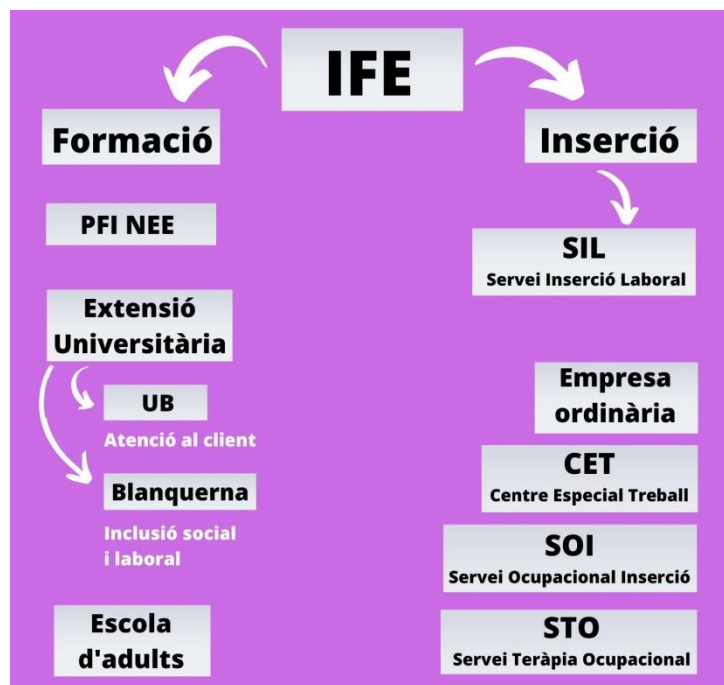


La superació de l'IFE comporta l'obtenció de:

1. El certificat acadèmic i professional amb la qualificació final obtinguda i l'acreditació de les competències professionals assolides.
2. El certificat de professionalitat COMT0211 d'Activitats auxiliars de comerç que emet l'administració laboral.

El teu itinerari després de l'IFE:



Si estàs interessat/ada, t'has de posar en contacte amb:

Eduard Herrera Mir

Cap d'estudis dels Itineraris Formatius Específics (IFE)

Telèfon: 93.285.99.77

Mail: eherrera@acidh.org

Inicia el teu itinerari professional els IFE t'ho faciliten!

Itineraris
Formatius
Específics



IFE d'auxiliar en vendes i atenció al públic

Si tens entre 16 i 20 anys (a l'any natural d'inici dels estudis), els IFE:

- ✓ **Desenvolupen i consoliden** la teva maduresa personal
- ✓ **Et qualifiquen** per a una professió
- ✓ **Milloren** les teves possibilitats per aconseguir i mantenir una feina

T'OFEREIXEN

- **Assessorament i orientació** en el teu itinerari formatiu i professional.
- **Iniciació en una professió de manera pràctica.**
- **Un primer contacte amb el món laboral.**

QUÈ HI FARÀS

- **Formació Professional:** desenvoluparàs competències per a realitzar tasques de comercialització, marxandatge, preparació de comandes, venda de productes i treballs de reprografia.
- **Formació General:** Obtindràs recursos per incrementar la teva autonomia personal i assolir les competències professionals que et facilitin la transició a la vida adulta i la inclusió social i laboral.
- **Metodologia:** treball per projectes, treball cooperatiu, aprenentatge en entorn simulat i aprenentatge servei.

DURADA

- **4 cursos acadèmics, amb un total de 3.360 hores.**
- **El 4t curs inclou 385h de pràctiques en empresa.**
- **Horari intensiu de matins, de 8 a 14 hores.**



Continguts

Mòduls professionals comuns de transició a la vida adulta

- 1r Vida saludable i cura d'un mateix (210 hores)
- 1r Comunicació i relacions interpersonals (210 hores)
- 2n Viure en entorns propers (175 hores)
- 2n Ús d'establiments i serveis (140 hores)
- 3r Organització personal (175 hores)
- 3r Activitats comunitàries (140 hores)
- 4t Participació ciutadana (140 hores)

Mòduls professionals comuns

- 1r Iniciació a l'activitat laboral (385 hores)
- 2n Organització de les empreses (105 hores)
- 3r Món laboral (105 hores)
- 4t Desenvolupament en el lloc de treball (140 hores)
- 1r/2n/3r/4t Tutoria (70 hores per curs)

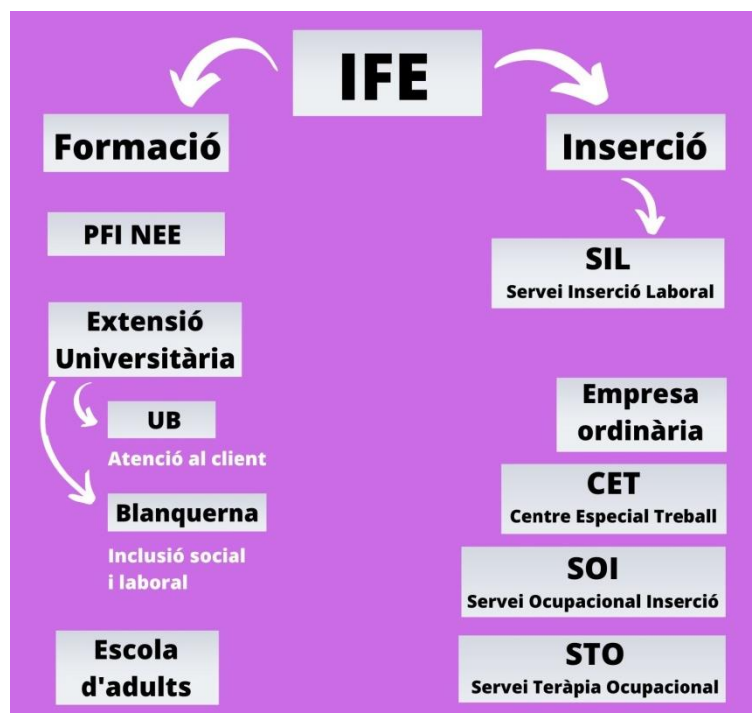
Mòduls professionals específics

- 2n Tècniques bàsiques de marxandatge (245 hores)
- 2n Atenció al client (140 hores)
- 3r Preparació de comandes i venda de productes (140 hores)
- 3r Treballs de reprografia (245 hores)
- 4t Formació en centres de treball (385 hores)

La superació de l'IFE comporta l'obtenció de:

El certificat acadèmic i professional amb la qualificació final obtinguda i l'acreditació de les competències professionals assolides.

El teu itinerari després de l'IFE:



.....
Si estàs interessat/ada, t'has de posar en contacte amb:

Eduard Herrera Mir

Cap d'estudis dels Itineraris Formatius Específics (IFE)

Telèfon: 93.285.99.77

Mail: eherrera@acidh.org

Inicia el teu itinerari professional els IFE t'ho faciliten!

Itineraris
Formatius
Específics



IFE d'auxiliar en serveis de restauració i elaboració d'àpats



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Educació
i Formació Professional**

Si tens entre 16 i 20 anys (a l'any natural d'inici dels estudis), els IFE:

- ✓ **Desenvolupen i consoliden** la teva maduresa personal
- ✓ **Et qualifiquen** per a una professió
- ✓ **Milloren** les teves possibilitats per aconseguir i mantenir una feina

T'OFEREIXEN

- **Assessorament i orientació** en el teu itinerari formatiu i professional.
- **Iniciació en una professió de manera pràctica.**
- **Un primer contacte amb el món laboral.**

QUÈ HI FARÀS

- **Formació Professional:** desenvoluparàs competències per a realitzar tasques auxiliars en els processos bàsics de producció culinària, preparació d'aliments i begudes, amb assistència en els processos de servei i d'atenció al client en els serveis de restauració, de preparació de comandes i de venda de productes.
- **Formació General:** Obtindràs recursos per incrementar la teva autonomia personal i assolir les competències professionals que et facilitin la transició a la vida adulta i la inclusió social i laboral.
- **Metodologia:** treball per projectes, treball cooperatiu, aprenentatge en entorn simulat i aprenentatge servei.

DURADA

- **4 cursos acadèmics, amb un total de 3.360 hores.**
- **El 4t curs inclou 385h de pràctiques en empresa.**
- **Horari intensiu de matins, de 8 a 14 hores.**



Continguts

Mòduls professionals comuns de transició a la vida adulta

- 1r Vida saludable i cura d'un mateix (210 hores)
- 1r Comunicació i relacions interpersonals (210 hores)
- 2n Viure en entorns propers (175 hores)
- 2n Ús d'establiments i serveis (140 hores)
- 3r Organització personal (175 hores)
- 3r Activitats comunitàries (140 hores)
- 4t Participació ciutadana (140 hores)

Mòduls professionals comuns

- 1r Iniciació a l'activitat laboral (385 hores)
- 2n Organització de les empreses (105 hores)
- 3r Món laboral (105 hores)
- 4t Desenvolupament en el lloc de treball (140 hores)
- 1r/2n/3r/4t Tutoria (70 hores per curs)

Mòduls professionals específics

- 2n Processos bàsics de producció culinària (245 hores)
- 2n Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes (140h)
- 3r Preparació de comandes i venda de productes (140 hores)
- 3r Tècniques elementals de servei (245 hores)
- 4t Formació en centres de treball (385 hores)