



Formació en manipulació d'aliments de IV i V Gamma



Destinataris

Persones amb dificultats en la recerca i incorporació a un lloc de treball.

Interessats en una formació teòrico-pràctica de IV i V gama de l'àmbit de l'hosteleria.

No és imprescindible formació professional ni experiència laboral

Objectius

Habilitar i capacitar en el sector de manipulació d'aliments de IV i V gamma.

Realitzar una formació pràctica que ajudi a assolir els coneixements teòrics impartits.

Oferir possibilitats reals d'inserció.

Requisits

Residents de la comarca del Baix Llobregat

Persones interessades en rebre una formació teòrico-pràctica encaminada a la recerca d'un lloc de treball.

Resum del projecte

Places: 16 (8 persones per grup)

Horari: De matí

Grup A: Abril – Juny

Fase 1 Acollida preliminar

Fase 2 Intervenció formativa i d'orientació

Fase 3 Intermediació i seguiment

Fase 4 treball en xarxa

Grup B: Juny – Setembre

(descans a l'Agost)

Fase 1 Acollida preliminar

Fase 2 Intervenció formativa i d'orientació

Fase 3 Intermediació i seguiment

Fase 4 treball en xarxa

Dades de contacte

Lidia Blanch

lblanch@cuinajusta.com

Telèfon: 93 630 32 34 – Ext. 2 – 630 615 620

Sta. Creu de Calafell, 106

Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

Activitats i/o formació

Formació teòrico-pràctica

- Sistemes de proveïment
- Instal·lacions i organització de la cuina
- Reconeixement i preelaboració de productes
- Regeneració de productes
- Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats
- Inserció laboral, sensibilització ambiental i igualtat de gènere

Pilars metodològics

- Equips heterogenis
- Suports naturals
- Formació en procés obert
- Formació professionalitzadora

- ❖ **L'habilitació i la capacitació** com a elements orientadors

