

CONTRACTACIÓ DE PERSONAL EN PRÀCTIQUES PER A LA PREPARACIÓ DE PEIX

PERFIL DEL PERSONAL EN PRÀCTIQUES:

Número de candidats: 17

Edat: entre 17 – 21 anys

Origen: Gàmbia, Marroc, Algèria, Senegal, Guinea.

NIE: Tenen Número d'Identitat d'Estranger.

Idiomes: Gran part de l'alumnat parla i entén el castellà força bé, alguns també parlen anglès i/o francès a diferents nivells. Un parell entenen el català i el poden parlar quan perden la vergonya.

FORMACIÓ:

S'estan formant en:

- Desescatat, neteja, desespinat i filetejat de diverses espècies de peixos i marisc: rap, lluç, salmó, verat, seitó, sardina, bonítol, sèpia, sorell, pop, musclos, bacallà, etc.
- Sashimi
- Marinats.
- Picades.
- Preparats per a brou.
- Pesatge, càlcul de mermes i de preus.
- Envasat del producte.
- Emmagatzematge del producte.

MODALITATS DE PRÀCTIQUES:

Els alumnes combinen les pràctiques en centres de treball amb les classes teòriques dels seus estudis d'Auxiliar en Preparació i Comercialització de Peix i Marisc, que tenen lloc dilluns i divendres de 15 a 20:20 i s'acaben el 24 de maig de 2024. A partir de llavors tenen disponibilitat absoluta per acudir al centre de pràctiques.

PRÀCTIQUES DUAL

Durada: 500 hores.

En la modalitat DUAL les pràctiques són remunerades en un 50% del sou mínim interprofessional, amb la seguretat social bonificada.

Període de pràctiques: poden començar a partir del 20 de febrer i finalitzar com a molt tard al juliol de 2024.

Jornada laboral: fins 8 hores diàries, respectant les hores de descans, on les classes també compten com a hores computables. En el cas dels majors d'edat poden fer pràctiques també en dissabte.

Franja horària per les pràctiques: de 6 a 22h. En cas necessari (per exemple, nocturnitat, només per a majors d'edat) es pot variar demanant un acord amb el consorci de formació.

Observacions: Els alumnes han de seguir assistint a classe els dilluns i els divendres, fins al 24 de maig.

PRÀCTIQUES FCT

Són pràctiques en centres de treball, no remunerades.

Durada: 180 hores

Període de pràctiques: A partir del 7 de maig i fins el 30 de juny de 2024.

<p>PERSONA DE CONTACTE: Maria Barrachina. Telèfon: 671702498. Email: maria.barrachina@institutaliments.barcelona</p>
