Inscricións abertas!

Destinado a persoas inscritas como demandantes de emprego

Máis información:

Centro de Formación, Innovación,
Emprego e Emprendemento
(Pol. Industrial de Espiñeira)
15930 - Boiro

659 247 963
650 042 409
emprego@boiro.gal
www.boiro.gal

O Programa Integrado é subvencionado pola Consellería de Emprego, Comercio e Emigración da Xunta de Galicia, con fondos finalistas do Servizo Público de Emprego Estatal (SEPE).

BUSCAS TRABALLO? O TEU PRÓXIMO EMPREGO PODE COMEZAR AQUÍ!



PROGRAMA INTEGRADO DE EMPREGO DO CONCELLO DE BOIRO, RIANXO E A POBRA DO CARAMIÑAL 2026/2027

EMPREGO GALICIA · MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL · SEPE · CONCELLO DE BOIRO · PROGRAMAS INTEGRADOS DE EMPREGO DE GALICIA · Xacobeo 2027

Programa Integrado de Emprego do Concello de Boiro, Rianxo e A Pobra do Caramiñal 2026/2027

ACCIÓNS A DESENVOLVER NO PROGRAMA

- Servizo integral de formación, orientación e asesoramento laboral
- Formación en habilidades sociolaborais e en técnicas de busca efectiva de emprego
- Sesións 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 laborais e emparellamento de ofertas coas demandantes de emprego participantes no Programa

Bolsa de asistencia

As persoas participantes percibirán unha axuda de 10 euros por día de asistencia ás accións do Programa.

Medidas de conciliación

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

OFERTA FORMATIVA

- Peixería: preparación de peixes
- Adecco conserva formación mar aberto
- Charcutería
- Tenda virtual prestashop
- Condución de carretilla elevadora
- Sistemas e procesos loxísticos
- Project Management
- Competencias dixitais básicas
- Técnicas de atención ao cliente de resolución de conflictos
- Operacións básicas de caixa
- Carnicería e despece
- Seguridade alimentaria, manipulación e control de alimentos
- Técnicas básicas de primeiros auxilios
- Aplicación de fundamentos básicos en cociña
- Saúde, nutrición e dietética
- Técnicas e procedementos de limpeza en aloxamentos
- Monitor de tempo libre