



CURSO 2022-23

LUGAR E PRAZO PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES



www.edu.xunta.gal/fp/fpdual-convocatoria-2022

**Do 23 xuño ás 9:00
ao 5 xullo ás 13:00**



CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL CARLOS OROZA



DOBRE TITULACIÓN

CS Xestión de aloxamentos turísticos

Que se aprende a facer?
Organizar e controlar establecementos de aloxamento turístico, aplicando as políticas empresariais establecidas, controlando obxectivos dos departamentos, accións comerciais e os resultados económicos do establecemento, prestando o servizo na área de aloxamento e asegurando a satisfacción da clientela.

Que ocupacións se desempeñan?
Subdirector/ora de aloxamentos de establecementos turísticos. Xefe/a de recepción. Encargado/a de reservas. Xefe/a de reservas. Coordinador/ora de calidade. Gobernante/a ou encargado/a xeral do servizo de pisos e limpeza. Subgobernante/a ou encargado/a de sección do servizo de pisos e limpeza. Xestor/ora de aloxamento en residencias, hospitais e similares. Xestor/ora de aloxamento en casas rurais. Coordinador/ora de eventos. Xefe/a de vendas en establecementos de aloxamentos turísticos. Comercial de establecementos de aloxamentos turísticos.

CS Dirección de cociña

Que se aprende a facer?
A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Que ocupacións se desempeñan?
Director/ora de alimentos e bebidas; director/ora de cociña; xefe/a de produción en cociña; xefe/a de cociña; segundo/a xefe/a de cociña; xefe/a de operacións de catering; xefe/a de partida; cociñeiro/a; encargado de economato e adega.

CS Dirección de servizos de restauración

Que se aprende a facer?
A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Que ocupacións se desempeñan?
Director/ora de alimentos e bebidas; supervisor/ora de restauración moderna; "maitre"; xefe/a de sala; encargado/a de bar-cafetaría; xefe/a de banquetes; xefe/a de operacións de catering; "sommelier"; responsable de compra de bebidas; encargado/a de economato e adega.



CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL A XUNQUEIRA



DOBRE TITULACIÓN

CM Carpintería e moble

Que se aprende a facer?
A competencia xeral deste título consiste en fabricar elementos de carpintería e mobles, realizando os procesos de mecanizado, montaxe, acabado, almacenamento e expedición de produtos, cumprindo as especificacións de calidade, seguridade e protección ambiental.

Que ocupacións se desempeñan?
Operador/ora de máquinas fixas para fabricar produtos de madeira; operador/ora de prensas; operador/ora armador/ora en banco; montador/ora ensamblador/ora de elementos de carpintería; vernizador/ora lacador/ora; responsable de sección de acabamentos.

CM Instalación e amoblamento

Que se aprende a facer?
Instalar elementos de carpintería e estruturas de madeira e mobles, realizando os procesos de mecanizado, montaxe, axuste e acabado, cumprindo as especificacións de calidade, seguridade e protección ambiental.

Que ocupacións se desempeñan?
Xefe/a de equipos de carpinteiros de madeira, carpinteiro/a de armar en construción, carpinteiro/a en xeral, carpinteiro/a de decorados, ebanista e traballador/ora asimilado/a, montador/ora instalador/ora de mobles, fabricante de estruturas de madeira e pezas de carpintería e ebanistería para a construción.



CS Estética integral e benestar

Que se aprende a facer?
Dirixir e organizar o desenvolvemento dos servizos estéticos, planificar e realizar tratamentos estéticos relacionados coa imaxe e o benestar, e aplicar técnicas estéticas hidrotermais, depilación e implantación de pigmentos, asegurando a calidade, a prevención de riscos laborais e a xestión ambiental.

Que ocupacións se desempeñan?
Esteticista, director/ora técnico/a en empresas estéticas e áreas de imaxe persoal, de spa e balnearios, técnico/a en tratamentos estéticos integrais, especialista en técnicas hidroestéticas, técnico/a en micropigmentación, técnico/a en depilación mecánica e avanzada, técnico/a en aparellos de estética, especialista en bronceamento mediante radiación ultravioleta, técnico/a en masaxes estéticas, técnico/a en drenaxe linfática estética, traballador/ora cualificado/a en centros de medicina e cirurxía estética, técnico/acomercial, asesor/ora estético/a e cosmético/a, formador/ora técnico/a en estética.



CM Comercialización de produtos alimentarios

Que se aprende a facer?
Desenvolver actividades comerciais en establecementos alimentarios físicos e en liña relacionadas coa planificación comercial, a xestión da loxística de almacenaxe, a distribución e a reposición de produtos alimentarios, e a supervisión das seccións de venda de alimentos perecedoiros e non perecedoiros, e de atención comercial a clientela e provedores, seguindo criterios de calidade e actuando segundo a normativa de prevención de riscos, seguridade alimentaria e protección do/da consumidor/a.

Que ocupacións se desempeñan?
Responsable encargado/a de establecemento alimentario; de sección, sala ou departamento de tenda de alimentación; xestor/a de pequeno comercio alimentario; responsable encargado/a de comercios alimentarios en liña; asesor/a comercial de produtos alimentarios; vendedor/a de produtos alimentarios.