

# Programa Integrado de Empleo 2022/2023

## FORMACIÓN

- Aplicación de fundamentos básicos en cociña (60h)
- Formación básica en limpeza (40h)
- Elaboración de pezas cárnicas (40h)
- Operacións básicas de caixa (15h)
- Atención ao cliente e calidade do servizo (25h)
- Operador de carretilla elevadora (20h)
- Xestión e control de compras e stock en almacén (30h)
- Plan de márketing e organización de ventas (35h)
- Comercio electrónico (40h)
- Márketing online: deseño e promoción de sitios web (30h)
- Inbound maeketing (25h)
- Contabilidade (50h)
- Nóminas (50h)
- Office: Word, Excel, Access e Power Point (60h)
- Manipulador de alimentos (10h)
- Operacións de preparación de pescados e mariscos (40h)
- Inglés (50h)

## Bolsa de asistencia

Axuda consistente en 7 euros por día de asistencia ás diferentes accións formativas do programa.

## Medidas de conciliación

Posta a disposición das usuarias dos servizos municipais. Aposta das novas tecnoloxías para reducir a presencialidade, adaptación horaria, flexibilidade e adaptación a cada usuaria.

## ACCIÓNS A DESENVOLVER NO PROGRAMA

- Formación para a mellora da empregabilidade.
- Servizo integral de información, orientación e asesoramento laboral.
- Formación en habilidades sociolaborais e en técnicas de busca afectiva de emprego.
- Sesión de coaching para a busca de emprego.
- Formación e asesoramento sobre mobilidade laboral e emprendemento.
- Formación transversal en idiomas e novas tecnoloxías.
- Formación específica para o emprego.
- Prácticas profesionais non laborais.
- Prospección de ofertas laboral e emparellamento de ofertas cas demandantes de emprego participantes no Programa.
- Coaching, intelixencia emocional e motivación para o emprego (5h)
- Busqueda de emprego a través das novas tecnoloxías (5h)
- Obradoiro de entrevistas de traballo (2h)
- Currículo e carta de presentación (2h)
- Deseño de currículos orixinais (2h)
- Obradoiro de emprendemento activo (2,5h)
- Viabilidade e plans de empresa (2,5h)

