

GUÍA DEL USUARIO

ITINERARIO PERSONALIZADO DE INSERCIÓN EN EMPRESAS DE PASTELERÍA Y GALLETERÍA EN AGUILAR DE CAMPOO

- ❖ FECHAS DE DESARROLLO DEL ITINERARIO COMPLETO: DEL 4 DE MARZO AL 31 DE JULIO DE 2025
- ❖ PROYECTO GRATUITO
- ❖ COMPATIBILIDADES: La participación en este proyecto es incompatible con otras acciones de formación profesional para el empleo del ámbito laboral financiadas por los Servicios Públicos de Empleo.
- ❖ COMPROMISO DE CONTRATACIÓN: CETECE ha asumido un compromiso de contratación de 2 personas en empresas del sector de pastelería/galletería

ACCIONES DE ORIENTACIÓN

ACCION	DESCRIPCIÓN Y CONTENIDOS	FECHA Y HORARIO	USUARIOS
RECEPCIÓN DE LOS USUARIOS	Creación de ficha de recepción de usuarios	04/03/2025 8:00-09:00	15
ENTREVISTA (EP) (8º.2.1.1.a) (1 h/usuario)	Análisis del perfil del candidato, objetivos, expectativas, vocación y aptitudes a través de una entrevista individual.	04/03/2025 09.00-16.00	
		05/03/2025 08.00-16.00	
ENTRENAMIENTO PARA LA BÚSQUEDA DE EMPLEO (8º.2.1.1.b) (grupal: 5 h)	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de un currículum vitae y de cartas de presentación - Preparación para entrevistas de trabajo. - Pruebas psicotécnicas. - Simulación de procesos de selección mediante dinámicas de grupo. - Dinámicas para la superación de barreras, fomento de la autoestima. 	19/06/2025 09.00-14.00	
INFORMACIÓN SOBRE OFERTAS E ITINERARIOS FORMATIVOS (8º.2.1.1.c) (4 h)	<ul style="list-style-type: none"> - Información sobre procedimientos de acreditación de la formación formal recibida. - Procedimientos de acreditación de competencias adquiridas por experiencia laboral u otras vías no formales e informales de formación. 	20/06/25 09.00-13.00	
MOTIVACIÓN E INFORMACIÓN SOBRE AUTOEMPLEO Y EMPRENDIMIENTO (8º.2.1.1.d) (5 h)	<ul style="list-style-type: none"> - Clase magistral sobre autoempleo y emprendimiento como vías de acceso al mercado laboral. - Trabajos en grupos de trabajo de simulación de un proyecto empresarial. 	25/06/25 09.00-14.00	
ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS Y HABILIDADES (8º.2.1.1.e) (5 h)	Acciones de formación en dirección y gestión empresarial	26/06/25 09.00-14.00	
	Prácticas TIC's y nuevas tecnologías (NNTT) para la actividad empresarial Creación de página web		
	Ponencia sobre digitalización de servicios		
	Simulación de actividades comerciales on line		
ADQUISICIÓN DE HABILIDADES TRANSVERSALES (8º.2.1.1.f) (4 h)	Exposición de las bases para una buena comunicación Taller de simulaciones sobre comunicación verbal y no verbal	27/06/25 09.00-13.00	
	Taller de concienciación de la importancia de la iniciativa en la empresa		
	Taller de identificación del perfil del usuario en cuanto a sus aptitudes como líder		

ACCIONES DE ACOMPAÑAMIENTO A LA INSERCIÓN

DEL 4 DE MARZO AL 31 DE JULIO DE 2025

“HOTR0109 CERTIFICADO PROFESIONAL DE OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA”

(RD 1179/2008 de 11 de julio)

- ❖ **DURACIÓN:** 420 H (del 10 de marzo al 18 de junio).
- ❖ **DISTRIBUCIÓN:** 340 horas teórico-prácticas, 80 horas prácticas profesionales no laborales.
- ❖ **PLAN DOCENTE:**
 - **MF1333_1 APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA (120 H) → del 10 de marzo al 4 de abril de 2025**
 - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 h)
 - UF0817: Aprovechamiento interno en pastelería (30 h)
 - UF0818: conservación en pastelería (60 h)
 - **MF1334_1 PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA (210 H) → del 7 de abril al 2 de junio de 2025**
 - UF0819: Preelaboración de productos básicos de pastelería (90 h)
 - UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería (90 h)
 - UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería pastelería (30 h)
 - **FCO03 INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO 10 Horas → 3 y 4 de junio de 2025**
 - **MF0167: MODULO DE PRACTICAS PROFESIONALES NO LABORALES (80 H) del 5 al 18 de junio de 2025**

Al finalizar cada unidad formativa habrá una prueba teórica y/o práctica. Y al finalizar cada módulo habrá una evaluación, la evaluación contará el 70% de la nota final del módulo.

Se debe sacar un 5 en cada módulo para aprobar el certificado de profesionalidad; la actitud, la puntualidad y el interés se tienen en cuenta en la nota final

- ❖ **HORARIOS:**
 - DE LUNES A VIERNES DE 08.30 a 14.30
 - EXCEPCIONES AL HORARIO: 3 y 4 de junio el horario es de 09.00a 14.00 para impartir el módulo FCO03
 - NO LECTIVOS: 17 Y 18 DE ABRIL (FESTIVOS NACIONALES)
 - 21 Y 22 DE ABRIL (PUENTE)
 - 23 DE ABRIL (FESTIVO COMUNIDAD AUTÓNOMA)
 - 1 DE MAYO (FESTIVO NACIONAL)

- ❖ **BECAS Y AYUDAS:**

Los alumnos que participen en la acción formativa tienen derecho a solicitar las becas y ayudas previstas en el Capítulo IV de la Orden TMS/368/2019, de 28 de marzo, y en los términos establecidos en la correspondiente convocatoria.