Diseño de cerámica aplicada a la gastronomía

Municipio de impartición: Bailén

Ayuda máxima a recibir: No indicado

Horas de formación:

- Específica: **65 hrs.**
- Transversal: **9 hrs.**
- Complementaria: **25 hrs.**
- Tutoría específica: **5 hrs.**
- Tutoría práctica: **5 hrs.**
- Práctica profesional: **0 hrs.**

Nivel de acceso requerido:

Descripción del curso:

Realizar piezas de cerámica enfocadas al uso en establecimientos hosteleros, utilizando las técnicas y los procesos artesanales para modelado, moldeado y decoración.

Formación Específica

- Módulo 1 Diseño y ejecución de vajillas cerámicas 40 horas
- Módulo 2 Diseño cerámico para vajillas de usos gastronómicos 25 horas

Formación Transversal (9 horas):

- Derechos fundamentales de la Unión Europea (3 horas)
- Igualdad de género, igualdad de oportunidades y no discriminación (3 horas)
- Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente (3 horas)

Formación Complementaria (25 horas):

- Búsqueda de empleo e inserción de los participantes (5 horas)
- Fomento del emprendimiento y autoempleo (5 horas)
- Nuevas tecnologías de la información y comunicación (TIC) (5 horas)
- Prevención de riesgos laborales (5 horas)
- Habilidades personales (5 horas)

Tutorías:

Las tutorías tienen como finalidad ofrecer apoyo personalizado, resolver dudas, orientar en el seguimiento de los contenidos y favorecer la motivación y participación activa del alumnado.

Podrán incluir asesoramiento en materia de inserción laboral, especialmente en lo relativo a la mejora de la empleabilidad, técnicas de búsqueda de empleo y definición del itinerario profesional.

Destinatarios: Personas desempleadas de larga duración, los mayores de 45 años, (en especial Mujeres), las personas con una discapacidad igual o superior al 33 %, nacionales de terceros países, personas de origen extranjero, personas pertenecientes a minorías y otras personas en situación socioeconómica de vulnerabilidad.