

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES



A través de la [web](http://www.quedatenpalencia.es):
WWW.QUEDATENPALENCIA.ES

DIPUTACIÓN DE PALENCIA
PROMOCIÓN ECONÓMICA

EDIFICIO FUENTES QUINTANA
Plaza de los Juzgados, s/n 34001 PALENCIA
Teléfono: 979.706.377
Email: info@quedatenpalencia.es



PROYECTO QUÉDATE EN PALENCIA

DIRIGIDO A JÓVENES DE ENTRE 16 Y 29 AÑOS
INSCRITOS EN EL REGISTRO DE GARANTÍA JUVENIL

De abril a octubre de 2018



CERTIFICADO OFICIAL DE PROFESIONALIDAD - FORMACIÓN TRANSVERSAL (INGLÉS, NUEVAS TECNOLOGÍAS, ORIENTACIÓN LABORAL) - PRÁCTICAS EN EMPRESAS - ITINERARIO DE INSERCIÓN - BECA DE 372,75 € AL MES

WWW.QUEDATENPALENCIA.ES

DL P 56-2018



FICHA DE INSCRIPCIÓN

Nombre:
Apellidos:
Fecha de nacimiento: NIF:
Dirección:
Localidad:
Teléfono fijo: Móvil:
Email:

Nivel formativo

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Sin estudios | <input type="checkbox"/> Estudios primarios |
| <input type="checkbox"/> E.S.O. | <input type="checkbox"/> Bachillerato |
| <input type="checkbox"/> F.P. Grado Medio | <input type="checkbox"/> F.P. Grado Superior |
| <input type="checkbox"/> Titulación universitaria | <input type="checkbox"/> Competencias clave |
| <input type="checkbox"/> Certificado de profesionalidad (Nivel) | <input type="checkbox"/> P.A.U. para mayores 25 |

Tu nivel de inglés es...

- Ninguno Básico Intermedio Avanzado

Y tu nivel en nuevas tecnologías en general...

- Ninguno Básico Intermedio Avanzado

¿Estás inscrito en el Sistema de Garantía Juvenil?

- Sí, ya estoy inscrito.
 Aún no, pero cumplo los requisitos

(Tengo más de 16 años y menos de 30, tengo nacionalidad española o soy ciudadano/a de la Unión Europea o de los Estados parte del Acuerdo Económico Europeo o Suiza o extranjero/a titular de autorización para residir en territorio español que habilite a trabajar, estoy empadronado en territorio español, no he trabajado en el día natural anterior a la fecha de presentación de la solicitud, no he recibido acciones formativas que conlleven más de 40 horas mensuales en el día natural anterior a la fecha de presentación de la solicitud)

Curso en el que estás interesado

- Arreglos y adaptaciones de artículos de textil y piel
 Promoción turística e información al visitante
 Sacrificio, faenado y despiece de animales
 Operaciones básicas de restaurante y bar
 Operaciones básicas de pastelería

Motivos por los que te interesa este curso:

.....
.....
.....

Declaro que los datos presentados son ciertos

En a de de 2018.

Fdo.

ILMA. SRA. PRESIDENTA DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE PALENCIA

La Diputación Provincial de Palencia, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informa de que sus datos personales facilitados a través del presente formulario serán incorporados a un fichero titularidad de la Diputación, con domicilio en la C/ Burgos, 1, Palencia, y serán tratados con la finalidad de gestionar los diferentes cursos. Para ejercitar los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación de sus datos, deberá dirigirse por escrito a la dirección anteriormente indicada.

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO
ÁREA PROFESIONAL: RESTAURACIÓN



CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Operaciones básicas de Restaurante y bar

HOTR0208

GUARDO



DIRIGIDO A JÓVENES DE ENTRE 16 Y 29 AÑOS
INSCRITOS EN EL REGISTRO DE GARANTÍA JUVENIL

CERTIFICADO OFICIAL DE PROFESIONALIDAD - FORMACIÓN TRANSVERSAL (INGLÉS, NUEVAS TECNOLOGÍAS, ORIENTACIÓN LABORAL) - PRÁCTICAS EN EMPRESAS - ITINERARIO DE INSERCIÓN - BECA DE 372,75 € AL MES

Contenidos:

- Servicio básico de restaurante-bar. (120 horas).
 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas).
 - Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. (30 horas)
 - Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. (60 horas)
- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (120 horas)
 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
 - Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar (30 horas).
 - Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. (60 horas)
- Módulo de prácticas profesionales no laborales. (80 horas).

Trabaja como ayudante de camarero, ayudante de bar, ayudante de economato, auxiliar de colectividades, empleado de pequeño establecimiento de restauración, etc.

Nivel de cualificación profesional: 1
(Sin requisitos formativos ni profesionales previos)





QUÉDATE EN PALENCIA

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Arreglos y adaptaciones de prendas y artículos de vestir y piel

TCPF0109

PAREDES DE NAVA

DIRIGIDO A JÓVENES DE ENTRE 16 Y 29 AÑOS
INSCRITOS EN EL REGISTRO DE GARANTÍA JUVENIL

CERTIFICADO OFICIAL DE PROFESIONALIDAD - FORMACIÓN TRANSVERSAL
(INGLÉS, NUEVAS TECNOLOGÍAS, ORIENTACIÓN LABORAL) - PRÁCTICAS EN
EMPRESAS - ITINERARIO DE INSERCIÓN - BECA DE 372,75 € AL MES

Contenidos:

- Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel (50 horas).
- Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección (70 horas).
- Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar (100 horas).
 - Técnicas básicas de corte, ensamblaje y acabado de productos textiles (60 horas).
 - Operaciones de reparación de prendas de vestir y ropa de hogar (40 horas).
- Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir (150 horas).
 - Técnicas básicas de corte, ensamblaje y acabado de productos textiles (60 horas).
 - Adaptaciones en prendas de vestir (60 horas).
 - Personalizaciones en prendas de vestir (30 horas).
- Módulo prácticas profesionales no laborales (80 horas).

Trabaja como cosedor, zurcidor a mano, modista de arreglos y composturas, operario de confección, operario de modistería, etc.

Nivel de cualificación profesional: 1
(Sin requisitos formativos ni profesionales previos)



QUÉDATE EN PALENCIA

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Promoción turística local e información al visitante

HOTI0108

SALDAÑA

DIRIGIDO A JÓVENES DE ENTRE 16 Y 29 AÑOS
INSCRITOS EN EL REGISTRO DE GARANTÍA JUVENIL

CERTIFICADO OFICIAL DE PROFESIONALIDAD - FORMACIÓN TRANSVERSAL
(INGLÉS, NUEVAS TECNOLOGÍAS, ORIENTACIÓN LABORAL) - PRÁCTICAS EN
EMPRESAS - ITINERARIO DE INSERCIÓN - BECA DE 372,75 € AL MES

Contenidos:

- Información turística. (180 horas)
 - Organización del servicio de información turística local. (90 horas)
 - Gestión de la información y documentación turística local (60 horas)
 - Información y atención al visitante. (30 horas)
- Productos y servicios turísticos locales. (180 horas)
 - Diseño de productos y servicios turísticos locales. (90 horas)
 - Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales. (90 horas)
- Gestión de unidades de información y distribución turísticas. (120 horas)
 - Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas. (70 horas)
 - Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo. (50 horas)
- Inglés profesional para turismo. (90 horas)
- Módulo de prácticas profesionales no laborales. (120 horas)

Trabaja como agente de desarrollo turístico local, técnico de información turística, informador turístico, jefe de oficina de información turística, promotor turístico, técnico de empresa de consultoría turística, coordinador de calidad en empresas y entidades de servicios turísticos, etc.

Nivel de cualificación profesional: 3 (requiere Título de Bachillerato, Certificado de profesionalidad del mismo nivel, Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Superior, Certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia profesional o PAU para mayores de 25.)





QUÉDATE EN PALENCIA



CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Operaciones básicas de Pastelería

HOTRO109

AGUILAR DE CAMPOO

DIRIGIDO A JÓVENES DE ENTRE 16 Y 29 AÑOS
INSCRITOS EN EL REGISTRO DE GARANTÍA JUVENIL

NIVEL DE CUALIFICACIÓN
1
NO REQUIERE FORMACIÓN PREVI

CERTIFICADO OFICIAL DE PROFESIONALIDAD - FORMACIÓN TRANSVERSAL
(INGLÉS, NUEVAS TECNOLOGÍAS, ORIENTACIÓN LABORAL) - PRÁCTICAS EN
EMPRESAS - ITINERARIO DE INSERCIÓN - BECA DE 372,75 € AL MES

Contenidos:

- Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería. (120 horas)
 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
 - Aprovisionamiento interno en pastelería (30 horas)
 - Conservación en pastelería (60 horas)
- Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería. (240 horas)
 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
 - Preelaboración de productos básicos de pastelería. (90 horas)
 - Elaboraciones básicas de productos de pastelería. (90 horas)
 - Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería. (30 horas)
- Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de pastelería (80 horas)

Trabaja como ayudante de pastelería, ayudante de almacén de pastelería, empleado de establecimiento de pastelería, etc.

Nivel de cualificación profesional: 1
(Sin requisitos formativos ni profesionales previos)

410 h.

QUÉDATE EN PALENCIA



CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Sacrificio, faenado y despiece de animales

INA10208

PAREDES DE NAVA

DIRIGIDO A JÓVENES DE ENTRE 16 Y 29 AÑOS
INSCRITOS EN EL REGISTRO DE GARANTÍA JUVENIL

NIVEL DE CUALIFICACIÓN
2
REQUIERE GRADUADO EN ESO

CERTIFICADO OFICIAL DE PROFESIONALIDAD - FORMACIÓN TRANSVERSAL
(INGLÉS, NUEVAS TECNOLOGÍAS, ORIENTACIÓN LABORAL) - PRÁCTICAS EN
EMPRESAS - ITINERARIO DE INSERCIÓN - BECA DE 372,75 € AL MES

Contenidos:

- Sacrificio y faenado de animales (180 horas).
 - Sacrificio de animales (60 horas).
 - Faenado de animales (80 horas).
 - Manipulación de alimentos, seguridad y protección ambiental en mataderos (40 horas).
- Despiece y tecnología de la carne. (160 horas).
 - Acondicionamiento de la carne para su comercialización (70 horas).
 - Tecnología de la carne (90 horas).
- Operaciones y control de almacén de productos cárnicos. (50 horas).
- Prácticas profesionales no laborales (80 horas).

Trabaja como matarife, aturdidor, sangrador, desollador, descornador, viscerador, esquinador, operador de línea de matadero, receptor de animales, despiecero, preparador de despojos clasificador de canales y piezas, limpieza de canales, carnicero, etc.

Nivel de cualificación profesional: 2 (Requiere Título de Graduado en ESO, Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio, Certificado de profesionalidad del mismo nivel, Certificado de profesionalidad de nivel I de la misma familia profesional o PAU para mayores de 25 años.

470 h.