

Proyecto promovido por Diputación de
Cáceres y cofinanciado al 85% por el FSE+
en el marco del programa de Empleo,
Educación, Formación y Economía Social



OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

COMARCA DE DESARROLLO CAMPO ARAÑUELO



FECHA DE INICIO Y HORARIO

23 de octubre
9:00h a 14:00h

PLAZO SOLICITUD

Hasta 30 de septiembre en tu
mancomunidad, ayuntamiento
o sede electrónica.

LUGAR

Talayuela

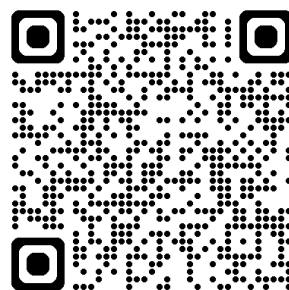
CONTACTO

☎ 927 18 98 03
☎ 682 11 17 49

islav@dip-caceres.es

PRESENCIAL

- 360 horas
- Certificado de Profesionalidad de nivel 1
- Beca por día de asistencia



1. Requisitos de acceso

- Encontrarse en desempleo e inscrito/a como demandante de empleo en el SEXPE al inicio del curso.
- Residir en la provincia de Cáceres y, preferentemente, en el territorio al que se dirige la acción.
- Poseer tanto las habilidades de comunicación lingüística (expresión y comprensión oral y escrita) como la competencia matemática (cálculo) suficientes para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

2. Prioridades de acceso

Tendrán preferencia en el acceso a la formación, en el siguiente orden:

- Las personas que pertenezcan a alguno de los siguientes colectivos más alejados del mercado laboral:
 - Personas desempleadas de larga duración.
 - Personas mayores de 45 años, en particular, mujeres.
 - Personas con una discapacidad igual o superior al 33%.
 - Nacionales de terceros países.
 - Participantes de origen extranjero.
 - Participantes pertenecientes a minorías.
 - Otras personas en situación socioeconómica de vulnerabilidad, incluidas aquellas que se encuentren en situación o riesgo de pobreza, exclusión social o discriminación en sus múltiples facetas, acreditada por un informe de los Servicios Sociales.
- Las personas residentes en el territorio al que va dirigida la acción formativa.
- Quienes no hayan participado en acciones formativas financiadas por el Fondo Social Europeo Plus (FSE+).

15 alumnos/as: Porcentaje de participación prioritario: 13 mujeres/2 hombres.

3. Selección de participantes

El proceso de baremación para la selección del alumnado se realizará a través de:

- Consulta de demanda de empleo del SEXPE, por lo que será necesario tenerla actualizada para que los méritos sean contabilizados.
- Cuestionario de empleabilidad adjunto a la solicitud.
- Derivación de Servicios de Orientación.

4. Requisitos para optar a la ayuda de 13,45€ por día de asistencia

- No percibir rentas o ingresos mensuales personales, iguales o superiores al 75% del IPREM vigente (450€).
- Superar y asistir, como mínimo, al 75% de la formación.

5. ¿Cómo realizar tu solicitud?

Plazo	Desde el 11 de agosto hasta el 30 de septiembre a las 23:59h.
¿Dónde?	A través del Registro Electrónico, ya sea de forma presencial en los organismos oficiales (Mancomunidad o Ayuntamiento), a través de la Sede electrónica de Diputación de Cáceres o en cualquier otro que establezcan las disposiciones vigentes. Deberá ir dirigido y con el siguiente asunto: • DIR3 LA0009138 ÁREA DE DESARROLLO SOSTENIBLE Y TURISMO – Diputación de Cáceres • Asunto: ISLA V - E009 RESTAURANTE
¿Qué documentos debes aportar?	✓ Solicitud. Cumplimentada por ambas caras y <u>firmada</u>. ✓ Cuestionario de empleabilidad (puntuá en el proceso selectivo). Cumplimentado y <u>firmado</u>. ✓ Otra documentación: ◦ DNI/NIE. ◦ Fotocopia de la titulación de acceso. ◦ Tarjeta de Acreditación de Discapacidad, si procede.
¿Dónde consigo los modelos de documentación?	Puedes encontrar el modelo de solicitud y toda la información relacionada con esta acción formativa a través del código QR o en el portal de la Agencia de Empleo de Diputación de Cáceres (https://agenciaempleo.dip-caceres.es). También puedes acudir a tu mancomunidad o ayuntamiento donde te facilitarán la documentación.

6. Programa formativo

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)	
MÓDULOS DE FORMACIÓN ESPECÍFICA	HORAS
<i>MF0257_1</i> : Servicio básico de restaurante-bar	120
<i>MF0258_1</i> : Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	90
PRÁCTICA PROFESIONAL NO LABORAL	
<i>MP0015</i> : Módulo de prácticas profesionales no laborales	80
FORMACIÓN TRANSVERSAL	
Derechos fundamentales de la Unión Europea	3
Igualdad de género, igualdad de oportunidades y no discriminación	3
Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	3
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	30
Búsqueda de empleo e inserción de los participantes	10
Fomento del emprendimiento y autoempleo	5
Nuevas tecnologías de la información y comunicación (TIC)	6
TUTORÍAS	10
TOTAL HORAS DURACIÓN DEL ITINERARIO	360
TOTAL DÍAS DURACIÓN DEL ITINERARIO	72

7. Localidades preferentes en el acceso

Almaraz, Belvís de Monroy, Berrocalejo, Bohonal de Ibor, Casatejada, Gordo (El), Majadas, Mesas de Ibor, Millanes, Navalmoral de la Mata, Peraleda de la Mata, Talayuela, Valdecañas de Tajo, Valdehúncar, Rosalejo, Tiétar, Pueblonuevo de Miramontes.