

“RESYBAR” SERVICIOS Y GESTIÓN DE RESTAURANTE Y BAR

Incluye **Talleres, Formación y Orientación Laboral en todo el proceso. Prácticas en Empresas y Becas tanto para la parte Teórica (12 euros/día) como la parte Práctica (20 euros/día)**

Va dirigido a personas con escaso nivel de estudios (E.S.O, estudios inferiores o certificados de profesionalidad de nivel 1)

El perfil de participantes en el proyecto:

- Personas desempleadas de larga duración. (Que no hayan trabajado más de 90 días en los últimos 12 meses)
- Mujeres víctimas de violencia de género.
- Personas con discapacidad física, psíquica y/o sensorial, conforme a lo dispuesto en la normativa vigente.
- Inmigrantes procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea.
- Personas sin experiencia laboral anterior, entendida como sin cotización previa en seguridad social por cualquier concepto.
- Personas mayores de 45 años.
- Otros supuestos de exclusión social o riesgo de padecerla, siempre que exista informe de los servicios sociales de una administración pública o certificación expedida por un trabajador o trabajadora social colegiado/a, que acredite la situación de exclusión social o el riesgo de padecerla.

Los/as interesados/as deben de estar de alta como demandantes de empleo y estar empadronados/as en alguno de estos municipios: **Santa Cruz de Tenerife, La Laguna, El Rosario, Tegueste, La Orotava, Los Realejos, Puerto de la Cruz, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo y Santa Úrsula** y enviarnos CV, DNI, DARDE y vida laboral a la siguiente dirección de correo: fdcan@fauca.org

258 horas	38 Horas Talleres	TALLER 1: Sensibilización e información en materia de igualdad de género (4h) TALLER 2: Derechos y obligaciones laborales(4h) TALLER 3. Herramientas para afrontar con éxito tu acceso al mercado laboral (8h) TALLER 4: Marca Personal (8h) TALLER 5: Creatividad e innovación (8h) TALLER 6: Habilidades comunicativas (6h)
	220 Horas Formación	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (60h) Elaboración y exposición de comidas en el restaurante/ bar (50h) Transformación digital en la hostelería (40h) Inglés Básico: sector hostelero (50h) Responsabilidad Social Corporativa: ODS, Sostenibilidad y cuidado del medioambiente en la hostelería (20h)
	90 Horas Prácticas Empresas	

En total 43 días de formación y 15 días de prácticas. Las fechas son las siguientes. No incluyen los días de prácticas.

1º grupo (SC): DEL 19 DE FEBRERO AL 19 DE ABRIL de 09:00 a 15:00 horas

2º grupo (La Matanza): DEL 6 DE MAYO AL 5 DE JULIO de 09:00 a 15:00 horas

3º grupo (Los Realejos): DEL 27 DE MAYO AL 26 DE JULIO de 09:00 a 15:00 horas

Contacto:

605 297 158 / 651 075 176

egarcia@fauca.org, lalvarez@fauca.org