



Programa de formació i inserció Pla de Transició al Treball

✓ Qui l'organitza?

- El Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Sant Pere de Ribes, amb la col·laboració de la Diputació de Barcelona

✓ Preinscripció i matrícula

- Preinscripció:** informa't a la seu del PTT
- Presentació de sol·licituds:** del 13 al 24 de maig de 2019, ambdós inclosos

Pla de
Transició
al Treball

AULARI BLANC Miquel Servet, 2. Les Roquetes.
Sant Pere de Ribes



Telèfon: 93 814 91 08



Pla de Transició al Treball

**comença
el teu itinerari
professional**

**el PTT ✓
t'ho facilita!**



**Auxiliar d'hoteleria: cuina i
serveis de restauració ✓**

Programa de formació i inserció
Pla de Transició al Treball



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació



Ajuntament
Sant Pere de Ribes

Diputació
Barcelona

PTT



Programa de formació i inserció

Pla de Transició al Treball

A qui s'adreça?

- A nois i noies joves, d'entre 16 i 21 anys, que no tenen el GESO (Graduat en Educació Secundària Obligatoria) i volen formar-se en una professió

Què trobaràs?

- Assessorament i pla d'atenció personalitzat
- Orientació personal i recursos per a la inserció laboral i educativa
- Iniciació en una professió de manera pràctica
- Un primer contacte amb el món laboral

Quina formació rebràs?

✓ **Mòduls de formació professional en un perfil específic:** T'iniciaràs en les tasques corresponents a un primer nivell de qualificació en la professió que has escollit. Inclou pràctiques en empreses (FCT)

✓ **Mòduls de formació general:** Obtindràs recursos per desenvolupar-te millor personalment i professionalment i per continuar la teva formació. Conté: coneixement de l'entorn, recerca de feina, tècniques de comunicació i matemàtiques aplicades.

Què s'obté en acabar el PTT?

- Obtens una certificació de la formació rebuda i de les competències professionals adquirides.
- Et facilita la realització de les Proves d'Accés al Cicles Formatius de Grau Mitjà i l'accés a un Centre de Formació d'Adults per treure't el Graduat en Secundària

✓ Formació professional en el perfil:

Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració ✓

- Tècniques elementals de servei.
- Elaboració culinària bàsica.
- Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.
- Aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries.
- Mínim 180 hores de pràctiques en empreses del sector.

✓ Formació general

- Recursos per desenvolupar-te millor personalment i professionalment i per continuar la teva formació.

On faràs la formació?

- ✓ **Formació professional: Finca Mas Solers i Aulari Blanc (Sant Pere de Ribes)**
- ✓ **Formació general: Aulari Blanc (Les Roquetes – Sant Pere de Ribes)**

Quina durada té?

Un curs acadèmic (de setembre a juny).

I en acabar pots.....

Treballar com auxiliar d'hoteleria en restaurants, bar i hotels.

Continuar la formació i matricular-te a un cicle formatiu de grau mitjà de la família professional que t'agradi, si aprofites la PACFGM (Prova d'Accés a Cicles Formatius de Grau Mitjà) o a un Centre de Formació d'Adults per treure't el Graduat en Secundària (GESO).