

INFORMACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE/CONSUMIDOR/USUARIO (120 HORAS)

CURSO OFICIAL DE FPE: Formación que se corresponde con el módulo MF0241_2 del certificado de profesionalidad Atención al cliente, consumidor o usuario.

REQUISITO OBLIGATORIO DE ACCESO: Estar en posesión de título de Graduado en ESO ó certificado de profesionalidad de nivel 2 ó certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia/área ó Técnico ó Técnico Auxiliar ó tener superado 2º BUP ó pruebas de acceso a ciclos formativos de grado medio ó pruebas acceso universidad 25 años y/o 45 años ó tener las competencias clave necesarias.

EDICIÓN MARBELLA:

- Fecha: del 30 de SEPTIEMBRE al 31 de OCTUBRE

- Horario: 09:00-14:00, de Lunes a Viernes

- Lugar de impartición: Infoca Formación: Avda. Alfredo Palma, Edf. Bellavista, local 11-12.

LISTADO DE ADMITIDOS 17 DE SEPTIEMBRE

OFIMÁTICA (190 HORAS)

CURSO OFICIAL DE FPE: Formación que se corresponde con el módulo MF0233_2 que permite manejar aplicaciones ofimáticas en la gestión de la información y la documentación.

REQUISITO OBLIGATORIO DE ACCESO: Estar en posesión de título de Graduado en ESO ó certificado de profesionalidad de nivel 2 ó certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia/área ó Técnico ó Técnico Auxiliar ó tener superado 2º BUP ó pruebas de acceso a ciclos formativos de grado medio ó pruebas acceso universidad 25 años y/o 45 años ó tener las competencias clave necesarias.

EDICIÓN MARBELLA:

- Fecha: del 30 de SEPTIEMBRE al 21 de NOVIEMBRE

- Horario: 09:00-14:00, de Lunes a Viernes

- Lugar de impartición: Centro de Formación TORCAL: Calle Miraflores, 6, bajo.

LISTADO DE ADMITIDOS 17 DE SEPTIEMBRE

PREPARACIÓN EXAMEN ACREDITACIÓN NIVEL B1 INGLÉS (120 HORAS)

La formación está dirigida a la preparación para la obtención del certificado de inglés B1 de Trinity College London, que permitirá al alumnado obtener un manejo medio de la expresión y comprensión de la lengua inglesa.

REQUISITOS PREFERENTES: Graduado en E.S.O. o equivalente o superior ó formación en inglés

EDICIÓN SAN PEDRO ALCÁNTARA:

- Fecha: del 30 de SEPTIEMBRE al 31 de OCTUBRE

- Horario: 09:00 – 14:00 de Lunes a Viernes

- Lugar de impartición: Aula de Formación-Palacio de Deportes

EDICIÓN MARBELLA:

- Fecha: del 30 de SEPTIEMBRE al 31 de OCTUBRE

- Horario: 09:00 – 14:00 de Lunes a Viernes

- Lugar de impartición: Centro Municipal de Formación-Bajos Estadio Municipal de Fútbol.

PRESELECCIÓN-PRUEBA DE NIVEL: Se publicará un **listado de preadmitidos 17 de Septiembre** que tendrán que realizar y superar una prueba de nivel de conocimientos del idioma para poder aprovechar el curso.

LISTADO DE ADMITIDOS 24 DE SEPTIEMBRE

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES POR OFICIO: ALBAÑILERÍA (20 HORAS)

CURSO OFICIAL: Segundo ciclo de formación obligatoria homologada, para personas que deseen desarrollar actividades profesionales relacionadas con la albañilería. Habilita para solicitar la tarjeta profesional de la construcción.

REQUISITOS PREFERENTES: Experiencia laboral ó formación relacionada con el curso (Prevención de Riesgos Laborales en construcción)

EDICIÓN MARBELLA:

- Fecha: del 7 al 10 de OCTUBRE.

- Horario: 09:00-14:00, de Lunes a Jueves.

- Lugar de impartición: Centro Municipal de Formación, Avda. José Manuel Vallés(Bajos Edificio Lomas del Olivar.

LISTADO DE ADMITIDOS 24 DE SEPTIEMBRE

OPERACIONES BÁSICAS PARA EL MANTENIMIENTO DE JARDINES, PARQUES Y ZONAS VERDES (70 HORAS)

Formación que se corresponde con el módulo MF0522_1 del certificado de profesionalidad Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de jardinería.

REQUISITOS PREFERENTES: Experiencia laboral ó formación relacionada con el curso (Jardinería)

EDICIÓN MARBELLA:

- Fecha: del 14 al 31 de OCTUBRE

- Horario: 09:00 – 14:00 de Lunes a Viernes

- Lugar de impartición: Centro Municipal de Formación, Avda. José Manuel Vallés(Bajos Edificio Lomas del Olivar.

LISTADO DE ADMITIDOS 24 DE SEPTIEMBRE

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGICOS (5 HORAS)

Formación necesaria y obligatoria para ocupaciones cuya actividad implique la manipulación de alimentos y bebidas. Necesaria para trabajos de carnicería, pescadería, panadería, heladería, restauración en general y distintos tipos de comedores.

EDICIÓN MARBELLA:

- Fecha: 21 DE OCTUBRE

- Horario: 09:00 – 14:00

- Lugar de impartición: Palacio de Congresos de Marbella, Calle José Meliá, 2

EDICIÓN NUEVA ANDALUCÍA:

- Fecha: 22 DE OCTUBRE

- Horario: 09:00 – 14:00

- Lugar de impartición: Sede Distrito Nueva Andalucía, Avda. Miguel de Cervantes, s/n

EDICIÓN SAN PEDRO ALCÁNTARA:

- Fecha: 23 DE OCTUBRE

- Horario: 09:00 – 14:00

- Lugar de impartición: Centro Cultural, Plaza de la Libertad, s/n

LISTADO DE ADMITIDOS 24 DE SEPTIEMBRE

APLICADOR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS-NIVEL CUALIFICADO (60 HORAS)

CURSO OFICIAL: Curso necesario para la obtención del carné de manipulador de productos fitosanitarios dirigido a las personas responsables en la venta, y en la manipulación y aplicación con personal auxiliar a su cargo de este tipo de productos.

REQUISITOS PREFERENTES: Graduado Escolar o equivalente o superior ó Experiencia laboral ó formación relacionada con el curso (Jardinería)

EDICIÓN MARBELLA:

- Fecha: del 4 al 19 de NOVIEMBRE

- Horario: 09:00 – 14:00 de Lunes a Viernes

- Lugar de impartición: Centro Municipal de Formación, Avda. José Manuel Vallés(Bajos Edif.Lomas del Olivar.)

LISTADO DE ADMITIDOS 24 DE SEPTIEMBRE

WORDPRESS (30 HORAS)

El objetivo es conocer la herramienta Wordpress para la creación de blogs y crear una cuenta, y utilizar herramientas que ayuden a convertir nuestro Wordpress en un website mucho más completo y útil.

REQUISITOS PREFERENTES: Graduado en E.S.O. o equivalente o superior.

EDICIÓN MARBELLA-TURNO MAÑANA:

- Fecha: Del 14 al 21 de OCTUBRE

- Horario: 09:00 – 14:00

- Lugar de impartición: Centro Municipal de Formación-Bajos Estadio Municipal de Fútbol.

EDICIÓN MARBELLA-TURNO DE TARDE:

- Fecha: Del 22 al 29 de OCTUBRE

- Horario: 16:00 – 21:00

- Lugar de impartición: Centro Municipal de Formación-Bajos Estadio Municipal de Fútbol.

LISTADO DE ADMITIDOS 24 DE SEPTIEMBRE

PRESTASHOP(60 HORAS)

Crear y mantener una tienda virtual basada en el sistema Open Source, Prestashop, incluyendo la personalización de la misma, así como su implementación para atraer nuevos clientes, realizando promociones gratuitas y de pago del comercio.

REQUISITOS PREFERENTES: Graduado en E.S.O. o equivalente o superior.

EDICIÓN MARBELLA-TURNO MAÑANA:

- Fecha: Del 14 al 29 de OCTUBRE

- Horario: 09:00 – 14:00

- Lugar de impartición: Centro Municipal de Formación-Bajos Estadio Municipal de Fútbol.

EDICIÓN MARBELLA-TURNO DE TARDE:

- Fecha: Del 14 al 29 de OCTUBRE

- Horario: 16:00 – 21:00

- Lugar de impartición: Centro Municipal de Formación-Bajos Estadio Municipal de Fútbol.

LISTADO DE ADMITIDOS 24 DE SEPTIEMBRE

MOTIVACIÓN Y COACHING LABORAL(20 HORAS)

El objetivo general es mejorar la empleabilidad de los asistentes a través de un proceso de formación y entrenamiento grupal utilizando técnicas de motivación y coaching.

REQUISITOS PREFERENTES: Graduado en E.S.O. o equivalente o superior.

EDICIÓN MARBELLA:

- Fecha. Del 25 al 28 de NOVIEMBRE

- Horario: 09:00 – 14:00

- Lugar de impartición: Centro Municipal de Formación, Avda. José Manuel Vallés(Bajos Edificio Lomas del Olivar.

LISTADO DE ADMITIDOS 24 DE SEPTIEMBRE

INFORMACIÓN Y ENTREGA DE SOLICITUDES

DEL 12 AL 23 DE AGOSTO

MARBELLA
Delegación Empleo
Calle José Iturbi, s/n
Tif: 952 76 87 70

NUEVA ANDALUCÍA
Sede Distrito Nueva Andalucía
Avda. Miguel de Cervantes, s/n
Tif.: 952 76 16 00

SAN PEDRO ALCÁNTARA
Delegación de Empleo
Calle Castilla, s/n – Fuentenueva
(Palacio de Deportes)
Tif: 952 79 92 61



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
MARBELLA
DELEGACIÓN DE EMPLEO

CURSOS DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

1ª CONVOCATORIA 2019

PLAZO DE INSCRIPCIONES DEL 12 AL 23 DE AGOSTO

Documentación a aportar en cada caso:

- SOLICITUD DEBIDAMENTE CUMPLIMENTADA
- FOTOCOPIA DNI/NIE
- INFORME PERÍODOS INSCRIPCIÓN SAE DE LOS 2 ÚLTIMOS AÑOS
- FOTOCOPIA TITULACIÓN Ó DIPLOMA Ó DOCUMENTO PARA ACREDITAR FORMACIÓN
- FOTOCOPIA CONTRATO Ó NÓMINA Ó DOCUMENTO PARA ACREDITAR EXPERIENCIA PROFESIONAL

