

BECA CARNET JOVE 2024



L'objecte de la beca Carnet Jove de cuina 2024 és promoure l'accés de les persones joves a l'àmbit de la gastronomia i la restauració.

Amb el suport de

alkimia
JORDI VILÀ

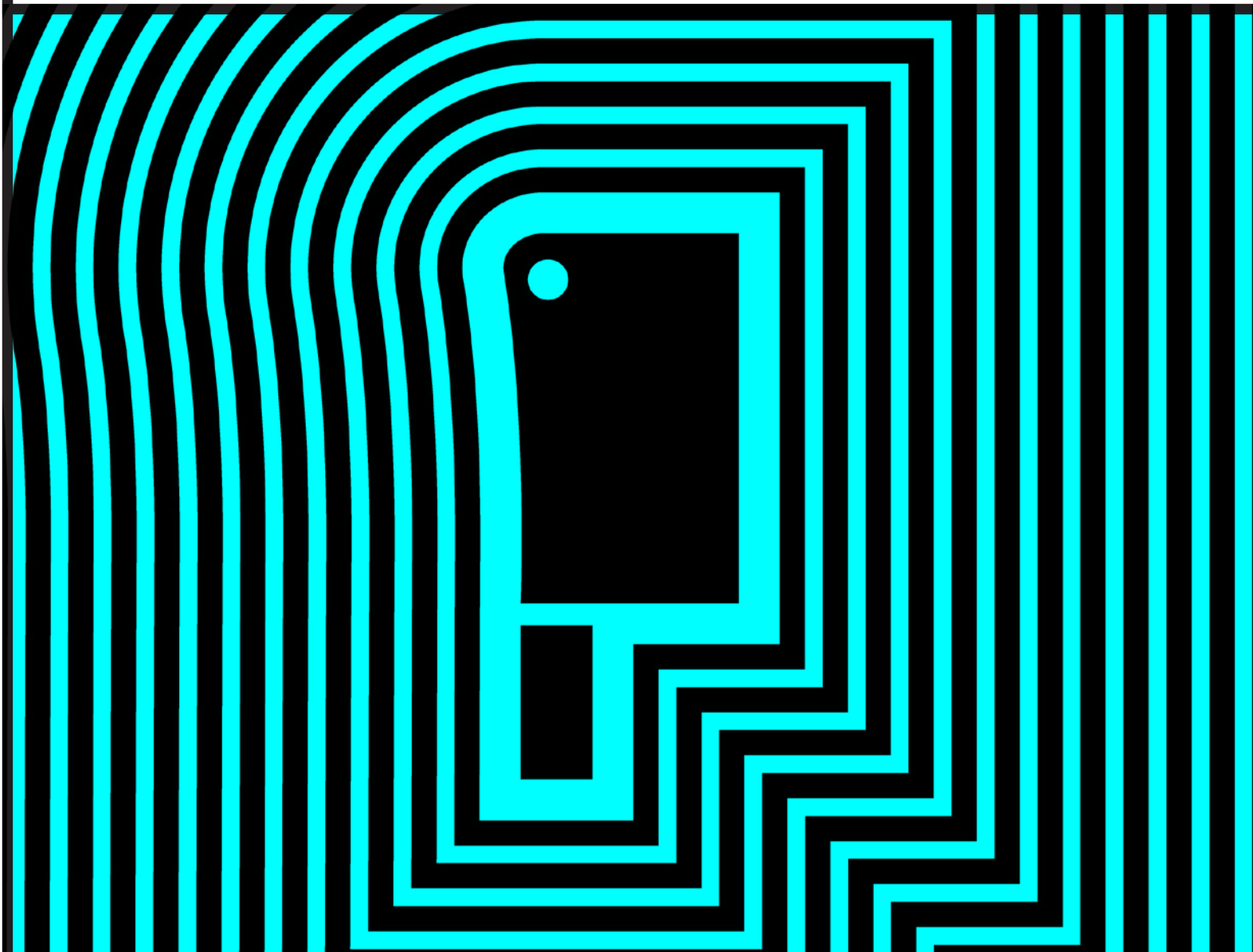
Dis fruitur
Restaurant · BARCELONA

Fundació "la Caixa"

Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant

CUINA



BECA CARNET JOVE 2024

CUINA

L'estada té una durada aproximada de 880 hores, del setembre al desembre de 2024 al restaurant Alkimia i del gener a l'abril de 2025 al restaurant Disfrutar, amb una distribució de set hores diàries de dilluns a divendres. L'estada es fa a les instal·lacions dels restaurants Alkimia i Disfrutar, a la ciutat de Barcelona. La persona beneficiària pot signar els projectes en què hagi participat com a becària de cuina.

Qui pot sol·licitar-la

Les persones joves que, en el moment de presentar les sol·licituds, tenen entre 16 i 31 anys i també són titulars del Carnet Jove de la Generalitat de Catalunya.

Com i quan sol·licitar-la

Un cop publicada la convocatòria corresponent, per optar a la beca cal presentar la sol·licitud a través de l'apartat Tràmits del web de la Generalitat de Catalunya (<https://web.gencat.cat/ca/tramits>).

El tràmit de la sol·licitud es pot fer des de les 9 hores del primer dia hàbil següent al de la publicació de la convocatòria al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya* fins a les **14 hores del dimarts 16 d'abril de 2024**.

Com s'adjudica i es fa pública

La beca es concedeix a la sol·licitud que hagi obtingut la valoració més alta. El sol·licitant ha de rebre la notificació de la resolució en el termini de sis mesos, que es compten a partir de l'endemà de la data en què es publica la convocatòria. Si passat aquest termini no n'ha rebut la notificació, significa que no se li ha concedit la beca.

La resolució de concessió es publica al Tauler de la Seu electrònica de la Generalitat de Catalunya (<https://tauler.seu.cat/inici.do?idens=1>) i al web del programa Connecta't (carnetjove.cat/beques).

Mitjançant aquesta beca, la persona beneficiària fa una estada en pràctiques als restaurants Alkimia i Disfrutar de Barcelona per adquirir els coneixements que l'ajudaran, en el futur, a accedir a aquest àmbit professional. Les tasques que ha de dur a terme es detallen als plans de formació, que es poden trobar al web carnetjove.cat/beques.

Documentació que cal adjuntar

Juntament amb el formulari de sol·licitud, cal presentar els documents següents en català:

a) Una peça audiovisual de la preparació d'un plat. La peça ha de ser original i l'ha d'haver elaborat íntegrament la persona sol·licitant. El vídeo ha d'incloure el nom de la recepta, l'explicació del plat (d'un minut de durada), la mostra dels ingredients, l'elaboració (amb els passos tècnics enregistrats de prop: tallar, filetejar, desossar, banyar, glacejar, esferificar, emulsionar, fregir, caramel·litzar, escaldar, rostir, engelatinar, etc.) i l'emplatatge. La gravació de prop s'ha de combinar amb una gravació panoràmica de la cuina o espai on es treballa.

El format de la peça audiovisual ha de ser MOV, MPEG o FLV, ha de tenir una durada màxima de set minuts i no pot pesar més de 50 MB.

b) Una breu argumentació de la proposta presentada, amb els motius i la justificació del plat presentat. El format de l'argumentació ha de ser en PDF, ha de tenir una extensió màxima d'una pàgina i no pot pesar més de 50 MB.

c) Un qüestionari, degudament emplenat, sobre les motivacions i les inquietuds per les quals es vol participar en la convocatòria. Aquest qüestionari es pot descarregar del web carnetjove.cat/beques.

d) Un document amb les dades acadèmiques i professionals de la persona sol·licitant que en qualifiquen l'aptitud professional per a la beca.

Avaluació i criteris de valoració

Per avaluar les sol·licituds presentades, es constitueix una comissió de valoració formada per cinc membres: representants qualificats de l'Agència Catalana de la Joventut o de la Direcció General de Joventut, representants dels restaurants Alkimia i Disfrutar i persones expertes qualificades del sector de la gastronomia i la restauració. Les sol·licituds s'avaluen en dues fases:

1. La Comissió de Valoració les examina d'acord amb els criteris següents:

- La proposta de recepta i l'argumentació corresponent: 70 punts sobre 100.
- Les respostes del qüestionari: 20 punts sobre 100.
- El document amb dades acadèmiques i professionals: 10 punts sobre 100.

La beca es pot declarar deserta només en el cas que les sol·licituds no arribin a una puntuació mínima de 40 punts.

2. Entrevista personal i defensa del projecte:

Les cinc sol·licituds presentades que obtinguin més puntuació passaran a la segona fase d'avaluació, que consisteix en entrevistes personals i una prova pràctica, amb l'objectiu de valorar si el perfil de les persones s'adequa a les tasques que es desenvolupen en el marc de la beca. Aquesta segona fase d'avaluació es pondera amb un màxim de 50 punts.

Amb la suma de les dues fases, es pot obtenir una puntuació màxima de 150 punts.

Dotació de la beca

La dotació de la beca és de 8.000 euros* i el pagament s'efectua en quatre terminis:

- 1.** Un pagament del 20% entre l'adjudicació de la beca i el primer mes de l'estada.
- 2.** Un pagament del 40% quan es tramet l'informe explicatiu tres mesos després d'haver començat l'activitat.
- 3.** Un pagament final del 40% quan es tramet el segon informe explicatiu i s'ha acabat l'objecte de la beca.

Bases completes i sol·licitud de participació a: carnetjove.cat/beques

*L'aportació dinerària corresponent a la dotació de la beca està sotmesa al règim fiscal vigent aplicable en el moment en què s'atorgui. D'acord amb l'article 92.2.g) bis del text refós de la Llei de finances públiques de Catalunya, com a conseqüència de les restriccions que deriven del compliment dels objectius d'estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera de la Generalitat de Catalunya, aquest import podria reduir-se abans que se'n dicti la resolució de concessió. En aquest cas, se n'informaria les persones interessades.