

Itinerario de “Auxiliar de pastelería y bollería”

Competencia general

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería, y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

¿Quiénes pueden participar?

Personas jóvenes desempleadas entre 16 a 29 años inscritas en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil.

No se requiere titulación previa académica.

¿Cómo se desarrolla?

El itinerario tendrá una **duración de 3 meses** (a desarrollar entre febrero y mayo de 2018) y una **carga lectiva de 410 horas**, resultado de la combinación de formación especializada, prácticas profesionales no laborales, tutorías individuales y orientación para la mejora de la empleabilidad, con el siguiente desglose:

- **FORMACIÓN ESPECÍFICA Y PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES (300 HORAS)**

- **FORMACIÓN TRANSVERSAL (80 HORAS)**

*Igualdad de oportunidades (5 horas presenciales y 10 horas online. **Total: 15 horas**)*

Inglés (50 horas on line)

NTIC (15 horas presenciales)

- **ORIENTACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (30 HORAS)**

Atención individualizada (4 horas)

Sesiones grupales (20 horas)

Teleorientación (4 horas)

Mesa de empleadores/as (2 horas)

¿Qué horario tiene?

Horario de tarde.

¿En qué podría trabajar si hago este itinerario?

- Ayudante de pastelería.
- Ayudante de almacén de pastelería.
- Empleado de establecimiento de pastelería.