

CHARLA ORIENTACIÓN



CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD NIVEL 1 (OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR; OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA; OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA)

ÍNDICE:

PRIMERA PARTE: ITINERARIO FORMATIVO

1. Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado Medio:
 - A. Requisitos.....p.2
 - B. Ciclos Formativos de FP ofertados por el CIPF de Hostelería y Turismo de Cartagena.....p. 4
2. Certificados de Profesionalidad ofertados por el CIPF de Hostelería y Turismo de Cartagena.....p. 5

SEGUNDA PARTE: ITINERARIO LABORAL.....p.6

1. Curriculum Vitae.....p.6
2. Entrevista de trabajo.....p.8
3. Vídeo *Sesión formativa en Recursos Humanos* FPEmpresa y Grupo Esprinet.....p.8
4. Soft Skills “competencias clave” para el empleo.....p.9

PRIMERA PARTE: ITINERARIO FORMATIVO

1. Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado Medio:

A. Requisitos:

Si ya has cursado un certificado profesional y quieres seguir estudiando un Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado Medio, debes cumplir alguno de los siguientes requisitos:

1. Tener alguno de los siguientes títulos:

- Título de Graduado/a en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Título Profesional Básico (Formación Profesional de Grado Básico).
- Título de Técnico/a o de Técnico/a Auxiliar o equivalente a efectos académicos.

2. Haber superado:

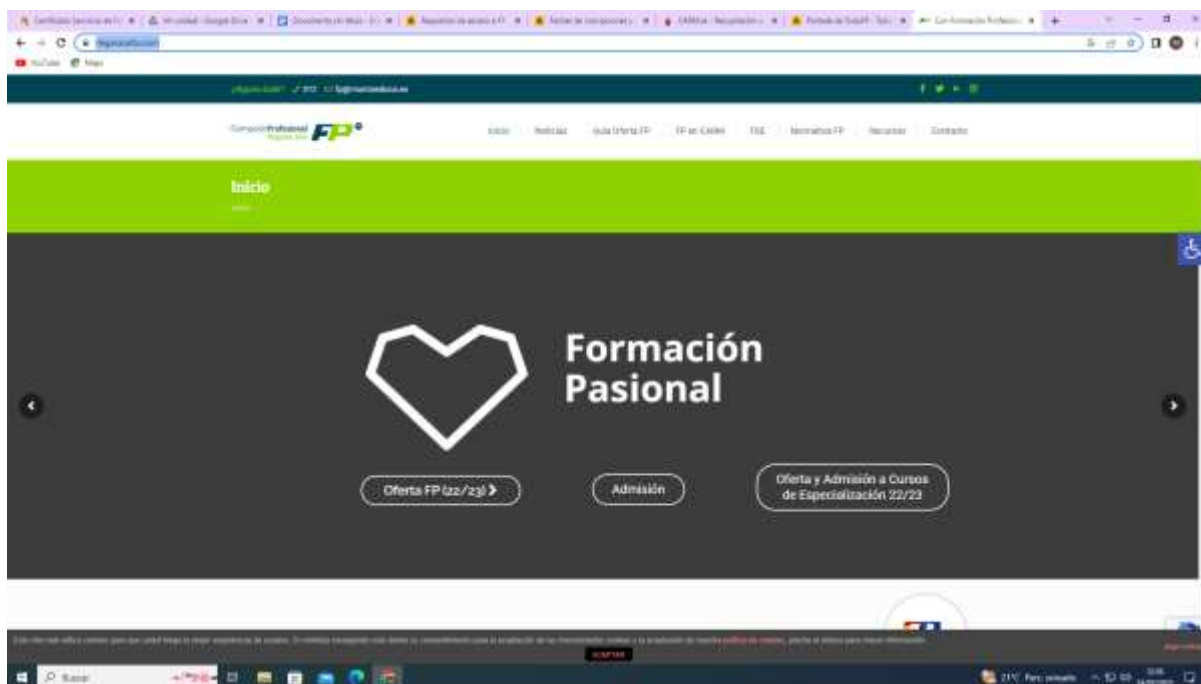
- **Oferta formativa de Grado C (Certificado profesional) incluida en el ciclo formativo (Nivel 2).**
- Un curso de formación específico preparatorio y gratuito para el acceso a ciclos formativos de grado medio en centros expresamente autorizados por la Administración educativa.
- 2º curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- [Prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio](#) (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).
- Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años (la superación de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 40 y 45 años no es un requisito válido para acceder a FP).

FUENTES DE INFORMACIÓN:

- Página web “Todo FP”: <https://www.todofp.es/inicio.html>



- Página web (CCAA Región de Murcia): <https://www.llegarasalto.com/>



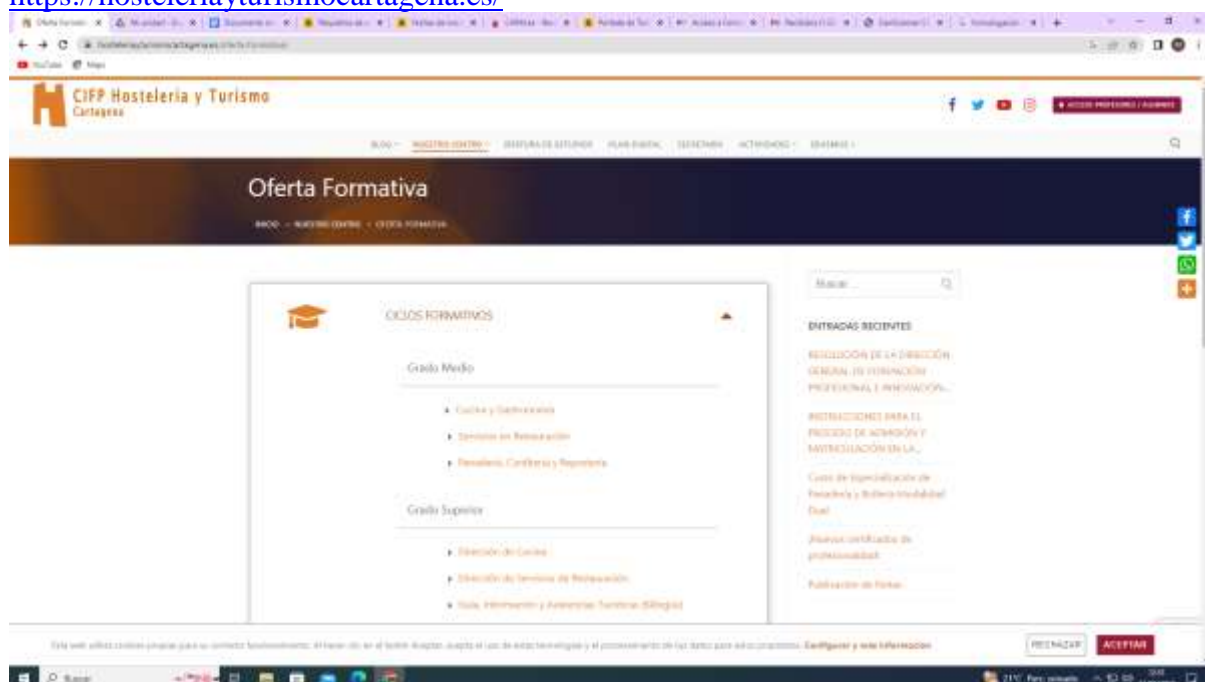
NOTA: homologación de títulos: Los solicitantes con estudios extranjeros homologados participarán clasificados por la vía que les corresponda de acuerdo a los estudios que aparezcan como homologados en el Certificado o volante justificativo. Cuando no dispongan de la Credencial de Homologación del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, participarán condicionalmente en el proceso, si acreditan haber solicitado la homologación con el volante para la inscripción condicional para los centros docentes).



B. Ciclos Formativos de Formación Profesional ofertados por el CIPF de Hostelería y Turismo de Cartagena:

- Ciclos Formativos de Grado Medio:
 - ✓ Servicios en Restauración
 - ✓ Cocina y Gastronomía
 - ✓ Panadería, Repostería y Confeitería

FUENTE DE INFORMACIÓN: página web de CIPF de Hostelería y Turismo de Cartagena:
<https://hosteleriayturismocartagena.es/>



2. Certificados de profesionalidad ofertado por el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena:



FUENTES DE INFORMACIÓN:

- Página web del CIPF de Hostelería y Turismo de Cartagena:

<https://hosteleriayturismocartagena.es/>

- Página web del SEF (buscador de certificados de profesionalidad):

[https://www.sefcarm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=70740&IDTIPO=100&RASTRO=c\\$m70716](https://www.sefcarm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=70740&IDTIPO=100&RASTRO=c$m70716)

SEGUNDA PARTE: ITINERARIO LABORAL

Para el proceso de búsqueda de empleo es necesario elaborar un curriculum vitae y preparar la entrevista de trabajo:

1. Curriculum vitae:

FUENTES DE INFORMACIÓN:

- Página web “Todo FP” (enlace orientación profesional):

<https://www.todofp.es/orientacion-profesional/busca-empelo-con-tu-titulo-de-fp/busca-trabajo.html>



- Para crear un CV Europass: video formativo de la “Asociación Mundus”:

<https://www.youtube.com/watch?v=PzdJD2VBqsc>



- Diferentes modelos CV: página web Infojobs:
<https://orientacion-laboral.infojobs.net/plantillas-de-curriculum-gratuitas>



2. Entrevista de trabajo:

FUENTE DE INFORMACIÓN: página web “Todo FP” (enlace orientación profesional):

<https://www.todofp.es/orientacion-profesional/entrevista-trabajo/entrevista-competencias.html>

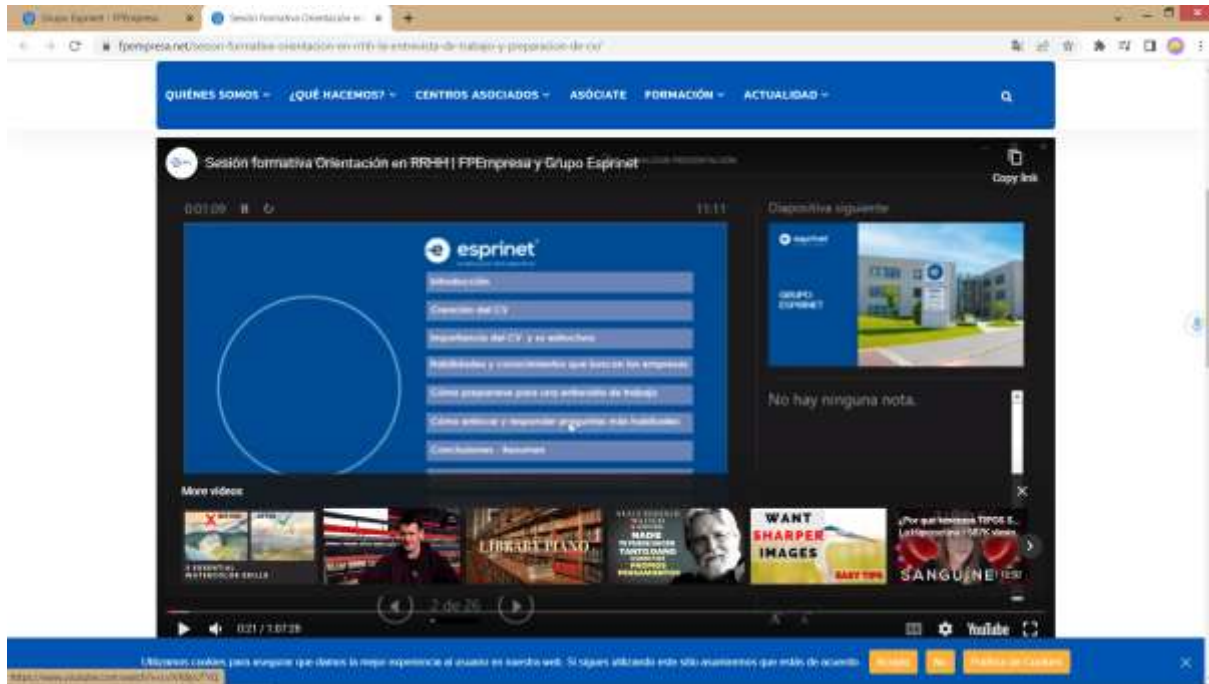


3. Vídeo *Sesión formativa en Recursos Humanos* FPEmpresa y Grupo Esprintet

Se adjunta enlace a un video en el que se recoge una *Sesión formativa en Recursos Humanos* organizada por FPEmpresa y Grupo Esprintet.

En este vídeo tres profesionales de los Recursos Humanos hablan del CV, la carta de presentación y la entrevista de trabajo. Es MUY INTERESANTE

<https://youtu.be/7WvjhohqZYw>



4. Soft Skills (“competencias clave para el empleo”)

Se adjunta enlace donde puedes realizar un cuestionario elaborado por el SEPE y que sirve para el autodiagnóstico de soft skills.

<https://www.sepe.es/encuestas/cuestionario-autodiagnostico-version2.html>

Se adjunta enlace donde puedes acceder a un “diccionario interactivo” (con vídeos) de “competencias clave” para el empleo elaborado por el Ayuntamiento de Barcelona.

<https://diccionariocompetencies.barcelonactiva.cat/?gInterfaceLanguage=es>