

¿QUE OFRECE?

01/ Acompañamiento legal para la obtención del arraigo para la formación con atención personalizada para las personas inscritas en el programa durante todo el proceso administrativo.

02/ Dos ofertas de formación CP Operaciones Básicas de Cocina, y CP Operaciones Básicas de Servicios de Restaurante y Bar. Con compromiso de contratación al menos para el 70% de las personas participantes.

03/ Acompañamiento sociolaboral durante el tiempo de la Formación de manera paralela.

04/ Prácticas no laborales remuneradas

05/ Subvención a la contratación

06/ Seguimiento personalizado a lo largo de todo el proceso



REQUISITOS PARTICIPANTES

- Haber **permanecido con carácter continuado en territorio** español durante un periodo mínimo de **dos años** previos a la solicitud de la autorización.
- **Carecer de antecedentes penales** en territorio español, en el país de origen, o países en los que se haya residido los últimos cinco años antes de la entrada.
- **Pasaporte en vigor**, y sin fecha de caducidad durante el periodo del proceso.
- Comprometerse a **realizar una de las formaciones presentadas**.
- Competencias suficientes de **dominio del castellano**.



Operaciones básicas de cocina

Competencia General: Pre elaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

- **270 h formación en taller** y teórica, 6h/día, entre el 25 de noviembre 2024 y el 18 de febrero 2025.
- **200 h prácticas formativas** en establecimientos del sector, 6h/día, entre 19 de febrero y el 4 de abril 2025.
- A continuación de esa fecha, **entre 1 y 3 meses de prácticas no laborales remuneradas**.
- Al finalizar este último periodo de prácticas, **contratación** por parte del establecimiento donde se han realizado las prácticas.
- Impartición en **Donostia**.



Operaciones básicas de restaurante y bar

Competencia General: Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

- **210 h formación en taller** y teórica 6h/día, entre el 9 de diciembre 2024 y el 17 de febrero 2025.
- **200 h prácticas formativas** en establecimientos del sector, 6h/día, entre el 18 de febrero y el de 3 abril 2025.
- A continuación de esa fecha, **entre 1 y 3 meses de prácticas no laborales remuneradas**.
- Al finalizar este último periodo de prácticas, **contratación** por parte del establecimiento donde se han realizado las prácticas.
- Impartición en **Donostia**.