

FPO DUAL

CP-Operacions bàsiques de cuina i operacions bàsiques de restaurant i bar

INICI: Properament

QUÈ ÉS?

El projecte de formació dual té per objectiu millorar l'ocupabilitat i qualificar-los a través d'un certificat professional i un contracte de formació i aprenentatge durant 12 mesos. Aquesta actuació està impulsada i subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC) amb fons rebuts del Ministeri d'Educació i Formació Professional.

A QUI VA DIRIGIT?

- Persones majors de 16 anys, amb discapacitat intel·lectual i/o trastorn mental.
- En situació d'atur (inscrits al SOC com a demandants d'ocupació).
- En actiu (inscrits al SOC com a millora d'ocupació).

QUÈ OFERIM?

- Tutories individuals i grupals.
- Habilitats socials.
- Visites entorn productiu.
- Orientació professional i laboral amb acompanyament a la inserció laboral.

EN QUÈ CONSISTEIX?

OPERACIONS AUXILIARS DE SERVEIS ADMINISTRATIUS I GENERALS –

560h, amb contracte laboral de 12 mesos.

- Operacions bàsiques de restaurant i bar – 250h
- Operacions bàsiques de cuina – 310h

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS:

FUNDACIÓ PRODÍ (Plaça del Tint Terrassa,08224) www.prodís.cat

Glòria Plana

Marisa Barranco

gestioformacio@prodís.cat

gestioformacio2@prodís.cat