



## Sección III. Otras disposiciones y actos administrativos

### AYUNTAMIENTO DE CALVIÀ

**6384**

#### *Acuerdo regulador del precio público singular por el cobro de las cuotas de inscripción al curso intensivo de gestión en Restauración*

Adoptado por la Junta de Gobierno Local, en sesión ordinaria celebrada el 27 de mayo de 2025, acuerdo regulador del precio público singular por el cobro de las cuotas de inscripción en el Curso Intensivo de Gestión en Restauración se publica el citado acuerdo y el texto íntegro, en los efectos previstos al Arte. 70.2 de la Ley 7/85, de 2 de abril reguladora de las bases de régimen local.

Contra el presente acuerdo, los interesados podrán interponer a partir de su publicación en el BOIB, recurso contencioso-administrativo en la forma y plazos que establecen las normas reguladoras de esta Jurisdicción.

#### **ACUERDO REGULADOR DEL PRECIO PÚBLICO SINGULAR POR EL COBRO DE LAS CUOTAS De INSCRIPCIÓN AL CURSO INTENSIVO DE GESTIÓN EN RESTAURACIÓN.**

##### **Antecedentes**

El Ayuntamiento de Calvià, de conformidad con la Ley 7/1985, de 2 de abril Reguladora de las Bases del Régimen Local, aprobó por Pleno Municipal, en su sesión de 7 de octubre de 1994, los estatutos del órgano desconcentrado local Instituto Municipal de Formación y Ocupación de Calvià, de ahora en adelante IFOC, publicado en el BOCAIB 141 de fecha 17 de noviembre de 1994 con el fin de fomentar la ocupación, mejorar la formación ocupacional y promover la creación de nuevas empresas, así como contribuir a la consolidación de las ya existentes.

Existe un acuerdo de colaboración entre CaixaBank y elBullifoundation, que desde el 2015 trabajan conjuntamente para desarrollar proyectos con un eje central: la innovación. El objetivo principal de este acuerdo es aplicar la creatividad en proyectos concretos que promuevan la innovación, especialmente en iniciativas profesionales del sector de la gastronomía y sus industrias relacionadas.

En el marco de esta colaboración, CaixaBank y elBullifoundation ofrecen el “Curso Intensivo de Gestión en Restauración”. Desde su iniciación el 2022, el curso ha contado con 13 ediciones en diferentes ciudades españolas (Madrid, Sevilla, València, Bilbao, A Coruña entre otros).

La propuesta de impartición del curso tiene a la figura de Ferran Adrià como un elemento clave de esta propuesta. Su participación no se limita a una figura simbólica, sino que implica una contribución práctica en la formación.

Sus intervenciones, como la “master class” de 4 horas incluida en el curso, no solo aportan conocimiento, sino también prestigio y visibilidad internacional en el municipio que acoge el acontecimiento.

Ferran Adrià Acosta es una figura trascendental de la gastronomía mundial, reconocido para revolucionar la cocina contemporánea transformando Lo Bulla en un laboratorio de innovación. Bajo su liderazgo, Lo Bulla obtuvo tres estrellas Michelin (1997) y fue nombrado “Mejor Restaurante del Mundo” cinco veces (2002, 2006-2009) por The Restaurando Magazine. Adrià introdujo técnicas pioneras como la deconstrucción, las espumas con sifón y el esferificación, rompiendo con cuatro siglos de dominio francés y estableciendo el lema “Crear es no copiar”. El 2011 cerró Lo Bulla para fundar elBullifoundation (2013), dedicada a preservar su legado e impulsar la investigación gastronómica, publicando más de 80 libros, entre ellos el monumental Catálogo General elBulli 1983-2011. Su trayectoria ha sido reconocida con doctorados honoris causa (Universitat de Barcelona, 2007) y documentales internacionales. El 2023 reabrió Lo Bulla como museo (elBulli1846), consolidándose como el pensador que convirtió la gastronomía en una disciplina intelectual y artística de alcance global.

Este curso, además de proporcionar formación especializada, se alinea con la estrategia del Ayuntamiento de Calvià para posicionar el municipio como un referente en turismo gastronómico. La iniciativa “Calvià Destino Gastro” tiene como objetivo potenciar la riqueza culinaria local, dando visibilidad a productos autóctonos, restaurantes y profesionales del sector, y este curso se convierte en una pieza clave dentro de este marco estratégico.

La oferta formativa no solo mejorará la calificación de los profesionales de la restauración, sino que también contribuirá a la creación de experiencias gastronómicas únicas para los visitantes. Se trata de una oportunidad para que cocineros, sumilleros, camareros y otros





profesionales del sector adquieran nuevas habilidades y conozcan tendencias emergentes en gastronomía y enoturismo. Además, el curso pondrá en valor la sostenibilidad y el uso de productos de proximidad, reforzando el compromiso con una ofrecida culinaria auténtica y diferenciadora.

Esta iniciativa también fomenta la colaboración entre instituciones, empresas y profesionales del sector, creando una red sólida que beneficiará tanto a los residentes como a los turistas. Con este enfoque, Calvià no solo se consolida como un destino turístico de excelencia, sino que también impulsa su tejido económico local, generando nuevas oportunidades de negocio y ocupación.

Este curso no solo ofrece conocimiento y formación, sino que también actúa como un motor de transformación para la restauración y el turismo gastronómico en Calvià, alineándose con una visión de calidad, innovación y sostenibilidad.

El “Curso Intensivo de Gestión en Restauración”, organizado por CaixaBank e impartido por el equipo de elBullifoundation, tendrá la colaboración del Ayuntamiento de Calvià durante el mes de noviembre de 2025 y se desarrollará a las instalaciones municipales de la Sala Palmanova del Centro de Servicios.

El programa del curso es el siguiente:

- Primer día de 10 a 20 horas

10 a 14 h: Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso. (incluye pausa para almorzar)

14 en 15 h: Comer

15 a 20 h: Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante.

- Segundo día de 10 a 20 horas

10 a 14 h: El presupuesto del restaurante.(incluye pausa para almorzar)

14 en 15 h: Comer

15 a 20 h: El que no sigue no existe: el control presupuestario.

- Tercer día de 09 a 14 horas

9 a 10 45 h: Cómo llenar el restaurante cada día?

10 45 a 11 h: Pausa para almorzar

11 a 14 h: La gestión eficiente del vino en el restaurante.

Se prevé la participación de hasta 100 empresarios del sector de la restauración del municipio de Calvià, con un ingreso total previsto de 20.000 €. Esta cifra se calcula en base al precio de matrícula de 200 € por participante.

#### Justificación económica

El precio de la matrícula se destinará a cubrir los gastos asociados con el acontecimiento, incluida la gestión logística, los materiales didácticos que reciben los alumnos, las huéspedes, el personal de apoyo, el espacio físico necesario para el desarrollo del curso, el apoyo técnico de iluminación y sonido, así como los costes asociados a la configuración adecuada del espacio.

El resto de gastos, que incluyen las sesiones de los formadores (entre los cuales destaca Ferran Adrià), la logística general, el desplazamiento y alojamiento del equipo de elBullifoundation y la infraestructura necesaria, son asumidas íntegramente por CaixaBank.

En consecuencia, y de acuerdo con el informe propuesta del Técnico del Área de Emprendimiento y Dinamización Empresarial del Ayuntamiento de Calvià IFOC, con el visto bueno de la Jefa de servicio de la IFOC de fecha 07 de abril de 2025; y con el informe de Intervención de Control Permanente sobre Aprobación de Precios Públicos de fecha 13 de mayo de 2025, se propuso la aprobación de un precio público singular por el cobro de las cuotas de inscripción en el Curso Intensivo de Gestión en Restauración a impartir por elBullifoundation, organizado por la Caixa.

El presente Acuerdo, que fue aprobado por la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Calvià, a fecha 27 de mayo de 2025, entrará en vigor el día siguiente a su publicación al Boletín Oficial de las Islas Baleares.

Calvià, 5 de junio de 2025 *(fecha de la firma electrónica)*

**El teniente de alcalde delegado de Mantenimiento, Servicios Urbanos, Cultura, Mundo Rural y Bienestar**  
**Animal del Ayuntamiento de Calvià y Presidente del Ifoc**

Manuel Mas Sánchez