

CONTRACTACIÓ DE PERSONAL EN PRACTIQUES PER A LA PREPARACIÓ DE PEIX

PERFIL DEL PERSONAL EN PRÀCTIQUES:

Número de candidats: 14

Edat: entre 16 – 20 anys

Origen: Gambia, Marroc, Guinea, Costa d' Ivori i Senegal.

NIE: Tenen Número d'Identitat d' Estranger.

Idiomes: Gran part del personal parla i entén el castellà i la resta parla anglès i entén el castellà però no el parlen be.

FORMACIÓ:

S'estan formant en:

- Desescata, neteja, desespinat i filetejat de varies espècies de peixos i marisc (rap, lluç, salmó, verat, seitó, sardina, bonítol, sèpia, etc.
- Elaboració d'anxoves i seitons en vinagre,
- Sashimi
- Salmó marinat.

MODALITATS DE PRÀCTIQUES:

PRÀCTIQUES DUAL

Els alumnes combinen les pràctiques amb els seus estudis de Grau en Preparació i Comercialització de Peix que acaben al maig de 2023.

Durada: 500 hores.

En la modalitat DUAL les pràctiques són remunerades en les que l'empresa paga com a mínim uns 4-5 euros/hora) i l'institut dels Aliments paga la seguretat social.

Període de pràctiques: poden començar al febrer i finalitzar com a molt tard al juliol de 2023.

Jornada laboral: fins 8 hores diàries.

Franja horària per les pràctiques: de 6 a 22h (en cas necessari 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.

PRÀCTIQUES FCT

Són pràctiques en centres de treball.

Durada: 180 hores

Període de pràctiques: Maig i juny de 2023.

<p>PERSONA DE CONTACTE: Maria Barrachina Telèfon: 605734469, email: maria.barrachina@institutaliments.barcelona</p>
