

OFERTA FORMATIVA PARA PERSONAS DESEMPLEADAS SEGUNDO TRIMESTRE 2021

La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura, situada en Mérida (Badajoz), en Avenida del Río, s/n, frente al Palacio de Congresos y Exposiciones, es un Centro Integrado de Formación adscrito al Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), dirigido a formar a aquellas personas que encuentren en la Hostelería una salida profesional. La Escuela dispone de Residencia, con alojamiento y manutención gratuita de lunes a viernes (*consultar apartado "Ayudas"*).

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

CURSOS	NIVEL	HORAS DE DURACIÓN			HORARIO	INICIO PREVISTO	SALIDAS PROFESIONALES
		TEORÍA	PRÁCTICAS NO LABORALES	COMPETENCIAS GENÉRICAS			
HOTR0508 SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA	2	570 h	80 h	30 h	L-V, 9:30 a 14:30 h	1ª quincena de julio	Barman/Camarero/a bar cafetería/ Encargado/a bar cafetería
HOTR0208 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR	1	220 h	80 h	30 h	L-V, 9:30 a 14:30 h	1ª quincena de julio	Ayudante de camarero/a/ Auxiliar de colectividades
HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	1	280 h	80 h	30 h	L-V 16:00 a 21:00 h	1ª quincena septiembre	Ayudante/a de cocina/ Auxiliar de cocina

MÓDULOS/ UNIDADES FORMATIVOS/AS

CURSOS	HORAS DE DURACIÓN		HORARIO	INICIO PREVISTO	CONTENIDOS
	PRESENCIALES	ONLINE			
ADGD059PO CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EMPRESARIAL Y PROFESIONAL	25	50	L-V, mañana	2ª quincena de julio	Adquirir conocimientos acerca del concepto de innovación y la relación entre ésta y la creatividad, así como de la importancia del capital humano en los procesos de innovación.
UF0042 COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO	30	0	L-V, tarde	2ª quincena de julio	Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente de uso común en establecimientos turísticos, a fin de satisfacer sus expectativas y materializar futuras estancias
MF0298_2 ELABORACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES	180	0	L-V, tarde	1ª quincena de julio	Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.
UF0039 LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS	60	0	L-V, mañana	1ª quincena de julio	Utilizar los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo

Requisitos mínimos de acceso: para acceder a los cursos de nivel 2 se debe disponer de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, certificado de profesionalidad de nivel 2 de cualquier familia profesional, certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional o certificado de superación de las pruebas de acceso a FP Grado Medio.

Solicitudes: pueden descargarse en la web <http://extremaduratrabaja.juntaex.es/eshaex>, y presentarse en la Escuela, en cualquier Centro de Empleo o por correo electrónico a formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net. Se deben entregar junto a la solicitud fotocopias de curriculum actualizado, DNI, tarjeta de demanda de empleo, certificado de empadronamiento y/o informe de pertenencia a colectivos prioritarios, si procede.

Plazo de solicitud: hasta completar 15 plazas + 5 reservas.

Ayudas: el alumnado desempleado que cumpla con los requisitos establecidos en el Decreto 97/2016, de 5 de julio, por el que se regula la Formación Profesional para el Empleo dirigida prioritariamente a personas trabajadoras desempleadas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, así como la legislación que lo complete, tendrá derecho a las ayudas que correspondan a los días de asistencia al curso.

MÁS INFORMACIÓN:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz)
 Teléfonos de contacto: 924488100/ 924488103/ 924488135
 E-mails: eshaex@extremaduratrabaja.net/ formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net