



Secció III. Altres disposicions i actes administratius

AJUNTAMENT DE CALVIÀ

6384

Acord regulador del preu públic singular per el cobrament de les quotes d'inscripció al curs intensiu de gestió en Restauració

Adoptat per la Junta de Govern Local, en sessió ordinària celebrada el 27 de maig de 2025, acord regulador del preu públic singular per el cobrament de les quotes d'inscripció al Curs Intensiu de Gestió en Restauració es publica el citat acord i el text íntegre, als efectes previstos a l'Art. 70.2 de la Llei 7/85, de 2 d'abril reguladora de les bases de règim local.

Contra el present acord, els interessats podran interposar a partir de la seva publicació en el BOIB, recurs contenciós administratiu en la forma i terminis que estableixen les normes reguladores d'aquesta Jurisdicció.

ACORD REGULADOR DEL PREU PÚBLIC SINGULAR PER EL COBRAMENT DE LES QUOTES D'INSCRIPCIÓ AL CURS INTENSIU DE GESTIÓ EN RESTAURACIÓ.

Antecedents

L'Ajuntament de Calvià, de conformitat amb la Llei 7/1985, de 2 d'abril Reguladora de les Bases del Règim Local, va aprovar per Ple Municipal, en la seva sessió de 7 d'octubre de 1994, els estatuts de l'òrgan desconcentrat local Institut Municipal de Formació i Ocupació de Calvià, d'ara endavant IFOC, publicat en el BOCAIB 141 de data 17 de novembre de 1994 amb la finalitat de fomentar l'ocupació, millorar la formació ocupacional i promoure la creació de noves empreses, així com contribuir a la consolidació de les ja existents.

Existeix un acord de col·laboració entre CaixaBank i elBullifoundation, que des del 2015 treballen conjuntament per desenvolupar projectes amb un eix central: la innovació. L'objectiu principal d'aquest acord és aplicar la creativitat en projectes concrets que promoguin la innovació, especialment en iniciatives professionals del sector de la gastronomia i les seves indústries relacionades.

En el marc d'aquesta col·laboració, CaixaBank i elBullifoundation ofereixen el “Curs Intensiu de Gestió en Restauració”. Des de la seva iniciació el 2022, el curs ha comptat amb 13 edicions en diferents ciutats espanyoles (Madrid, Sevilla, València, Bilbao, A Coruña entre d'altres).

La proposta d'impartició del curs té a la figura de **Ferran Adrià** com un element clau d'aquesta proposta. La seva participació no es limita a una figura simbòlica, sinó que implica una contribució pràctica en la formació.

Les seves intervencions, com la “master class” de 4 hores inclosa en el curs, no només aporten coneixement, sinó també prestigi i visibilitat internacional al municipi que acull l'esdeveniment.

Ferran Adrià Acosta és una figura transcendental de la gastronomia mundial, reconegut per revolucionar la cuina contemporània transformant El Bulli en un laboratori d'innovació. Sota el seu lideratge, El Bulli va obtenir tres estrelles Michelin (1997) i va ser nomenat "Millor Restaurant del Món" cinc vegades (2002, 2006-2009) per The Restaurant Magazine. Adrià va introduir tècniques pioneres com la deconstrucció, les escumes amb sifó i l'esferificació, trencant amb quatre segles de domini francès i establint el lema "Crear és no copiar". El 2011 va tancar El Bulli per fundar elBullifoundation (2013), dedicada a preservar el seu llegat i impulsar la recerca gastronòmica, publicant més de 80 llibres, entre ells el monumental *Catàleg General elBulli 1983-2011*. La seva trajectòria ha estat reconeguda amb doctorats honoris causa (Universitat de Barcelona, 2007) i documentals internacionals. El 2023 va reobrir El Bulli com a museu (elBulli1846), consolidant-se com el pensador que va convertir la gastronomia en una disciplina intel·lectual i artística d'abast global.

Aquest curs, a més de proporcionar formació especialitzada, s'alinea amb l'estratègia de l'Ajuntament de Calvià per posicionar el municipi com un referent en turisme gastronòmic. La iniciativa “Calvià Destino Gastro” té com a objectiu potenciar la riquesa culinària local, donant visibilitat a productes autòctons, restaurants i professionals del sector, i aquest curs es converteix en una peça clau dins d'aquest marc estratègic.

L'oferta formativa no només millorarà la qualificació dels professionals de la restauració, sinó que també contribuirà a la creació d'experiències gastronòmiques úniques per als visitants. Es tracta d'una oportunitat perquè cuiners, sommeliers, cambrers i altres professionals del sector adquireixin noves habilitats i coneguin tendències emergents en gastronomia i enoturisme. A més, el curs posarà en valor la sostenibilitat i l'ús de productes de proximitat, reforçant el compromís amb una oferta culinària autèntica i diferenciadora.



Aquesta iniciativa també fomenta la col·laboració entre institucions, empreses i professionals del sector, creant una xarxa sòlida que beneficiarà tant als residents com als turistes. Amb aquest enfocament, Calvià no només es consolida com una destinació turística d'excel·lència, sinó que també impulsa el seu teixit econòmic local, generant noves oportunitats de negoci i ocupació.

Aquest curs no només ofereix coneixement i formació, sinó que també actua com un motor de transformació per a la restauració i el turisme gastronòmic a Calvià, alineant-se amb una visió de qualitat, innovació i sostenibilitat.

El “**Curs Intensiu de Gestió en Restauració**”, organitzat per CaixaBank i impartit per l'equip d'elBullifoundation, tindrà la col·laboració de l'Ajuntament de Calvià durant el mes de novembre de 2025 i es desenvoluparà a les instal·lacions municipals de la Sala Palmanova del Centre de Serveis.

El programa del curs és el següent:

- Primer dia de 10 a 20 hores

10 a 14 h: Sessió inaugural amb Ferran Adrià. Presentació del curs. (inclou pausa per esmorzar)

14 a 15 h: Dinar

15 a 20 h: Actitud innovadora per a donar llarga vida al restaurant.

- Segon dia de 10 a 20 hores

10 a 14 h: El pressupost del restaurant.(inclou pausa per esmorzar)

14 a 15 h: Dinar

15 a 20 h: El que no segueix no existeix: el control pressupostari.

- Tercer dia de 09 a 14 hores

9 a 10 45 h: Com omplir el restaurant cada dia?

10 45 a 11 h: Pausa per esmorzar

11 a 14 h: La gestió eficient del vi en el restaurant.

Es preveu la participació de fins a 100 empresaris del sector de la restauració del municipi de Calvià, amb un ingrés total previst de 20.000 €. Aquesta xifra es calcula sobre la base del preu de matrícula de 200 € per participant.

Justificació econòmica

El preu de la matrícula es destinarà a cobrir les despeses associades amb l'esdeveniment, inclosa la gestió logística, els materials didàctics que reben els alumnes, les hostesses, el personal de suport, l'espai físic necessari per al desenvolupament del curs, el suport tècnic d'il·luminació i so, així com els costos associats a la configuració adequada de l'espai.

La resta de despeses, que inclouen les sessions dels formadors (entre els quals destaca Ferran Adrià), la logística general, el desplaçament i allotjament de l'equip d'elBullifoundation i la infraestructura necessària, són assumides íntegrament per CaixaBank.

En conseqüència, i d'acord amb l'informe proposta del Tècnic de l'Àrea d'Emprenedoria i Dinamització Empresarial de l'Ajuntament de Calvià IFOC, amb el vistiplau de la Cap de Servei de l'IFOC de data 07 d'abril de 2025; i amb l'informe d'Intervenció de Control Permanent sobre Aprovació de Preus Públics de data 13 de maig de 2025, es va proposar l'aprovació d'un preu públic singular per el cobrament de les quotes d'inscripció al Curs Intensiu de Gestió en Restauració a impartir per elBullifoundation, organitzat per la Caixa.

El present Acord, que va ser aprovat per la Junta de Govern Local de l'Ajuntament de Calvià, a data 27 de maig de 2025, entrarà en vigor l'endemà de la seva publicació al Butlletí Oficial de les Illes Balears.

Calvià, 5 de juny de 2025 (*data de la signatura electrònica*)

**El tinent de batle delegat de Manteniment, Serveis Urbans, Cultura Món Rural
i Benestar Animal de l'Ajuntament de Calvià i President de l'IfoC**

Manuel Mas Sánchez

