COMMUNITY MANAGER (20 plazas/ 50 horas)

PRL METAL O CONSTRUCCIÓN (25 plazas/ 50 horas)

ITC MINERÍA (25 plazas/ 25 horas)

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (20 plazas/ 55 horas)

PROMOCIÓN PARA LA IGUALDAD (15 plazas/ 9 horas)

TÉCNICAS Y BÚSQUEDA DE EMPLEO (40 plazas/ 12 horas)

SEGURIDAD DE TRABAJOS EN ALTURA (15 plazas/ 28 horas)

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (20 plazas/ 7 horas)

CURSO DE ALÉRGENOS (15 plazas/ 9 horas)

INGLÉS B1 (15 plazas/ 115 horas)

SERVICIO COMPLEMENTARIO PSICOLÓGICOS (40 plazas/ 60 horas)

AYUDANTE DE COCINA Y SERVICIOS BÁSICOS DE COCINA Y BARRA (15 plazas/ 55 horas)

ACTIVIDADES Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA (20 plazas/ 180 horas)

INTRODUCCIÓN A PROGRAMAS ANDROID (15 plazas/ 90 horas)

 ESTE PROGRAMA ES UNA INICIATIVA ORGANIZADA Y SUBVENCIONADA POR:







Cursos de formación para desempleados/as 2019

El Ayuntamiento de Gerena en colaboración con Fundación Cobre Las Cruces pone en marcha un plan de formación para los/as desempleados/as locales.





COMMUNITY MANAGER

Aprende a ejercer importantes funciones en las áreas de marketing y comunicación en entornos digitales, y marketing en redes sociales.

PRL METAL O CONSTRUCCIÓN

Aprenderás los consejos y protocolos a llevar a cabo en caso de riesgos y accidentes, así como la prevención principal en entorno laboral.

ITC MINERÍA (MAQUINARIA PESADA Y OPERADOR DE PLANTA)

Formación específica en Prevención de Riesgos Laborales del sector de la Minería.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación conducente al carnet de manipulación de alimentos obligatoria en el sector de hostelería y alimentario.

AYUDANTE DE COCINA Y SERVICIOS BÁSICOS DE COCINA Y BARRA

Aprenderás las nociones básicas de ayudante de cocina, el montaje de salas v preparación de barras.



PROMOCIÓN DE LA IGUALDAD Tiene como objetivo principal superar aquellas barreras relativas al género y conseguir la igualdad en todos los ámbitos.

B1 DE INGLÉS

Si posees un grado universitario a falta de B1, Bachillerato o FPII, podrás realizar una prueba oral y escrita (se seleccionarán las 15 mejores calificaciones) para recibir toda la formación necesaria para la obtención del B1.

PLAZO DE INSCRIPCIÓN:

Hasta el 12 Junio y se entregará en el registro del Ayuntamiento.

ALÉRGENOS

Aprende sobre la atención a personas alérgicas e intolerantes y adquiere buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

TÉCNICAS Y BÚSQUEDA DE EMPLEO

Aprende las mejores técnicas para alcanzar, de forma práctica sus expectativas laborales.

SEGURIDAD TRABAJO EN ALTURAS

Aprenderás la correcta utilización de medidas necesarias para la eliminación de riesgos de caídas a distinto nivel.

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Consolida y mejora los conocimientos sobre el oficio de la cocina.

SERVICIO COMPLEMENTARIO PSICOLÓGICO

Participa en los talleres de risoterapia, inteligencia emocional, mindfulness y motivación.

ACTIVIDADES Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA

Realizarás las operaciones propias de la gestión administrativa de forma práctica.

