Asimismo, tendrán consideración de formación profesional dual los proyectos desarrollados en el ámbito del sistema educativo regulados en el título III.

2. Descripción del Plan de Desarrollo Profesional

Spring Hotels Group colabora con Hoteles Escuela De Canarias, S.A. (HECANSA) para financiar los estudios de los alumnos de la Formación Profesional Dual de Grado Superior en:

- **Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina**
- **Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Alimentación y Bebidas**

<https://www.hecansa.com/>

Nuestro Grupo está especialmente interesado en apoyar y capacitar a jóvenes profesionales con el fin de conseguir un equipo a corto y medio plazo con capacidades suficientes para poder hacer frente a la expansión y crecimiento venidero.

Pensamos en Personas con aptitudes y actitudes en perfecta sintonía con los valores y cultura de una organización joven y dinámica preparada para afrontar los retos de un mercado en constante transformación. Este Plan va dirigido a personas que a priori cumplan con los siguientes requisitos:



- ✓ Matriculados en la Formación Profesional Grado Superior
- ✓ Dominio de inglés, español y alemán.
- ✓ Alto nivel de motivación.
- ✓ Capacidad de Comunicación y Trabajo en Equipo.
- ✓ Orientación al cliente.
- ✓ Orientación a resultados.
- ✓ Movilidad geográfica nacional e internacional.

3. Candidaturas y Selección

Preselección

A través de HECANSA se realizará una preselección de candidatos según sus criterios de idoneidad, cumplimiento de requisitos, revisión de currículum, entrevista personal o telefónica, solicitud de referencias, etc.

Toda Candidatura deberá ir acompañada de una carta de presentación / postulación y un Currículum Vitae detallado con fotografía.

Selección:

El Departamento de RRHH de Spring Hoteles revisará todas las solicitudes de los candidatos preseleccionados por El Cabildo y pasarán por un proceso de selección con pruebas de conocimientos y entrevistas personales:

- ✚ Entrevista (individual o en grupo)
- ✚ Pruebas Técnicas (opcional)

Comunicación de los resultados.

Se comunicará el resultado final a todos los participantes en el proceso de selección, por escrito y en un plazo no superior a los 10 días de realizadas las pruebas y entrevista final.

A los candidatos que una vez pasadas las pruebas de selección se les comunique que entran a formar parte del plan se les indicará la probable fecha de incorporación junto con las condiciones generales del mismo.

Elección de candidatos

Una vez elegidos los candidatos:

- se les asignará al hotel de destino
- se firma el contrato con la HECANSA



4. Condiciones Generales

Primera Fase

Duración	<p>36 meses en alguna de las 2 programmas</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina ➤ Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de A&B
Ayuda Económica	<p>1^{er} año: 10.300€ (600,00€ brutos*5 meses de prácticas en Spring Hoteles) 2^o año: 10.300 € (700,00€ brutos*6 meses de prácticas en Spring Hoteles) 3^{er} año: 10.300€ (800,00€ brutos*7 meses de prácticas en Spring Hoteles)</p>
Alojamiento y Manutención	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manutención: 3 comidas en comedor personal hotel ➤ Lavandería y uniformes
Vacaciones	El mes de Septiembre
Formación	<p>The diagram illustrates the weekly distribution for each year of the 3-year program. For the 1st year, there are 24 weeks in the educational center and 28 weeks in the company. For the 2nd year, there are 20 weeks in the educational center and 32 weeks in the company. For the 3rd year, there are 16 weeks in the educational center and 36 weeks in the company. The total duration is 36 months.</p> <p>Ver Anexo I y II.</p>
Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Exámenes y seguimientos por parte de sus tutores académicos. ➤ Exámenes oficiales ➤ Al finalizar cada periodo de prácticas, el responsable de departamento le realizara una evaluación de actitudes y aptitudes valorando el nivel de progresión y compromiso. La continuidad en el programa queda vinculada a obtener un resultado positivo de dichas evaluaciones.



Segunda Fase

Duración	12 meses ➤ Contrato Temporal 1 año + Indefinido
Retribución	Salario del Pacto de empresa para la categoría salarial Nivel IV del Convenio Hostelería de Santa Cruz de Tenerife
Vacaciones	39 días naturales
Evaluación	Al finalizar la segunda fase y si la evaluación del jefe de dpto. al año es positiva, se dará por concluido el programa y contratación indefinida.

5. Modificaciones al Plan de Carrera

La Dirección de la empresa se reserva la posibilidad de modificar cualquier de las condiciones generales y de duración del Plan, con el único compromiso de comunicar dichas modificaciones a los afectados por las mismas con la mayor antelación posible.



Anexo I: Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Alimentación y Bebidas

	Año 1º			Año 2º			Año 3º				
	Horas centro	Horas semanal	Horas empresa	Horas centro	Horas semanal	Horas empresa	Horas centro	Horas semanal	Horas empresa		
Control de aprovisionamiento de materias primas	72	3									
Procesos de servicios en restaurante I	288	12	460	Procesos de servicios en restaurante II	20	1	300	Procesos de servicios en restaurante III	16	1	250
				Procesos de servicios en bar-cafetería I	240	12	300	Procesos de servicios en bar-cafetería II	16	1	350
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96	4	80								
Inglés I	192	8	150	Inglés II	120	6	90				
Alemán I	216	9	150	Alemán II	160	8	90				
								FOL	96	6	
								Sumillería	112	7	70
				Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración I	100	5	200	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración II	32	2	250
								Gastronomía y nutrición	64	4	
				Recursos humanos y dirección de equipos en restauración I	80	4					
								Gestión administrativa y comercial en restauración	112	7	200
								Empresa e iniciativa emprendedora	64	4	
								Proyecto de dirección de servicios en restauración	64	4	
	864h	36h	840h		720h	36h	980h		576h	36h	1120h



Anexo II: Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina

	Año 1º			Año 2º			Año 3º				
	Horas centro	Horas semanal	Horas empresa	Horas centro	Horas semanal	Horas empresa	Horas centro	Horas semanal	Horas empresa		
Control de aprovisionamiento de materias primas	72	3									
Procesos de preelaboración y conservación culinaria	264	11	320	Procesos de preelaboración y conservación culinaria II	60	3	250	Procesos de preelaboración y conservación culinaria III	32	2	300
Procesos de elaboración culinaria I	264	11	320	Procesos de elaboración culinaria II	60	3	300	Procesos de elaboración culinaria III	64	4	350
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96	4	80								
Inglés I	168	7	120	Inglés II	100	5	130				
								FOL	96	6	
				Elaboraciones de pastelería y repostería	180	9	60	Elaboraciones de pastelería y repostería II	32	2	50
				Gestión de la producción en cocina	240	12	240	Gestión de la producción en cocina II	64	4	220
								Gastronomía y nutrición	64	4	
				Recursos humanos y dirección de equipos en restauración I	80	4					
								Gestión administrativa y comercial en restauración	96	6	200
								Empresa e iniciativa emprendedora	64	4	
								Proyecto de dirección de servicios en restauración	64	4	
	864 h	36 h	840 h		720 h	36 h	980 h		576 h	36 h	1120 h