

Impulsat per l'Ajuntament de
L'Hospitalet mitjançant la Regidoria de
Turisme i Desenvolupament Econòmic,
té com a objectius acompanyar i
assessorar les empreses del sector
de la restauració de la ciutat en
nous processos d'innovació i reciclatge,
fomentar les relacions comercials
de proximitat, així com millorar
l'ocupabilitat de les persones, a través
d'accions formatives especialitzades,
l'eix principal de les quals són les noves
tendències en l'àmbit de la gastronomia
i dels serveis de restauració.



Generalitat de Catalunya

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya



Aquest projecte està subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya
en el marc del Programa de projectes innovadors i experimentals



L'H gastro
Posa-li sabor local



1

Programa d'Innovació en l'ocupació

Projecte **Empoderament del personal al servei del sector hostaler i de la restauració**

El projecte té l'objectiu de dotar de capacitat especialitzada a persones demandants d'ocupació amb necessitats de reciclatge professional, ja que possibilita l'accessibilitat a nous continguts professionals relacionats amb les noves tendències del sector de l'hostaleria i serveis de restauració.

Aquest projecte està adreçat a persones aturades sense requisits específics de formació o experiència en el sector hostaler. Es seleccionaran 15 participants.

Accions a realitzar

- Disseny i impartició d'un curs sobre cuina-gastronomia i serveis de restauració.
- Disseny d'un portfoli validat a partir de l'estudi de la trajectòria acadèmica i professional de cada participant, amb diferents activitats d'orientació i assessorament personalitzat.

- Orientació per a l'acreditació de competències.
- Networking per l'ocupació amb empreses del sector.
- Tutories i acompanyament per a la inserció laboral.

2

Programa d'Innovació al teixit productiu

Projecte **Impuls a la competitivitat del sector hostaler i de la restauració**

L'objectiu d'aquest projecte és impulsar processos d'innovació i reciclatge en les empreses del sector de la restauració per incrementar la seva competitivitat, i establir i enfortir les relacions client – proveïdor entre els/les restauradors/es de la ciutat i els/les productors/es de productes agrícoles i alimentaris de proximitat, amb l'objectiu de generar noves relacions comercials basades en el concepte Km. 0.

Activitats previstes

- **Acte inaugural:** Es presentarà el projecte, i tot seguit es realitzarà una **Sessió de Networking** entre les empreses assistents.

- **Jornada de networking de proximitat:** Trobada d'empreses i empresaris/àries del sector gastronòmic local, centrada en establir i enfortir relacions client – proveïdor entre els/les restauradors/es i empreses de càterring de la ciutat i els/les productors/es de productes agrícoles i alimentaris de proximitat.

- **Mentories per la gestió:** 200 hores d'assistència tècnica externa a càrrec d'una consultoria especialitzada en Gestió de les PIMES i Microempreses, adreçades a un màxim de 10 empreses. Prèviament s'impartiran 10 hores de formació grupal.

- **Mentories estratègiques de negoci:** 160 hores d'assistència i assessorament personalitzat *in company*, per un màxim de 10 empreses, a càrrec d'una consultoria especialitzada en el sector de l'hostaleria. Prèviament s'impartirà formació grupal.

- **Master-Class:** Adreçada a les empreses que realitzin les mentories. Serà una sessió de 4h. a càrrec d'un professional rellevant del sector. L'eix conductor de la sessió serà la innovació tecnològica aplicada a la restauració i la gastronomia.