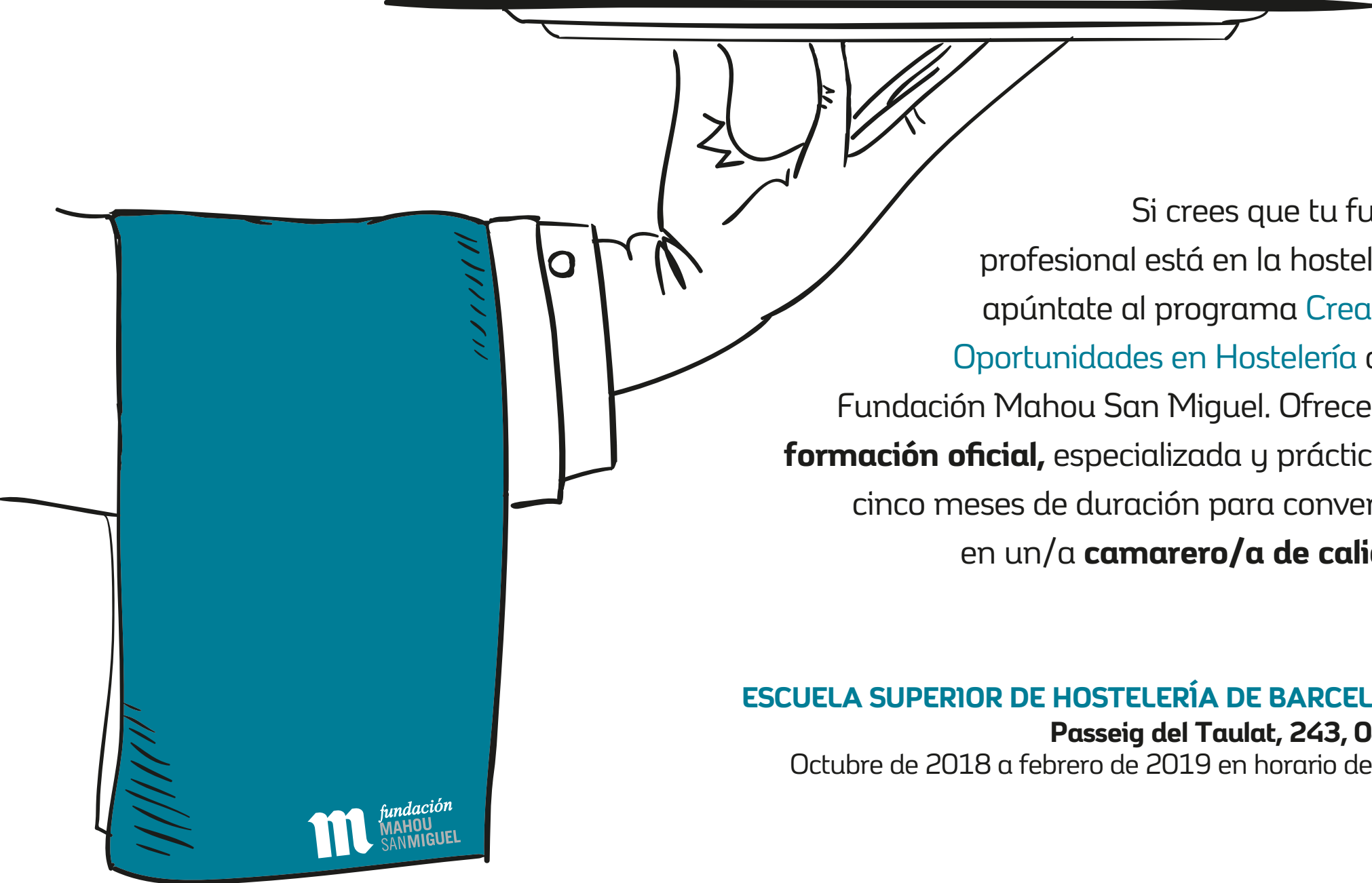


# Damos forma al **PROFESIONAL** que hay en ti



Si crees que tu futuro profesional está en la hostelería, apúntate al programa **Creamos Oportunidades en Hostelería** de la Fundación Mahou San Miguel. Ofrecemos **formación oficial**, especializada y práctica de cinco meses de duración para convertirte en un/a **camarero/a de calidad**.

**ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE BARCELONA**  
Passeig del Taulat, 243, 08019.  
Octubre de 2018 a febrero de 2019 en horario de tarde.

Más información en:  
[www.fundacionmahousanmiguel.com](http://www.fundacionmahousanmiguel.com)  
[twitter.com/FMahouSanMiguel](https://twitter.com/FMahouSanMiguel)

**Contacto:**  
[info@creamosoportunidades.com](mailto:info@creamosoportunidades.com)  
932 319 957

Colaboran

**eshob**  
escola superior d'hostaleria de barcelona

**fundación  
exit**  
youth · work · future

**5a**  
Edición

# Creamos oportunidades **EN HOSTELERÍA**

**V EDICIÓN - CURSO 2018/19**

**Creamos Oportunidades en Hostelería** es un programa social de formación para el empleo de la **Fundación Mahou San Miguel** que apoya a los jóvenes en desempleo ofreciéndoles una oportunidad profesional en el sector de la hostelería. El objetivo final de este proyecto es mejorar su empleabilidad y facilitar su inserción laboral.

De esta forma, **en septiembre de 2018 lanzamos su V Edición en Barcelona**, ofreciendo un **curso de formación para el empleo dirigido a la adquisición de la cualificación profesional de Operaciones básicas de restaurante y bar**, así como al desarrollo de competencias básicas y profesionales para la consecución y mantenimiento del empleo. Los **certificados de profesionalidad** reconocen y acreditan esta cualificación profesional proporcionando una **titulación oficial** válida para todo el territorio nacional.

Os invitamos a participar en esta iniciativa, que desarrollamos en colaboración con **Fundación Exit** y la **Escuela Superior de Hostelería de Barcelona (ESHOB)**.

## **CONTENIDO PROGRAMA FORMATIVO (440H)**

- **Módulos teóricos del certificado de profesionalidad de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar:** 210 horas.
- **Módulos complementarios:** 100 horas de masterclass de cultura cervecera, inglés, orientación laboral y competencias clave para el empleo.
- **Prácticas en establecimientos de hostelería:** 120 horas.

## **OFERTA FORMATIVA**

**Escuela Superior de Hostelería de Barcelona. Passeig del Taulat, 243, 08019:** octubre de 2018 a febrero de 2019 en horario de tarde.

Para aquellos que lo precisen, se concederá una **beca de transporte**.

## **PERFIL DEL CANDIDATO:**

- Edad: Entre 18 y 28 años.
- No se requiere titulación académica.
- Permiso de trabajo.

- Situación de desempleo.
- Buena actitud, motivación, disponibilidad y compromiso para completar la formación.
- Jóvenes dinámicos con clara orientación al cliente y con interés por convertir el sector de la hostelería en su futuro profesional.

## SELECCIÓN

Habrà un proceso de selección que consistirá en dinámicas grupales y/o entrevista individual.

Hay un número limitado de **15 plazas por curso**.

Los alumnos deben aportar el día del proceso de selección:

- DNI o NIE (permiso de residencia/trabajo).
- Documento de inscripción en el SOC como demandantes de empleo.

## RECEPCIÓN Y ENVÍO DE CANDIDATURAS

Las candidaturas adjuntando c.v. deberán enviarse por email a la siguiente dirección:

[info@creamosoportunidades.com](mailto:info@creamosoportunidades.com)

Teléfono de contacto: 913 698 129

**Más información en:**

[www.fundacionmahousanmiguel.com](http://www.fundacionmahousanmiguel.com)