

OBRADOIRO DE EMPREGO VIGO CAPACITA IV

NOME DO OBRADOIRO DE EMPREGO: VIGO CAPACITA IV.
Expediente: 36/00013/2017
Especialidades: HOTR0108 “Operacións básicas de Cociña”
HOTR0208 “Operacións básicas de Restaurante-Bar.”
Data de inicio: 10/10/2017
Data de finalización: 09/07/2018
Entidad Promotora: Concello de Vigo.
Subvencionado pola Xunta de Galicia.

RESUMO DAS ACTIVIDADES FORMATIVAS E DOS SERVIZOS E OBRAS

O Obradoiro de Emprego “Vigo Capacita IV” ten unha duración de 9 meses, dende outubro de 2017 ata xullo de 2018, un total de 20 alumnos/as traballadores/as reciben formación profesional para o emprego dirixida á obtención do certificado de profesionalidade nas especialidades de HOTR0108 Especialidade Operación básicas de Cociña e HOTR0208 Especialidade Operación básicas de Restaurante-bar, contan para o seu desenvolvemento dunha equipa directiva da que forman parte unha directora, unha titora, dous expertos docentes e unha administrativa.

O Obradoiro de eEmprego desenvólvese no Centro Cultural de Valladares do Concello de Vigo, sito no rCamiño do Pedregal, 6, em conta cun presuposto total 300.690,00 €, onde a Xunta de Galicia aporta 279.959,00€ (procedentes do FSE) e o Concello de Vigo 21.001,00 €.

Obxectivo.

O VIGO CAPACITA IV se enmarca dentro dos programas mixtos de emprego e formación da Comunidade Autónoma de Galicia. Centrado no aprendizaxe de *Operacións básicas de Cociña* e *Operacións básicas de Restaurante-Bar*, supón a cualificación técnica suficiente en ambos oficios, para que os alumnos-traballadores se convertan en traballadores competitivos dentro do actual mercado de traballo.

Plan formativo.

O obradoiro de emprego VIGO CAPACITA IV, ten unha duración de 1.440 horas, inclúe no seu plan formativo un itinerario modular que completa os dous certificado de profesionalidade que se imparten: o *HOTR0108 Operacións Básicas de Cociña* e o *HOTR0208 Operacións Básicas de Restaurante-Bar*, (ambos de nivel 1); con outros módulos formativos de nivel mais alto, ampliándose as futuras competencias laborales dous alumnos-traballadores.

Finalidade dos nosos servizos e obras

Para que se cumpra esa dobre propósito de traballo-formación, o obradoiro de emprego realiza unha serie de servizos e obras dirixidos a diversos sectores dá nosa cidade.

Prestación de servizos e obras.

- Elaboración e servizo de calor-café para o comedor social dá Fundación Érguete-Integra.
- Elaboración e servizos de almozos semanais no comedor social dá Fundación “Sal de la Tierra”.
- Servizo de Almozos Saudables para escolares, persoas con desigualdade funcional e colectivos dá terceira idade.
- Servizos de aperitivos para actos de clausuras de cursos, entrega de diplomas que se leven a cabo en organismos da Xunta de Galicia e do Concello de Vigo e colaboradores.
- Menús degustación dirixidos a os colectivos de escolares, persoas con discapacidade e persoas dá terceira idade.
- Kids brunch dirixido a escolares de primaria facendo charlas sobre a nomenclatura de alimentos en inglés así como a terminoloxía e ou protocolo de comidas.
- Xornadas de portas abertas, dirixidas a establecementos de restauración co fin de difundir os coñecementos e a preparación do alumnado cara a súa futura inserción laboral.
- Difusión nas redes sociais de receitas, enlaces, información de eventos, xornadas gastronómicas, feira, artigos de prensa, premios, cursos de formación...

Itinerarios formativos modulares según o plan de formación:

HOTR0108 Especialidade Operación básicas de Cociña	
MÓDULOS FORMATIVOS	
MF0255-1	<i>Aprovechamiento, preelaboración e conservación culinaria.</i>
MF0256-1	<i>Elaboración culinaria básica</i>
MF0261-2	<i>Técnicas Culinarias.</i>
MF0262-2	<i>Productos Culinarios.</i>

HOTR0208 Especialidade Operación básicas de Restaurante-bar	
MÓDULOS FORMATIVOS	
MF0257-1	<i>Servizo básico do restaurante-bar</i>
MF0258-1	<i>Aprovisionamiento bebidas e comidas rápidas.</i>
1052-2	<i>Servizo en restaurante-bar</i>
0148-2	<i>Servizo de viños</i>
1051-2	<i>Inglés profesional para servizo de restauración</i>
1047-2	<i>Bebidas</i>



UNIÓN EUROPEA



galicia

