

PLA DE FORMACIÓ 2010

LA MILLOR OFERTA DE FORMACIÓ LA TENS A L'AEHT

100% SUBVENCIONADA

ATENCIÓ: Època de proliferació d'empreses intrusistes en el sector de la formació.

Com ja sabeu, cada vegada més, surten més empreses que diuen que gestionen els vostres crèdits de formació contínua oferint cursos homologats i gratuïts, que no ofereixen cap tipus de garantia.

L'Associació és l'única entitat que us pot oferir un 100% de garantia en la tramitació de les vostres subvencions com en la impartició de formació de qualitat.

L'objectiu de l'Associació és gestionar el crèdit de formació contínua dels seus associats, oferint d'aquesta manera una garantia, tant en la gestió de la tramitació de les subvencions com en l'impartició de la formació sol·licitada.

Volem evitar l' intrusisme que estem patint.

Què us ofereix l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de la Província de Tarragona?

- Visita personalitzada a tots els associats per estudiar les vostres necessitats formatives.
- Disseny d'un pla de formació personalitzat per cada associat.
- Recerca de subvencions perquè el cost del vostre projecte formatiu sigui "0"
- Impartició de les accions formatives programades en el propi lloc de treball.
- Seguiment continuat.

Què necessitem dels associats?

Els vostres crèdits de formació continua (0,7%).

Per què podem garantir subvencionar el 100% de la vostra formació?

Perquè l'Associació, a diferència d'empreses privades que us estan oferint formació, compta amb subvencions atorgades per diferents organismes públics.

Com que el vostre crèdit de formació contínua és limitat, l'Associació us subvencionarà la resta d'accions formatives, que per pressupost no arriben amb el vostre crèdit.

Les subvencions que disposa l'Associació són:

1. El vostre crèdit per la formació contínua (0'7%)

Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



2. Subvencions autonòmiques

 Generalitat
de Catalunya
**Consorci
per a la Formació
Contínua
de Catalunya**



3. Subvencions sectorials (Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos)



4. Aportacions privades

NOVETAT

Iniciativa 100% gratuïta promoguda per GEXTION:



“ESMORZARS AMB L'ASSOCIACIÓ”

3 ponències anuals

Adreçades als directius/gerents de cadascú dels establiments, que tenen com a finalitat donar a conèixer les noves eines i els conceptes tècnics i legals en relació al sector de l'hostaleria i turisme, que ens ajudaran a millorar la gestió de les nostres empreses

Experts en les diferents matèries expondran els conceptes i dinamitzaran taules rodones en les quals tothom hi prendrà part i serem els principals protagonistes.

Per què volem que tots els associats ens donin els seus crèdit de formació contínua? Què és el crèdit de formació contínua?

Volem que confieu tota la vostra formació i tramitació de subvencions a l'Associació. L'Associació s'encarregarà de buscar-vos la formació que us doni la millor garantia.

Volem evitar intrusisme i gestions fraudulentas que puguin causar possibles perjudicis futurs als nostres associats.

Com Associació us estem donant aquest servei i volem regularitzar-lo, fent que confieu tota la vostra formació en el l'Associació. Només d'aquesta manera podem garantir una correcte tramitació de les vostres subvencions.

A més a més, si aconseguim que tots o la majoria dels nostres associats confieu els vostres crèdits a l'Associació, que esdevinguem la única entitat que us doni aquest servei i que l'Associació es consolidi com la vostra empresa de formació, us podem oferir avantatges, tals com dissenyar accions i iniciatives conjuntes sense cap tipus de cost addicional. Un exemple clar seran els *esmorzars* de l'Associació.

Cal destacar que les altres empreses mai oferiran reinvertir part d'aquests diners que pagueu en realitzar accions que serveixen per cohesionar el nostre sector.

Serveis de formació i consultoria que ofereix l'Associació

Estructurem la formació en tres grans blocs:

- 1.1 Formació en el lloc de treball** Formació 100% pràctica i operativa, realitzada per consultors especialitzats en l'àrea a formar que se encarregaren d'assessorar i de definir, conjuntament amb Direcció i/o el responsable de l'àrea en qüestió, les accions de millora.

- Àrea de Direcció / Comandaments.
- Àrea de Qualitat.
- Àrea de Recepció.
- Àrea de Pisos.
- Àrea Cuina.
- Àrea de Sala-Bar
- Àrea Atenció al client.

1.2 Formació genèrica: Formació adreçada a tot el personal de les diferents àrees dels establiments, per tal de millorar el conjunt de les coneixements individuals.

- Idiomes (castellà, català, anglès, francès, alemany).
- Informàtica.

1.3 Formació Obligatoria: Els nostre objectiu és Informar i formar dels sistemes obligatoris de seguretat implantats en les empreses. Estudiarem quines parts d'aquest bloc es poden subvencionar per poder garantir un millor preu.

- Prerequisits del sistema APPCC
- Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC.)
- Higiene i manipulació dels aliments. .
- Legionel·la.
- Prevenció de Riscos Laborals, Pla d'Emergència / Evacuació, Primers auxilis.
- LOPD: Llei orgànica de protecció de Dades i Llei de Sistemes de la informació i Comerç Electrònic.
- Bones pràctiques ambientals.

POSEU-VOS EN CONTACTE AMB:

AEHT:	Jose Antonio Delgado	977 239 600
GEXTION:	David Guerra / Quim Ollu	93 476 67 48

LLISTAT D'ACCIONS FORMATIVES 100% SUBVENCIONADES

(El material pedagògic està a la vostra disposició per consultar, prèvia petició a l'Associació)

DENOMINACIÓ	DURADA (HORES)
TAPES I ENTREMESOS	24
TÈCNQUES CULINÀRIES: SECTOR HOSTALERIA	24
CUINA I CONSERVACIÓ AL BUIT	24
CUINA REGIONAL	21
CUINA MEDITERRANIA	18
SUMILLER I	28
SUMILLER II	36
HIGIENE ALIMENTARIA / MANIPULACIÓ D'ALIMENTS	7
REGIDURIA DE PISOS (GOVERNANTA)	12
40 MENÚS PEL DIA A DIA DEL RESTAURANT	20
CUINA JAPONESA AVUI	15
ELS ARROSSOS DEL MÓN	15
REBOSTERIA - PASTISSERIA	20
COCTELERIA	15
TAST DE VINS I	15
HABILITATS DIRECTIVES I	8
TREBALL EN EQUIP I	8
TREBALL EN EQUIP II	8
PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DEL CANVI EN TEMPS DE CRISI	8
GESTIÓ DEL TEMPS	8
INTEL·LIGÈNCIA EMOCIONAL APLICADA AL SECTOR DE L'HOSTALERIA	8
TECNQUES DE SERVEI EN RESTAURANTS I BARS	8
TAST DE VINS I	8
TAST DE VINS II	8
BASES DEL SOMMELIER I	8
BASES DEL SOMMELIER II	8

DENOMINACIÓ	DURADA (HORES)
NOVES TENDÈNCIES EN COCTELERIA	8
COMBINATS I BEGUDES LLARGUES: VODKAS, GINEBRES, ROM I WHISKY	8
CAFÉS, TÉS I INFUSIONS	8
CRITERIS COMERCIALS I D'INNOVACIÓ PER CAMBRERS	8
TÈCNiques CULINÀRIES: CUINA CREATIVA	8
PREPARAR I PRESENTAR UN BUFFET D'EXIT	8
CAMBRER/A DE PIS I	8
CAMBRER/A DE PIS II	8
DIETÈTICA I NUTRICIÓ	8
DIETÈTICA I NUTRICIÓ : AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES	8
ANGLÈS PER AL SECTOR DE L'HOSTALERIA I	20
ANGLÈS PER AL SECTOR DE L'HOSTALERIA II	20
GESTIÓ DE LA QUALITAT- DISTÀNCIA	125
SERVEI BÀSIC DE RESTAURANT I BAR - DISTÀNCIA	125
HOTELERIA: CUINA - DISTÀNCIA	125
HOTELERIA: ATENCIÓ EN PISOS - DISTÀNCIA	125
HOTELERIA: ATENCIÓ EN PISOS II - DISTÀNCIA	125
HIGIENE ALIMENTÀRIA / MANIPULACIÓ D'ALIMENTS - DISTÀNCIA	125
SISTEMA APPCC: APLICACIÓ I ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTICS - DISTÀNCIA	125
PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS PER AL SECTOR DE L'HOSTALERIA - DISTÀNCIA	125
PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS II - DISTÀNCIA	125
PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS. ERGONOMIA - DISTÀNCIA	125
ANGLÈS PEL SECTOR DE L'HOSTALERIA I - DISTÀNCIA	125
MANIPULACIÓ D'ALIMENTS	10
ANGLÈS SENSE LIMITS. NIVELL BÀSIC - TELEFORMACIÓ	150
ANGLÈS SENSE LIMITS - NIVEL INTERMIG - TELEFORMACIÓ	150
QUALITAT II - DISTÀNCIA	125
CONeixEMENT DE L'EMPRESA. ACOLLIDA - DISTÀNCIA	125
HABILITATS DIRECTIVES II:	8
GESTIÓ DE QUEIXES I RECLAMACIONS	8

DENOMINACIÓ	DURADA (HORES)
TÈCNiques DE VENDA: EL PLAER DE VENDRE	8
COMUNICACIÓ I ATENCIÓ AL CLIENT I	8
COMUNICACIÓ I ATENCIÓ AL CLIENT II	8
ATENCIÓ AL CLIENT: QUALITAT DE SERVEI I - DISTÀNCIA	125
ATENCIÓ AL CLIENT: QUALITAT DE SERVEI II	125