

FORMACIÓ OCUPACIONAL

DEGUSTA AL CANIGÓ 2017

ITINERARI OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR - OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA – (1477H) - PRESENCIAL

ITINERARI FORMATIU, VINCULAT A DOS CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT DE NIVELL 1

Les persones seleccionades seran beneficiàries d'una beca en funció de l'assistència i aprofitament de la formació.

OBJECTIUS

- I. Qualificar professionalment en un entorn de treball real i en un sector amb oportunitat de creixement i generació de treball a joves del territori registrats/es en el Sistema Nacional de Garantí Juvenil, reforçant l'empleabilitat i ocupabilitat, així com les competències professionals del jovent; afavorint la igualtat de gènere i la no discriminació de col·lectius desfavorits.
- II. Proporcionar un futur professional mitjançant l'obtenció d'una acreditació formativa mitjançant dos Certificats de Professionalitat (Operacions bàsiques de cuina HOTR0108 i Operacions bàsiques de restaurant i bar HOTR0208; titulació oficial) que permeti als/ a les joves participants desenvolupar el seu propi projecte vital i professional.
- III. Donar un resposta a les necessitats generadores de treball, adequant els itineraris formatius als requeriments del sector empresarial, fomentant de forma especial els coneixements en idiomes i en les noves tecnologies.
- IV. Integrar de forma sostenible a la població en el mercat de treball i tractar de combatre la taxa de desocupació juvenil.

CONTINGUTS

- * OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR - HORES: 498 h.
 - * MF0257_1 Servei bàsic de restaurant i bar
 - * MF0258_1 Aprovisionament, begudes i menjars ràpids
 - * MF001 Begudes alcohòliques i no alcohòliques
 - * MF002 Servei especial en establiments de restauració
 - * MF003 Servei en el restaurant i bar
- * OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA - HORES: 539 h.
 - * MF0255_1 Aprovisionament, pre-elaboració i conservació culinària
 - * MF0256_1 Elaboració culinària bàsica
 - * MF004 Processos de pre-elaboració, elaboració i conservació culinària
 - * MF005 Servei en el restaurant
 - * MF006 Bases de pastisseria i postres de restaurant
- * PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS - HORES: 170 h.
- * ANGLÈS APLICAT A L' HOSTALERIA – HORES: 150 h.
- * INFORMÀTICA APLICADA A L'HOSTALERIA- HORES: 50 h.
- * IGUALTAT EN GÈNERE – HORES: 10 h.
- * ORIENTACIÓ LABORAL – HORES: 20 h.
- * SEGURETAT E HIGIÈNE I PREVENCIÓ EN RISCOS LABORALS - HORES: 10 h.
- * TUTORIES:
 - * Fase de formació: 15 h
 - * Fase de pràctica professional no laboral: 15 h

DADES DEL CURS

DATA D'INICI PREVISTA:
06/11/2017

DATA DE FINALITZACIÓ
PREVISTA: 05/11/2018

HORARI: DILLUNS A
DIVENDRES EN HORARI DE
09:30 A 16:30

CENTRE: ESCOLA DE
RESTAURACIÓ EDIFICI
CANIGÓ, RECINTE
TORRIBERA, AVDA. PRAT
DE LA RIBA, NÚM. 171
08924 SANTA COLOMA DE
GRAMENET

SORTIDES PROFESSIONALS

CP1 OPERACIONS BÀSIQUES
DE RESTAURANT I BAR
Ajudant/a de cambrer/a.
Ajudant/a de bar.
Ajudant/a de rebost.
Auxiliar de col·lectivitats.
Empleat/ada de petit
establiment de restauració.

CP1 OPERACIONS BÀSIQUES
DE CUINA:
Auxiliar de cuina
Ajudant/a de cuina
Encarregat/ada d'aliments i
begudes (hoteleria)
Empleat/ada de petit
establiment de restauració

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS: Carrer de Rafael Casanova, 40 - Santa Coloma de Gramenet –

Dilluns a dijous de 8.30-14 h. i de 15 -17 h. Divendres de 9-14 h | Tel. 93 466 15 65 | www.grameimpuls.cat

FORMACIÓ OCUPACIONAL

PERFIL D'ENTRADA

Adreçat a persones treballadores menors de 30 anys en situació de desocupació i no integrades en els sistemes d'educació o formació, registrades al Sistema Nacional de Garantia Juvenil inscrites a l'OT del SOC com a demandants d'ocupació.

Requisits:

- La formació de CP de nivell 1 no requereix d'uns estudis d'entrada si bé és recomanable que l'alumne/a sigui capaç de seguir les explicacions sense problemes, per tant el més idoni com a mínim seria un nivell de certificat d'estudis o equivalent (competències instrumentals bàsiques: saber llegir, escriure i fer comptes senzills, que es valoraran amb una prova escrita i/o entrevista).
- Valorable experiència laboral en el sector
- Motivació per a la formació i l'ocupació
- Disponibilitat per treballar un cop finalitzada la formació
- Capacitat per a realitzar esforç físic i les tasques i funcions pròpies de la professió.

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS: Carrer de Rafael Casanova, 40 - Santa Coloma de Gramenet –
Dilluns a dijous de 8.30-14 h. i de 15 -17 h. Divendres de 9-14 h | Tel. 93 466 15 65 | www.grameimpuls.cat