

Què és el PTT?

- Es una modalitat de Programa de formació i inserció
- Objectiu: proporcionar formació en un àmbit professional a joves que han finalitzat l'ESO sense graduar.

A qui s'adreça?

- A nois i noies joves, d'entre 16 i 21 anys, que no tenen el GESO (Graduat en Educació Secundària Obligatoria) i volen formar-se en una professió.

Què trobaràs ?

- Assessorament i pla d'atenció personalitzat
- Orientació personal i recursos per a la inserció laboral i educativa
- Iniciació en una professió de manera pràctica
- Un primer contacte amb el món laboral

Quina durada té?

- Un curs acadèmic (setembre a juny).

Qui l'organitza?

- El Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i la Mancomunitat de Municipis de l'Alt Penedès, amb la col·laboració de la Diputació de Barcelona.

Formació professional en un perfil específic

T'iniciaràs en les tasques corresponents a un primer nivell de qualificació en la professió que has escollit. Inclou pràctiques en empreses.

Formació general

Obtindràs recursos per desenvolupar-te millor personalment i professionalment i per continuar la teva formació. Conté: coneixement de l'entorn, recerca de feina, tècniques de comunicació i matemàtiques aplicades.



Què s'obté en acabar el PTT?

- Obtens una certificació de la formació rebuda i de les competències professionals adquirides.
- Et facilita la realització de les Proves d'Accés al Cicles Formatius de Grau Mitjà i l'accés a un Centre de Formació d'Adults per treure't el Graduat en Secundària

*Programa de formació i inserció
Pla de Transició al Treball*

AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I CÀTERING



CURS 2015-2016

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓ I INSERCIÓ: PFI-PTT

1a avaluació setembre-desembre	2a i 3a avaluació gener-juny	Fins 1 any després
	MÒDULS de formació professional Inclou un mínim de 200 hores de pràctiques en empresa	Acompanyament i seguiment de la inserció laboral i educativa segons itinerari personal de cada jove
MÒDULS de formació general		
ORIENTACIÓ, TUTORIA I ASSESSORAMENT PERSONALITZAT		

Formació professionalitzadora

AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I CÀTERING

En aquest programa aprendràs a:

Realitzar amb autonomia, les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en l'àmbit de la producció en cuina i les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració, assistint en els processos de servei i atenció al client, seguint els protocols de qualitat establerts, observant les normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental corresponents.

I en acabar pots...

Treballar com a ajudant/a de compres i emmagatzematge, ajudant/a de cuina, ajudant/a de cambrer/a, empleat/ada de petit establiment de restauració, ajudant/a d'establiment de menjar per emportar i ajudant/a d'economat i magatzem

Continuar la formació i matricular-te a un cicle formatiu de grau mitjà de la família professional que t'agradi, si aprofites la PACFGM (Prova d'Accés a Cicles Formatius de Grau Mitjà) o a un Centre de Formació d'Adults per treure't el Graduat en Secundària (GESO).



CURS 2015- 2016 Preinscripció i Matrícula a:
seu del PTT al Carrer Camí de les Casetes
08770 Sant Sadurní d'Anoia
Presentació de sol·licituds: del 19 al 29 de maig de
2015, ambdós inclosos.



**Pla de Transició al Treball
de la Mancomunitat de l'Alt Penedès**
Carrer Camí de les Casetes Tel.: 93 891.20.61 ext4
Dilluns de 11:30 a 13 Dimarts de 8,15 a 13
Dimecres, dijous i divendres hores convingudes

Per a més informació

93 891.20.61 ext.4