

Programa Integrado de Emprego específico para mulleres

Inscripcións ata o 14/01/2022

Centro de Formación e Viveiro de Empresas
Pol. Industrial de Espiñeira
15930 - Boiro



CONCELLO DE
BOIRO

Información:

659 247 963

650 042 409

orientadorapie@boiro.gal

prospectorpie@boiro.gal

www.boiro.gal



Buscas traballo?

PARTICIPA!

PROGRAMA INTEGRADO DE EMPREGO
DO CONCELLO DE BOIRO 2021/2022



PROGRAMAS
INTEGRADOS
DE EMPREGO
DE GALICIA

galicia



Xacobeo 21-22



XUNTA
DE GALICIA

Programa Integrado de Empleo 2021/2022

ACCIONES A DESARROLLAR 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.
- Técnicas de búsqueda de emprego eficaz (20 h)
- Alfabetización informática: informática e internet (25 h)
- Coaching para o emprego
- Búsqueda de emprego a través das TIC (10 h)
- Entrevistas e cartas de presentación (5 h)
- Obradoiro de Mobilidade Xeográfica
- Emprendemento activo (5 h)
- Plans de empresa e estudos de viabilidade (5 h)

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.

HOTELERÍA- RESTAURACIÓN

- Técnicas e procedementos de limpeza en aloxamentos (30 h)
- Recepción e atención ao cliente en establecementos de aloxamento (65 h)
- Aplicación de fundamentos básicos en cociña (60 h)
- Planificación de manús e dietas especiais (20 h)
- Identificación de alérxenos e manipulador de alimentos en establecementos de hostalaría e restauración

ADMINISTRACIÓN- FINANZAS

- Ofimática (100 h)
- Contabilidade, administración e xestión (90 h)
- Xestión e control de compras e stock en almacén (30 h)
- Nóminas (50 h)
- Inglés A1 (150 h)

INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Elaboración de pezas cárnicas (40 h)
- Envasado de produtos alimentarios (50 h)
- Análise de perigos e puntos críticos de control (30 h)
- Normativa de etiquetaxe de alimentos (25 h)
- Carretilla elevadora (30 h)
- Pescadería (35 h)
- Control de cerres na industria da conserva (30 h)
- Prevención de riscos básicos (50 h)