



## Inserción Laboral



## FUENTES DE RECLUTAMIENTO

Las empresas acuden a:

- ☞ S.O.C.
- ☞ I.E.S.
- ☞ Tablones de anuncios:
  - ☐ Organismos Oficiales
  - ☐ Empresas
  - ☐ Centros comerciales
- ☞ Anuncios en periódicos Radio y Televisión
- ☞ Organizaciones sindicales
- ☞ Asociaciones culturales
- ☞ Internet
- ☞ Concejalías de Juventud
- ☞ Bolsas de trabajo
- ☞ Ayuntamientos....

**“ Ahí tenemos que dejar nuestro C.V. ”**

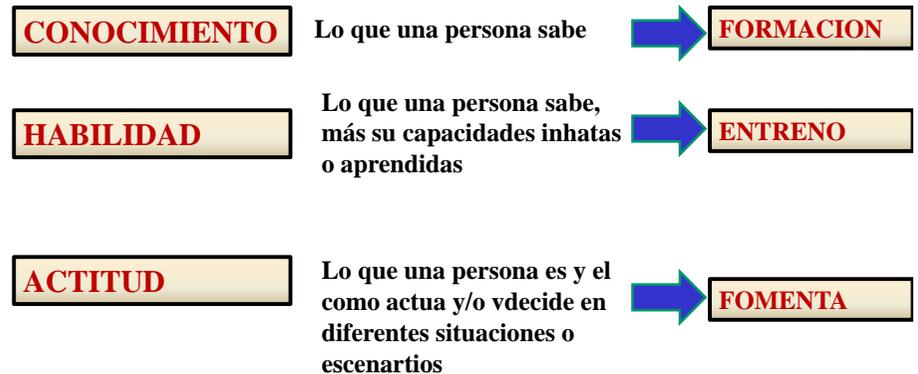


## INSERCIÓN LABORAL



## INSERCIÓN LABORAL

### COMPETENCIAS





# INSERCIÓN LABORAL

## Limpiador/a

### Funciones:

Realizar las actividades de ordenación, limpieza y cuidado de viviendas, locales y otros establecimientos. Cuidar, mantener y controlar todo lo relacionado con el hogar y los integrantes de la unidad familiar. Realizar la limpieza de inmuebles mediante la utilización de los productos, materiales y maquinaria más adecuada a cada superficie a tratar, efectuando el mantenimiento y conservación de la maquinaria y cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.

### Tareas:

Barrer, limpiar, lavar y encerar suelos, recintos, muebles y objetos en el interior, en edificios, aeronaves, trenes, autobuses, tranvías y otros vehículos.  
Higienizar, desinfectar, en general, espacios públicos y privados.



# INSERCIÓN LABORAL

## Perfil profesional:

**Sexo:** Indiferente

**Experiencia Laboral:** 0-6 meses

**Jornada Laboral:** Completa / Tiempo parcial / Turnos

**Diponibilidad horaria:** Si

**Movilidad geográfica:** Si

**Permiso de conducir:** Si

**Formación Reglada:** Certificado de escolaridad.

**Formación Complementaria:** Cursos de formación ocupacional "Empleada de hogar", "Experto en limpieza de inmuebles".

**Idiomas:** Valorable, no imprescindible.

**Conocimientos informáticos:** Valorable, no imprescindible.

**Experiencia Laboral:** 0-6 meses

**Jornada Laboral:** Completa / Tiempo parcial / Turnos

**Diponibilidad horaria:** Si

**Movilidad geográfica:** Si

**Permiso de conducir:** Si



### Competencias del puesto:

Conocimientos sobre sustancias químicas y materiales de superficies.  
Responsabilidad en las tareas, puntualidad.  
Higiene y seguridad en el trabajo.



# INSERCIÓN LABORAL

## Camarero/a

### Funciones:

Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración.

### Tareas:

- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Preparar y presentar las bebidas y alimentos.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.
- Preparar y mantener en buen estado el área de trabajo, los equipos y utensilios para poder ofrecer un servicio de calidad al cliente.
- Ejecutar los distintos procesos de facturación/ o cobro.
- Recoger las instalaciones, una vez que los clientes se hayan ido.
- Llevar a cabo la supervisión del material.



# INSERCIÓN LABORAL

## Perfil profesional:

**Sexo:** Indiferente.

**Formación Reglada:** Graduado en ESO. Módulo formativo de Grado Medio "Técnico en Servicios de restauración".

**Formación Complementaria:** Cursos de formación ocupacional "Camarero de restaurante bar", "Operaciones de restaurante bar". Carné de manipulador de alimentos.

**Idiomas:** Valorable, no imprescindible.

**Conocimientos informáticos:** Valorable.

**Experiencia Laboral:** 0-6 meses

**Jornada Laboral:** Completa / Tiempo parcial / Turnos

**Diponibilidad horaria:** Si

**Movilidad geográfica:** Si

**Permiso de conducir:** Si

### Competencias del puesto:

Destreza manual, fluidez verbal, agilidad, rapidez de reflejos, agudeza gustativa y olfativa.  
Amabilidad, capacidad de relación, decisión, improvisación, iniciativa, memoria auditiva, organización y pulcritud.  
Higiene y seguridad en el trabajo.





# INSERCIÓN LABORAL

## Cocinero en general



### Funciones:

Es el/la profesional que organiza actividades relacionadas con la preparación y puesta a punto de la cocina, materiales, géneros, utensilios. Elabora los platos incluidos en la oferta culinaria teniendo en cuenta las necesidades características de los clientes.



# INSERCIÓN LABORAL

### Tareas:

- Reconocer los elementos necesarios para su trabajo y la manera de prepararlos, respetando en todo momento las normas de higiene y seguridad en el trabajo.
- Fomentar la adecuada coordinación y buenas relaciones entre el personal de las distintas áreas de cocina y departamentos de mayor contacto.
- Preparar y presentar elaboraciones básicas de platos elementales.
- Realizar menús equilibrados y diversos tipos de dietas.
- Manipular toda clase de alimentos en crudo para su posterior elaboración, aplicando los métodos de conservación adecuados.
- Preparar, confeccionar y presentar platos cuya base principal sea el arroz, legumbres, pasta, huevos, pescados, mariscos y carne.
- Preparar y presentar productos de pastelería, confitería, helados y postres.
- Preparar y presentar diferentes platos de cocina regional, nacional, internacional o creativa.
- Aplicar las normas y medidas para evitar riesgos laborales y saber actuar ante situaciones de emergencia.



# INSERCIÓN LABORAL

## Perfil profesional:



**Sexo:** Indiferente

**Formación Reglada:** Ciclo Formativo de Grado superior en la especialidad de Restauración; Ciclo Formativo de Grado Medio en la especialidad de Cocina y Gastronomía.

**Formación Complementaria:** Imprescindible carné de manipulador de alimentos. Cursos de formación ocupacional "Ayudante de cocina" y "Cocinero" (tiene certificado de profesionalidad). Básico de prevención de riesgos laborales.

**Idiomas:** Valorable, no imprescindible.

**Conocimientos informáticos:** Valorable, no imprescindible

**Experiencia Laboral:** 12-24 meses / Mas de 24 meses

**Jornada Laboral:** Completa / Tiempo parcial / Turnos

**Disponibilidad horaria:** Si

**Movilidad geográfica:** Si

**Permiso de conducir:** Si

### Competencias del puesto:

Destreza manual, fluidez verbal, agilidad, rapidez de reflejos, agudeza gustativa y olfativa. Capacidad de organización, iniciativa, concentración, coordinación bimanual. Higiene y seguridad en el trabajo



## COMPETENCIAS

### Valoración

1 2 3 4

•Juventud.....				
•Apariencia física.....				
•Sexo.....				
•Nivel de estudios.....				
•Estado civil.....				
•Corrección en el trato.....				
•Inteligencia.....				
•Extroversión.....				
•Paciencia.....				
•Tenacidad.....				
•Carisma/magnetismo.....				
•Empatía (capacidad de ponerse en situación del otro).....				
•Fluidez verbal.....				
•Capacidad de razonamiento abstracto.....				
•Aptitud para cálculo numérico.....				
•Habilidad manipulativa.....				
•Capacidad de escuchar.....				
•Conocimientos técnicos.....				
•Conocimiento del mercado.....				
•Formación en técnicas de venta.....				
•Capacidad de mando.....				
•Capacidad de trabajo en equipo.....				
•Sentido de la organización.....				
•Fiabilidad.....				
•Capacidad de entusiasmo.....				