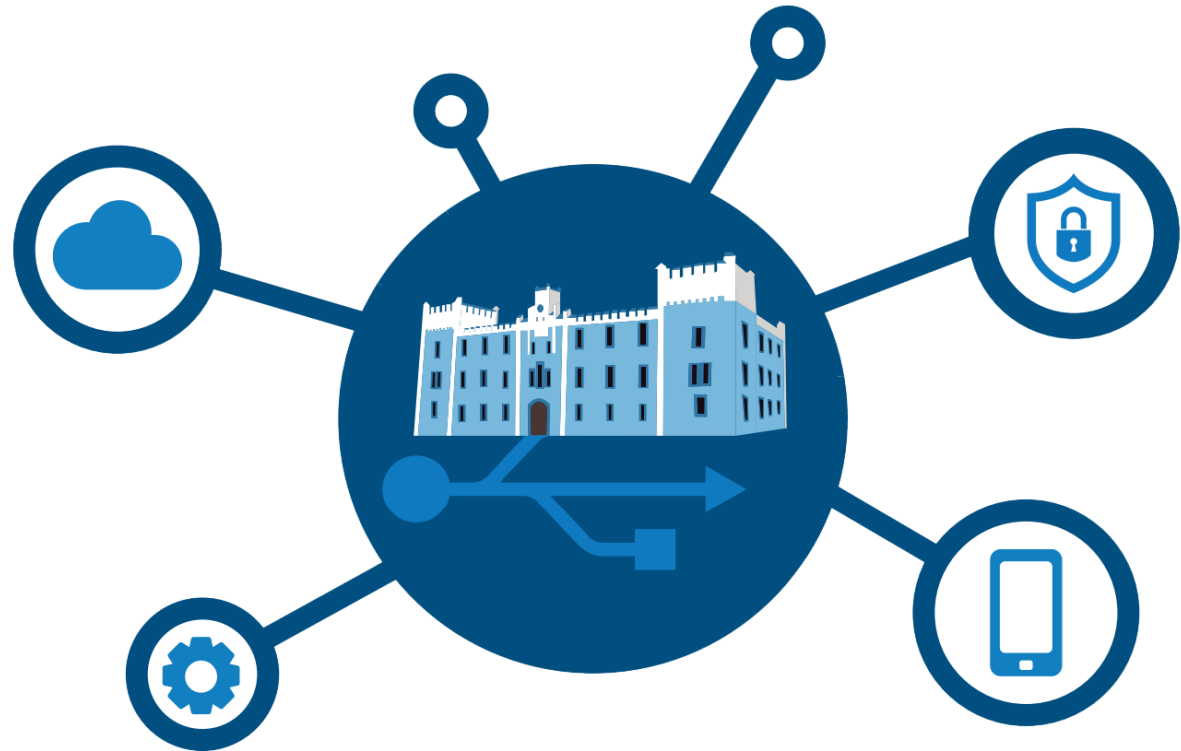


# LA FABRICA DIGITAL



# EJEMPLO DE ITINERARIO PERSONALIZADO DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL



Cofinanciado por  
la Unión Europea



MINISTERIO  
DE HACIENDA  
Y FUNCIÓN PÚBLICA



Fondos Europeos



OVIEDO<sup>.es</sup>  
INSTRUMENTOS

# PERFIL PERSONAL

Mujer

35 años

Migrante

3



Cofinanciado por  
la Unión Europea



MINISTERIO  
DE HACIENDA  
Y FUNCIÓN PÚBLICA



Fondos Europeos



OVIEDO<sup>.es</sup>  
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

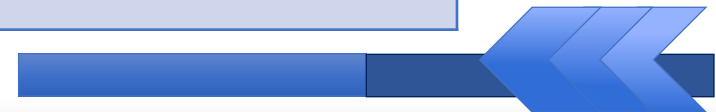
(En menor medida)

- Atención a personas mayores
- Limpieza



# ANÁLISIS DAFO

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





# 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<sup>.es</sup>  
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



OVIEDO<sup>15</sup>.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



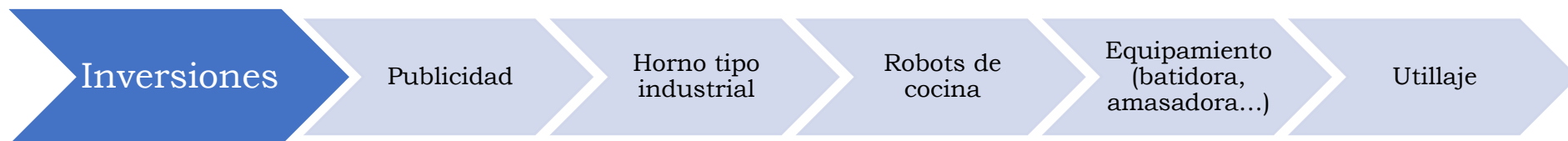
Fondos Europeos



OVIEDO<sup>16</sup>.es



# “La Rosa Escarchada”



# PROYECTO PROFESIONAL

## “*La Rosa Escarchada*”

- *Ha sido el resultado de:*

