

La Directora General para la Igualdad de Oportunidades. Carmen Plaza Martín.

ANEXO I

ACTUACIONES A REALIZAR EN EL MARCO DEL CONVENIO EN 2013

DESARROLLO DE LA CLAUSULA PRIMERA: OBJETO Y ACTUACIONES DEL CONVENIO

La finalidad del presente convenio es la impartición de un curso de "Cocina", de una duración de 5 meses, dirigido a 30 mujeres en una situación social desfavorecida, para la promoción y el fomento de su empleabilidad, como medio de procurar su integración social y laboral.

POBLACIÓN DESTINATARIA

El perfil es el de mujeres en edad laboral, desempleadas de larga duración y en situación de riesgo de exclusión, con especiales dificultades socioeconómicas, víctimas de violencia de género y/o inmigrantes, con poco nivel formativo y con baja o nula cualificación profesional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

" Desarrollar en las alumnas conocimientos relacionados con la organización y el trabajo que se lleva a cabo en una cocina (restaurante, cocinas para grandes empresas, comedores escolares, residencias, hospitales,...), así como, los fundamentos de una cocina accesible y elaborada.

" Reforzar en las alumnas las habilidades adquiridas en lecto-escritura y cálculo en el proceso de post-alfabetización, así como, el manejo de la lengua escrita con solvencia, para satisfacer necesidades de expresión, comunicación, información y aprendizaje relevantes a cada situación y contexto.

" Ayudarlas a establecer su itinerario laboral y dotarlas de las herramientas para la búsqueda activa de empleo.

" Proporcionar información y asesoramiento sobre el autoempleo, ayudas y bonificaciones, así como los organismos relacionados existentes en nuestra Ciudad.

" Aumentar las habilidades sociales, conductas asertivas y su autoestima.

DESARROLLO DEL CURSO

Las actuaciones comienzan con la captación y selección de usuarias que presenten mejores aptitudes. Una vez seleccionadas pasarían a ser formadas en la ocupación que se oferta en el proyecto formativo y a ser orientadas en técnicas activas de búsqueda de empleo y autoempleo.

OBJETIVOS ACADÉMICOS

" Conocer las técnicas instrumentales básicas del lenguaje oral y escrito.

" Comprender y expresar mensajes orales y escritos, relacionados con el entorno más próximo, y aplicar la comprensión de los mismos a nuevas situaciones de aprendizaje y los contenidos del curso

" Resolución de operaciones matemáticas para aplicarlas a la resolución de situaciones que permitan atender las necesidades cotidianas

" Conocer las características que debe reunir la instalación de una cocina, así como las funciones y el mantenimiento de los utensilios y la maquinaria.

" Dominar los diferentes elementos que intervienen en la producción de alimentos, desde las materias primas hasta la calidad del servicio.

" Organizar con eficacia los procesos de trabajo para optimizar la gestión y la administración de una cocina profesional.

" Dominar las técnicas básicas de la manipulación de los alimentos, así como de la preparación y la presentación de los platos.

" Aplicar correctamente las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y conocer la reglamentación en materia de seguridad.

" Conocer las características y las peculiaridades de la cocina territorial, así como la evolución de la gastronomía a lo largo de su historia.

" Adquirir unos conocimientos sólidos acerca de las tendencias que caracterizan la denominada Nueva Cocina, a partir de los cuales podrás desarrollar tu propia creatividad.

" Conocer las nuevas tecnologías para la búsqueda de empleo

" Dominar las técnicas de búsqueda activa de empleo. Autoempleo

" Valorar y comprender la necesidad de una igualdad de oportunidades efectiva entre hombres y mujeres, la lucha contra la violencia de género y la corresponsabilidad en las tareas domésticas

" Participar en actividades grupales adoptando un comportamiento constructivo, responsable y solidario, valorando las aportaciones propias y ajenas en función de objetivos comunes y respetando los principios básicos del funcionamiento democrático.

" Conocer las costumbres, tradiciones y formas culturales, tanto propias como ajenas del medio social más próximo, mostrando actitud de respeto y tolerancia hacia la interculturalidad.