

Sortides acadèmiques i professionals:

- Certificat acadèmic i professional, que conté la qualificació final obtinguda en el PFI i acredita les competències professionals assolides.
- Accés als cicles formatius de grau mitjà.
- Reconeixement dels mòduls professionals superats en el PFI per a l'obtenció del títol professional bàsic associat al perfil.
- Certificat de professionalitat que emet l'Administració laboral si s'acrediten tots els mòduls necessaris.
- Accés als centres de formació d'adults per obtenir el graduat en educació secundària obligatòria (GESO), sense complir el requisit de tenir 18 anys.

Accés acadèmic:

- Poden accedir a aquest programa de formació i inserció (PFI) els joves que compleixin com a mínim 16 anys d'edat i com a màxim 21 en l'any d'inici del programa i que no hagin obtingut el graduat en ESO.

Informació de la preinscripció a:

Preinscripcio.gencat.cat



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



INSTITUT CAMÍ DE MAR
C/ Jaume Pallarès, s/n
43820 Calafell
Tel. 977 695 711
www.inscamidemar.cat
e3007257@xtec.cat

Segueix-nos a:



@inscdm

PROGRAMES DE FORMACIÓ I INSERCIÓ

Formació Profesional



Obre la porta a l'FP, fes un PFI!



Per què fer un PFI?

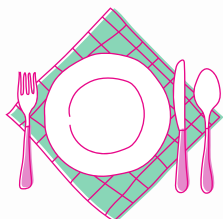
- L'equip docent t'acompanyarà i t'orientarà de manera individualitzada.
- Aprenderàs a treballar en equip, a ser més autònom/a i responsable.
- Treballaràs el propi creixement personal.

Què estudiaràs?

- Una formació bàsica
- Una formació específica de l'especialització.
- Estada a l'empresa

Com aprendràs?

- Grups reduïts
- Projectes amb l'entorn
- Formació a les empreses.



Durada del PFI (1 curs):

- Horari de matí
- 200 hores al centre de treball.

Quins perfils PFI s'ofereixen a l'institut Camí de Mar?

- Auxiliar en Serveis de restauració i cuina.
- Auxiliar en Muntatges d'instal·lacions electrotècniques en edificis
- Auxiliar de Comerç i atenció al públic



Més
informació a
la nostra
pàgina web:



Que aprendràs a: **Serveis de restauració i cuina**

- Realitzar l'assistència en el servei d'aliments i begudes.
- Realitzar les operacions bàsiques d'aprovisionament, preparació i presentació de begudes i menjars en establiments de restauració.

Que aprendràs a: **Muntatges d'instal·lacions electrotècniques en edificis**

- Realitzar les operacions de muntatge d'instal·lacions elèctriques de baixa tensió i domòtiques en edificis.
- Realitzar les operacions de muntatge d'instal·lacions de telecomunicacions

Que aprendràs a: **Comerç i atenció al públic**

- Realitzar operacions auxiliars de reposició, disposició i condicionament de productes en el punt de venda
- Manipular i traslladar productes en la superfície comercial.
- Proporcionar atenció i informació operativa als clients.
- Preparar comandes.