

## BASES XERAIS DE ADMISIÓN DO CURSO DE FORMACIÓN “ATENCIÓN EN SALA E AUXILIAR DE COCIÑA”

### Índice

1	PERSOAS DESTINATARIAS .....	2
2	SOLICITUDES.....	2
3	DOCUMENTACION A PRESENTAR .....	2
4	PRAZO DE INSCRICIÓN .....	3
5	SELECCIÓN DE PARTICIPANTES .....	3
6	LISTA PROVISIONAL E DEFINITIVA DE ADMITIDOS/AS.....	4
7	TRIBUNAL CUALIFICADOR .....	4
8	LISTADO DE PUNTUACIÓNS.....	5
9	REXIMEN DE ASISTENCIA E CERTIFICADOS .....	5
10	PROTECCIÓN DE DATOS .....	5
11	CONTACTO .....	6
12	PROGRAMA FORMATIVO .....	6

## 1 PERSOAS DESTINATARIAS

Este curso está destinado principalmente a mulleres desempregadas con especiais dificultades de inserción laboral e que estean en posesión de estudos básicos (exb, graduado escolar, ESO..)

## 2 SOLICITUDES

As solicitudes a este programa formativo, segundo o modelo de ficha que se anexa, dirixiranse ao presidente da Mancomunidade de Municipios Arousa Norte e presentaranse mediante algún destes medios:

Rexistro da Mancomunidade de Municipios Arousa Norte (Praza de Galicia, 2º andar- Casa do Concello de Boiro), de luns a venres en horario de 9.00 a 13.30 h.

Por correo postal certificado.

**Non se admitirán as solicitudes que non teñan cubertos todos os seus apartados e se remitan por correo electrónico.**

A falsidade ou ocultación de datos esenciais para a selección de participantes dará lugar a exclusión automática do programa formativo.

## 3 DOCUMENTACION A PRESENTAR

### DOCUMENTACIÓN OBRIGATORIA

Para poder asistir ao curso de formación, as persoas interesadas deberán de **presentar a seguinte documentación** xunto coa solicitude de inscrición ( a documentación debe estar vixente):

- Para nacionais: Fotocopia do DNI, pasaporte ou permiso de condución ou no seu lugar, acreditación de extravío ou subtracción do DNI.

- Para estranxeiros: Fotocopia de NIE, TIE ,pasaporte ou permiso de residencia que acredite a súa nacionalidade.

#### DOCUMENTACIÓN OPTATIVA

Para poder acadar maior puntuación, as persoas aspirantes poderán presentar a seguinte documentación que **terá que estar actualizada**:

- Tarxeta de demandante de emprego
- Fotocopia ou orixinal do informe da condición de colectivo de especial dificultade de inserción laboral realizado por un/unha traballador/a social dunha entidade pública
- Fotocopia ou orixinal do volante de empadramento.

A documentación que non estea actualizada non se terá en conta para a súa puntuación.

#### 4 PRAZO DE INSCRICIÓN

O prazo para presentar as solicitudes **empezará o día 15 de setembro de 2014 e rematará o 22 de setembro de 2014 en horario de rexistro (de 9.00 a 13.30 h de luns a venres).**

No caso de non cubriren as prazas poderase ampliar o prazo de presentación de solicitudes.

#### 5 SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

Os participantes para o programa formativo seleccionaranse seguindo os seguintes criterios:

##### **1 Persoas desempregadas (10 puntos)**

*Acreditarase mediante fotocopia da tarxeta de demandante de emprego.*

##### **2 Residir en calquera dos concellos de Arousa Norte (Riveira, A Pobra do Caramiñal, Boiro ou Rianxo (8 puntos)**

*Acreditarase mediante fotocopia ou orixinal do volante de empadramento.*

##### **3 Persoas con especiais dificultades de inserción laboral (5 puntos)**

*Acreditarase mediante fotocopia ou orixinal do informe da condición de colectivo de especial dificultade de inserción laboral realizado por un/unha traballador/a social dunha entidade pública. As persoas perceptoras do RAI , RISGA , axudas por desemprego non contributivas ou a non percepción de subsidios por desemprego poderán acreditarlo mediante o informe do/a traballador/a social dunha entidade pública.*

#### **4 Por orde de inscrición**

**Nota 1: Terán preferencia as persoas que non realizaran un curso similar de formación de hostalería na Mancomunidade Arousa Norte fronte as persoas que si o realizaran.**

**Nota 2: Terán preferencia as mulleres, xa que o obxectivo principal é a inserción laboral de mulleres desempregadas con especiais dificultades de inserción laboral.**

## **6 LISTA PROVISIONAL E DEFINITIVA DE ADMITIDOS/AS**

Rematado o prazo de inscrición, publicarase <sup>(1)</sup> o listado provisional de admitidos/as e de excluídos/as. Unha vez publicado o listado provisional, as persoas interesadas disporán dun prazo de **3 días hábiles** para presentar as alegacións oportunas.

Resultas as alegacións e de estar todas as persoas admitidas publicarase <sup>(1)</sup> o listado definitivo das persoas admitidas no proceso selectivo.

## **7 TRIBUNAL CUALIFICADOR**

Logo de publicar o listado definitivo, reunirse o tribunal cualificador para valorar a documentación presentada. O tribunal estará composto das seguintes persoas:

Ricardo Fernández Fernández, secretario da Mancomunidade

Irene Maneiro Paz, xerenta da Mancomuniade de Municipios Arousa Norte

Ana I. Outeiral del Rio, administrativa da Mancomunidade de Municipios Arousa Norte

## 8 LISTADO DE PUNTUACIONES

Valorada a documentación polo tribunal, publicarase <sup>(1)</sup> o listado de puntuacións coas persoas seleccionadas para o curso formativo.

## 9 REXIMEN DE ASISTENCIA E CERTIFICADOS

A expedición de certificados de asistencia supeditase á acreditación dunha presenza mínima do 80% das horas do curso de formación, ademais da valoración global realizada pola empresa do alumno/a. Terase en conta para a súa valoración a actitude do alumno/a, así como o seu comportamento no desenvolvemento da actividade formativa.

Poderase penalizar por expulsión da actividade formativa por faltas de actitude e de comportamento, podendo penalizar esta entidade ao alumno/a en outras actividades formativas que realice a Mancomunidade.

**As persoas admitidas que por calquera circunstancia sobrevida non poidan asistir, deben renunciar mediante un escrito ou email (correo@arousa-norte.es) remitido á Mancomunidade de Municipios Arousa Norte antes de comezar o curso.**

No caso de non confirmar antes do inicio do curso a non asistencia ou de abandonar o curso dará lugar a exclusión de participación en outros cursos organizados pola Mancomunidade Arousa Norte polo período dun ano.

Tras finalizar o curso e unha vez comprobado o réxime de asistencia e as valoracións emitiranse os certificados correspondentes. Os participantes deberán recollelo nas oficinas da Mancomunidade en horario laboral.

## 10 PROTECCIÓN DE DATOS

De conformidade co disposto na Lei orgánica 15/1999 de protección de datos de carácter persoal da **Mancomunidade de Municipios ría de Arousa zona norte** (en adiante Mancomunidade AN), con C.I.F. P1500018E e enderezo en **Praza de Galicia, sn, Boiro**

infórmalle que os datos facilitados formarán parte do ficheiro de datos "formación" (en adiante "ficheiro"), debidamente inscrito ante a Axencia Española de Protección de Datos.

Os datos son recollidos coa finalidade de xestionar a inscrición do alumnado no curso de formación " atención en sala e auxiliar de cociña".

Os datos de carácter persoal incorporados no ficheiro serán facilitados a empresa que xestionará o curso de formación.

Calquera usuario/a poderá exercitar os dereitos ARCO (acceso, rectificación, cancelación e oposición) sobre os seus datos persoais así como o de revogación do consentimento para calquera das finalidades antes sinaladas, enviando á Mancomunidade AN unha carta debidamente asinada o seguinte enderezo: Praza de Galicia, sn 15930 Boiro, no que consten claramente os datos de contacto, á cal deberá acompañarse fotocopia de seu DNI/NIF/NIE ou documento que acredite a súa identidade.

## 11 CONTACTO

Para calquera dúbida en relación a este programa formativo poden poñerse en contacto coa empresa organizadora no teléfono **647.883.638** ou por correo electrónico ([administracion@in9.es](mailto:administracion@in9.es)).

## 12 PROGRAMA FORMATIVO

**CURSO:** Atención en sala e auxiliar de cociña.

**NÚMERO DE HORAS:** 200 h

**PRAZAS:** O número de prazas para este curso é de 15 prazas

**OBXECTIVOS:**

Os obxectivos da realización desta formación son os seguintes:

- Ofrecer a capacitación profesional a persoas desempregadas da hostalería.
- Formar en competencias básicas do servizo de camareira e de xestión dunha cociña dun restaurante e a elaboración de pratos culinarios
- Informar sobre as oportunidades de negocio innovadoras no sector da hostalería.

- Sensibilizar no emprendemento cooperativo como inserción laboral.

CONTIDOS:

### **Módulo 1. Auxiliar de cociña (96 horas)**

- Tema1: A Cociña. Importancia e condicións que debe reunir un local.
- Tema2: Maquinaria empregada na cociña.
- Tema3: Ferramentas de cociña.
- Tema4: Clasificación dos alimentos. Alimentos e saúde. Dietas. Clasificación das dietas. A dieta equilibrada.
- Tema5: Conservación de xéneros. Formas de conservación.
- Tema6: Técnicas para tratamento e preparación inicial dos alimentos.
- Tema7: Técnicas elementais para a elaboración e preparación de guarnicións e complementos de menús.
- Tema8: Técnicas básicas para a organización do comedor, preparación de mesas e presentación de alimentos.

### **Módulo 2. Manipulación de alimentos (4 horas)**

- Tema 1: Seguridade e hixiene alimentaria
- Tema 2: Manipuladores de alimentos. Tipos
- Tema 3: Hixiene de instalacións e equipos
- Tema 4: Os alimentos
- Tema 5: Enfermidades causadas polos alimentos
- Tema 6: Identificación sanitaria dos alimentos. Etiquetado
- Tema 7: Concepto, orixe e etapas do sistema APPCC (Análise de perigos e puntos de control crítico)

### **Módulo 3. Atención en sala (96 horas)**

- Tema 1: Restaurante, caracterización e modelos de organización.
- Tema 2: Establecemento de servizos a colectividade.
- Tema 3: Maquinaria, equipos, útiles e enxoval propios da área de restaurante.
- Tema 4: O preservizo na área de consumo de alimentos e bebidas.

- Tema 5: O servizo de alimentos e bebidas e a atención ao cliente.
- Tema 6: O postservizo na área de consumo de alimentos e bebidas.
- Tema 7: Seguridade nas zonas de produción e servizo de alimentos e bebidas.
- Tema 8: Uniformidade e equipamento persoal de seguridade.

#### **Módulo 4. Emprendemento (4 Horas)**

- Obradoiro sobre emprendemento onde se tratarán contidos tales como:
- Técnicas de xeracións de ideas
- Análise da viabilidade dun negocio
- Cooperativas
- Recursos

**DATAS:** do 06/10/2014 ao 28/11/2014

**HORARIO:** de 09.00 a 14.00 h

**LUGAR:** Restaurante Chicolino – Exipto, 125 - Boiro

*\*Nota: as datas poden variar*

**NOTA:** Este curso está financiado 100% pola Deputación da Coruña.

Boiro, 1 de setembro de 2014

---

Nota <sup>(1)</sup>: As publicacións realizaranse no blog de emprego da Mancomunidade de Municipios Arousa Norte (<http://arousanortemprego.wordpress.com/>) e no taboleiro de anuncios da Mancomunidade.