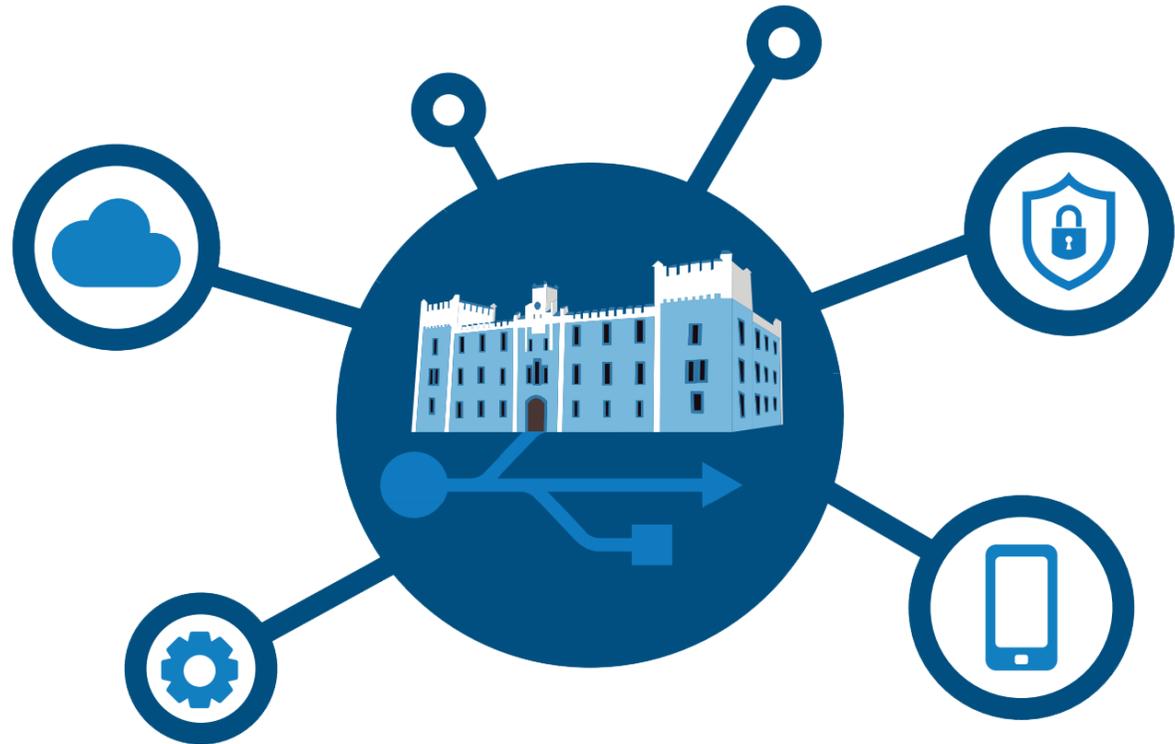


LA FABRICA DIGITAL



EJEMPLO DE ITINERARIO PERSONALIZADO DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE HACIENDA
Y FUNCIÓN PÚBLICA



Fondos Europeos



OVIEDO^{.es}
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES

PERFIL PERSONAL

Mujer

35 años

Migrante

3



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE HACIENDA
Y FUNCIÓN PÚBLICA



Fondos Europeos



OVIEDO^{.es}
UNIVERSIDAD

FORMACIÓN

Formación



En país de origen



Sin homologar

Curso
básico de
Panadería

Técnica en
Panadería/
Pastelería



EXPERIENCIA PROFESIONAL

País de origen

- Auxiliar de pastelería (más de tres años)

España

- Auxiliar de Pastelería (tres meses)
- Gerocultora (seis meses)



COMPETENCIAS

soft skills

- Creatividad
- Atención al detalle
- Inteligencia práctica
- Autonomía
- Empatía
- Habilidades de comunicación
- Capacidad de resolución de conflictos

hard skills

- Pastillaje
- Decoración
- Conocimientos y experiencia en Pastelería

INTERESES PROFESIONALES

Familias profesionales:
Hostelería y Turismo
Industrias Alimentarias

- Repostería
- Panadería
- Cocina

Familia: Servicios
socioculturales y a la
comunidad

(En menor medida)

- Atención a personas mayores
- Limpieza



ANÁLISIS DAFO

<p>DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none">• Falta de formación homologada en España• Problemas de conciliación de la vida personal y profesional	<p>AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Horarios y jornadas laborales• Salarios bajos
<p>FORTALEZAS</p> <p>Conocimientos y habilidades en el ámbito de la repostería y panadería adquiridas a través de:</p> <ul style="list-style-type: none">• Formación en país de origen• Experiencia en España y país de origen• Alta motivación para formarse• Con autonomía y capacidad de trabajo	<p>OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none">• Nichos de mercado• Crecimiento del Turismo y Hostelería• Pocos profesionales en el sector



OBJETIVO PROFESIONAL

Trabajar en servicios relacionados con la Hostelería o la Industria Alimentaria, en las especialidades de cocina, especialmente, en repostería y/o panadería



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE HACIENDA
Y FUNCIÓN PÚBLICA



Fondos Europeos



OVIEDO^{.es}
UNIVERSIDAD

¿Qué está dispuesta a realizar?

1

Se le aconseja preparar el examen de competencias clave porque dispone de formación, en su país de origen, que le permitirá enfrentarse a las pruebas sin mayores dificultades

Se matricula en la Escuela de Formación de Adultos para **preparar la prueba de competencias clave.**

Aprobado el examen cuya preparación le lleva 4 meses, accede a **Certificados de Profesionalidad de nivel 2**



¿Qué está dispuesta a realizar?



Aprobado el examen de competencias clave, el siguiente objetivo ha sido realizar el certificado de profesionalidad de nivel 2:

- Familia Profesional: **Industrias Alimentarias**
Área Profesional: **Panadería Pastelería, Confitería y Molinería**
- **Pastelería y Confitería** (CP de nivel 2). 580 h



¿Qué está dispuesta a realizar?

3

La formación complementaria también es muy importante porque le va a proporcionar competencias fundamentales para llevar a cabo el trabajo con calidad y eficiencia

Además, ha querido mejorar sus competencias, realizando formación sobre:

- 1. Atención al cliente**
- 2. Análisis de peligros y puntos críticos en alimentación**
- 3. Presentación de productos de pastelería**
- 4. Técnicas culinarias novedosas**



¿Qué está dispuesta a realizar?

4

Además del trabajo por cuenta ajena, tiene la posibilidad de crear su propio puesto de trabajo mediante la creación de una empresa. Para ello, es imprescindible tener algunos conocimientos y estudiar en profundidad la idea

Formación en emprendimiento y reflexión sobre la empresa que quiere poner en marcha:

- Formas jurídicas
- Realización de un Plan de viabilidad del negocio que quiere emprender
 - Quienes van a ser sus clientes
 - Conocimiento de los proveedores
 - Plan de marketing



Ha nacido una empresa

“La Rosa Escarchada”

- Forma jurídica : Empresaria individual
- Sede social: Domicilio Particular
- Clientes: Sector hostelería (restaurantes, casas de comidas, bares...) y particulares
- Se trabaja, principalmente, bajo encargo
- Inversiones: Publicidad, seguro, hornos tipo industrial, robots de cocina, equipamiento diverso (batidoras, amasadoras...) y utillaje



“La Rosa Escarchada”

Forma
Jurídica

Empresaria
individual

Sede
social

Domicilio
Particular



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE HACIENDA
Y FUNCIÓN PÚBLICA



Fondos Europeos



OVIEDO¹⁵.es

“La Rosa Escarchada”

Clientes

Sector
Hostelería
Particulares

Forma
de
trabajo

Principalmente,
por encargo



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE HACIENDA
Y FUNCIÓN PÚBLICA



Fondos Europeos



OVIEDO¹⁶.es

“La Rosa Escarchada”



PROYECTO PROFESIONAL

“*La Rosa Escarchada*”

- *Ha sido el resultado de:*

