

# **pfi** **PTT** **PROGRAMA DE FORMACIÓ I INSERCIÓ**

## **PLA DE TRANSICIÓ AL TREBALL**

### **Què s'obté en acabar el PTT?**

- Obtens una certificació de la formació rebuda i de les competències professionals adquirides.
- T'orienta per la realització de les Proves d'Accés al Cicles Formatius de Grau Mitjà i l'accés a un Centre de Formació d'Adults per treure't el Graduat en Secundària (GESO)

### **Qui l'organitza?**

El Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Manlleu amb la col·laboració de la Diputació de Barcelona

### **Preinscripció**

Del 14 al 25 de maig de 2018

14 i 15 de maig: de 12:30 a 15h

Del 16 al 25 de maig: de 10 a les 14h

### **Per a més informació:**

Carrer de la font 12, Manlleu

Telèfon: 93 850 78 54

a8960326@xtec.cat



**Pla de Transició al Treball**  
**MANLLEU**

## **Comença el teu itinerari professional el PTT t'ho facilita!**

### **Auxiliar de:**

- **Pastisseria i fleca**
- **Hoteleria: cuina i serveis de restauració**



### A qui s'adreça?

A nois i noies d'entre 16 i 21 anys, que no tenen el GESO (Graduat en Educació Secundària Obligatoria) i volen formar-se en una professió.

### Què trobaràs?

- Assessorament i pla d'atenció personalitzat
- Orientació personal i recursos per a la inserció laboral i educativa
- Iniciació en una professió de manera pràctica
- Un primer contacte amb el món laboral

### Quina formació rebràs?

- **Mòduls de formació professional en un perfil específic:** T'iniciaràs en les tasques corresponents a un primer nivell de qualificació en la professió que has escollit. Inclou pràctiques en empreses (FCT)
- **Mòduls de formació general:** Obtindràs recursos per desenvolupar-te millor personalment i professionalment i per continuar la teva formació. Conté: coneixement de l'entorn, recerca de feina, tècniques de comunicació i matemàtiques aplicades.

### Quina durada té?

Un curs acadèmic (de setembre a juny)

## Formació professional en el perfil:

### Auxiliar de Pastisseria i fleca

- Rebre, preparar i processar matèries primeres per a la producció en indústries alimentàries.
- Fer elaboracions senzilles de pastisseria i fleca
- Envasar i emmagatzemar productes alimentaris



### Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració

- Preparar i conservar elaboracions culinàries senzilles
- Preparar i presentar aliments i begudes en establiments de restauració
- Assistir en els processos de servei i atenció al client

