

ISBS HOS-TUR: Formando Profesionales para la Economía Turística Circular




*** Curso totalmente GRATUITO
para personas desempleadas**



Contenidos y Ocupaciones

Duración: 791 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.>



ZONA 2: SANTA MARÍA DE GUÍA

Objetivo:

El desarrollo del programa ISBS HOS-TUR: Formando Profesionales para la Economía Turística Circular tiene como objetivo principal proporcionar a los participantes las herramientas más avanzadas para mejorar su empleabilidad. A través de una formación integral, se les capacitará en la obtención de la cualificación profesional necesaria para llevar a cabo las operaciones básicas de cocina, así como desenvolverse en la cocina internacional y creativa. Además, adquirirán competencias digitales básicas y se les guiará en la obtención del Certificado Digital y la Firma Electrónica.

Este programa se complementa con un plan de acompañamiento que incluye orientación e intermediación laboral, lo que permitirá a los participantes fortalecer sus habilidades laborales y mejorar su posición en el mercado laboral, facilitando así su acceso a nuevas oportunidades de empleo.

Contenidos:

1. Certificado Profesional de Operaciones Básicas de Cocina:

- **MF0255_1:** Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios (120 horas).
- **MF0256_1:** Elaboración culinaria básica (150 horas).
- **MP0014:** Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 horas).

2. Formación Transversal:

- **Módulo de Competencia Digital:** Competencias Digitales Básicas (60 horas).
- **Taller de Certificación Electrónica:** Obtención del Certificado Digital y Firma Electrónica (10 horas).

3. Formación complementaria a la cualificación:

- Cocina Internacional y Creativa (250 horas).

4. Plan de acompañamiento:

- Orientación Laboral Grupal (118 horas).
- Intermediación Laboral a nivel individual (3 horas por persona).

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

El presente proyecto tiene aparejado un compromiso de contratación para trabajar en como **Ayudantes de Cocina** según la ocupación de referencia establecida por la Clasificación Nacional de Ocupaciones: **9310**.



Requisitos / Titulación

Requisitos:

Personas DESEMPLEADAS e inactivas, en particular con las siguientes características:

- Encontrarse inscrito como demandante de empleo en el momento de iniciarse la formación.
- Residir en Gran Canaria en el momento de iniciarse la formación.

Preferiblemente, al menos el 80% deberá residir en los siguientes municipios: Santa María de Guía, Agaete, Artenara, Firgas, Gáldar, La Aldea de San Nicolás, Mogán, Moya, Tejeda, Teror, Valleseco, Valsequillo, Vega de San Mateo.

De no encontrarse un número suficiente en la zona de ejecución correspondiente, se podrá extender la búsqueda a los municipios colindantes.

- Tener entre 16 y 65 años.
- Personas con baja cualificación (Analfabetos, estudios primarios, estudios secundarios, ciclos de grado medio, certificados de nivel 1 y 2 o bachillerato). Además, se debe tener en cuenta que este proyecto conlleva la realización de un Certificado Profesional de Nivel 1, por lo que, además, deberán ajustarse a dichos requisitos:

[» Ver Requisitos de cada nivel «](#)

Colectivos Prioritarios:

- Personas mayores de 45 años.
- Mujeres.
- Personas jóvenes (entre 16 y 30 años).
- Personas migrantes.

Plazas para 15 participantes.

Porcentaje mínimo de acceso de colectivo prioritario: 40% (6 personas).



Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

- Compromiso de Inserción laboral a la finalización del itinerario.
- Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Mejora de la empleabilidad gracias a sesiones de orientación laboral diarias, ajustándose a tus necesidades y a la realidad laboral.
- Ayuda para la Obtención del Certificado Digital/Firma Electrónica, así como la formación en las competencias digitales necesarias para gestionarlos.
- Becas de Transporte y Asistencia si se cumplen los criterios exigibles por convocatoria.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativas propias, personalizadas y de alta calidad formativa como complemento a la formación presencial.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.