

# ESCUELAS TALLER

## ¿Qué son?

Son programas públicos de empleo-formación, destinados a personas desempleadas menores de 25 años. Su objetivo es facilitar el acceso al trabajo mediante el aprendizaje y la experiencia profesional en una ocupación.

## ¿Cuánto duran?

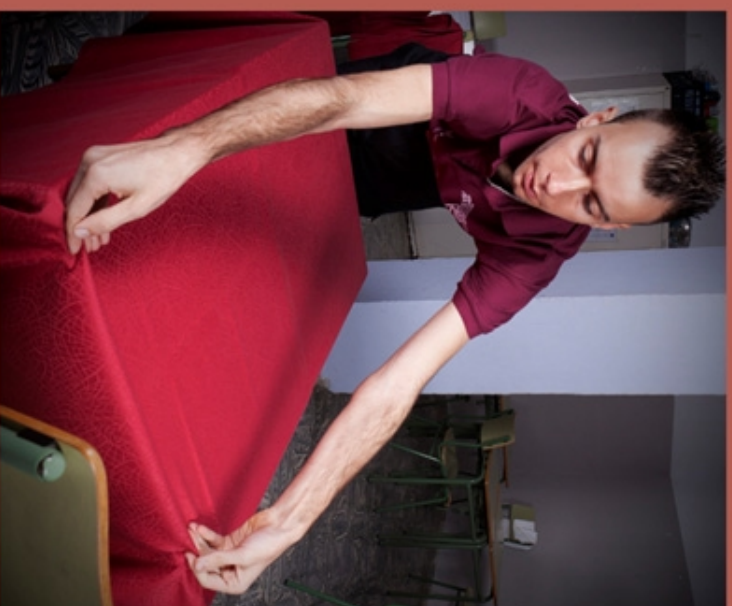
La duración de las Escuelas Taller es de hasta dos años y de un año para las Casas de Oficios.

## ¿Cómo funcionan?

Los primeros seis meses recibirás formación teórico-práctica y una beca de asistencia.

A partir del séptimo mes, tendrás un contrato de trabajo con la entidad promotora del proyecto por el cual percibirás un salario.

Participarás en la realización de una obra o servicio de utilidad pública e interés social.



## ¿Qué formación obtenemos?

El programa formativo de la Escuela-Taller está orientado a cualificar profesionalmente, en la Familia Profesional de Hostelería y Turismo y la Especialidad de **SERVICIO DE RESTAURACIÓN-PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL**, a desarrollar en los siguientes módulos:

- 1 Introducción al turismo y a la hostelería.
- 2 Servicios Básicos de Restaurante - Bar.
- 3 Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.
- 4 Nuevas tecnologías aplicadas a la promoción turística local
- 5 Servicio en restaurante.
- 6 Servicio de vinos.
- 7 Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.
- 8 Servicios especiales en restauración.
- 9 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
- 10 Bebidas.
- 11 Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.
- 12 Gestión del bar-cafetería.
- 13 Información Turística.
- 14 Seguridad, Higiene y protección ambiental en Hostelería.
- 15 Calidad de Servicio y Atención al Cliente.
- 16 Inglés profesional para servicios de restauración.
- 17 2ª Lengua Extranjera Alemán.

## Qué aprendes?

Los oficios que se aprenden suelen estar relacionados con:

- ✓ **Construcción:** albañilería, carpintería, mantenimiento de edificios, cerrajería, pintura,...
- ✓ **Medio ambiente:** jardinería, trabajos forestales, gestión de turismo rural, rehabilitación medioambiental,...
- ✓ **Agricultura - pesca:** servicios vitivinícolas, acuicultura, pesca y transporte marítimo,...
- ✓ **Servicios:** ayuda a domicilio, socorrismo, animación, hostelería...
- ✓ **Nuevas tecnologías:** diseño gráfico y maquetación, impresión offset, nuevas tecnologías en comunicaciones,...

L@s alumn@s trabajador@s recibirán formación en campos diversos como introducción a la informática, prevención de riesgos laborales, seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, inserción y formación laboral, etc. que les permitirá integrarse laboralmente al mercado de trabajo, adaptándose a las demandas reales de la sociedad canaria.

En definitiva lo que persigue este programa formativo es lograr la figura de un profesional en Servicios de Restaurante y Bar- Cafetería, que a su vez maneje y sepa hacer llegar información turística local de primera mano a futuros clientes, independientemente de su lugar de origen.