

INFORME DE REDUCCIÓN DEL PLAZO DE CONSULTA PÚBLICA PREVIA Y PRESENTACIÓN DE SUGERENCIAS, EN RELACIÓN CON EL PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE APRUEBA POR EL QUE SE DETERMINAN Y FIJAN LAS TARIFAS DEL PRECIO PÚBLICO A SATISFACER POR LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE PARTICIPACIÓN EN LAS PRÁCTICAS DEL ALUMNADO DE ACCIONES FORMATIVAS DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO, DENTRO DEL ÁREA DE RESTAURACIÓN, EN LOS CENTROS PROPIOS DE FORMACIÓN DEL SERVICIO EXTREMEÑO PÚBLICO DE EMPLEO.

De conformidad con lo previsto en el artículo 133 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, con el objeto de mejorar la participación de los ciudadanos en el procedimiento de elaboración de normas con rango de ley o de reglamento, con carácter previo a la elaboración del proyecto o anteproyecto de ley o de reglamento, se sustanciará una consulta pública, a través del portal web de la Administración competente en la que se recabará la opinión de los sujetos y de las organizaciones más representativas potencialmente afectados por la futura norma acerca de:

- a) Los problemas que se pretenden solucionar con la iniciativa.
- b) La necesidad y oportunidad de su aprobación
- c) Los objetivos de la norma.
- d) Las posibles soluciones alternativas regulatorias y no regulatorias.

Asimismo, a través de los artículos 7 y 40 de la Ley 4/2013, de 21 de mayo, de Gobierno Abierto de Extremadura, se reconoce el derecho de los ciudadanos a participar en la elaboración de disposiciones de carácter general.

El referido Decreto tiene como objeto el establecimiento del precio público a satisfacer por la participación del público en las prácticas del alumnado de los Centros propios de formación del Servicio Extremeño Público de Empleo de los cursos de la familia profesional de hostelería y turismo, dentro del área de restauración.

El Servicio Extremeño Público de Empleo cuenta con centros de formación propios en los cuales se imparten grados de formación profesional y programas formativos de la familia profesional de hostelería y turismo, área de restauración, donde resulta oportuno y conveniente llevar a cabo prácticas que mejoren los niveles de empleabilidad del alumnado.

La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura y el Centro de Formación para el Empleo de Cáceres, dependientes ambos del Servicio Extremeño Público de Empleo, son dos de estos Centros Propios donde se imparten tanto especialidades del Catálogo de Especialidades Formativas del Servicio de Empleo Público Estatal, como ofertas del Sistema de Formación Profesional de los grados A - Acreditación parcial de competencia (niveles 1, 2

o 3) -, B - Certificado de competencia (niveles 1, 2 o 3) -, C -Certificado profesional (niveles 1, 2 o 3), y en el caso de la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura, además, los Grados D - Ciclos formativo de grado básico, grado medio o grado superior (niveles 1, 2 o 3) y Grados E.- Cursos de especialización, de grado medio o grado superior (niveles 2 o 3 ), regulados por Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

En el caso de la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura, se trata de un Centro que se concibió desde su creación mediante Decreto 89/2011, de 20 de mayo, como un Centro Integrado de Formación Profesional que, sobre la base de unas instalaciones punteras, fuera referente en nuestra Comunidad Autónoma de una enseñanza de alta calidad donde se forman los mejores profesionales en las especialidades formativas vinculadas a la familia profesional de la hostelería y el turismo.

El Centro de Formación para el Empleo de Cáceres es un centro que igualmente viene formando profesionales en muy distintas familias profesionales tanto del Catálogo de Especialidades Formativas del Servicio de Empleo Público Estatal, como ofertas del Sistema de Formación Profesional de los grados A, B y C, destacando por sus instalaciones de restauración punteras en la Ciudad de Cáceres. Es uno de los centros de formación para el empleo con mayor trayectoria en la Ciudad que desarrolla formación desde hace más de 40 años, mucho antes del proceso de transferencias de empleo y educación a la Comunidad Autónoma de Extremadura. Se trata por tanto de dos centros que pretenden ser referentes y punteros en nuestra Comunidad Autónoma en el concreto ámbito de la Restauración y que por ello deben dar un giro hacia la excelencia en la preparación de los futuros profesionales mediante la realización de prácticas en real a lo largo de la impartición de las diferentes especialidades formativas y grados del Sistema de Formación Profesional

Para conseguir el objetivo de alcanzar esta mayor empleabilidad de aquellas personas que reciben formación en ambos centros, así como en aquellos otros centros propios de formación que hay en la Comunidad Autónoma dependientes del Servicio Extremeño Público de Empleo, y que puedan programar en un futuro estos grados y especialidades formativas, se han de habilitar los instrumentos adecuados para la realización de unas prácticas donde el alumnado se enfrenten a clientes reales que deben ser atendidos tanto desde cocina como en sala bajo unas normas, unos protocolos, unos tiempos y, sobre todo, una tensión propia del sector de la restauración de la que se carece si no se realizan este tipo de prácticas al público.

Para la realización de la actividad de participación del público en las prácticas del alumnado de los Centros propios de formación del Servicio Extremeño Público de Empleo, se hace necesario instrumentar un sistema de precios públicos.

El sometimiento del presente acto al trámite abreviado de ocho días naturales regulado en el artículo 33 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, viene justificado por la necesidad de poder iniciar, acorde a la programación de acciones formativas del próximo año, el desarrollo de estas prácticas con clientes reales en el primer trimestre de 2026, por lo cual se hace necesaria la reducción de los plazos señalados.