

Itinerarios Integrados para la Inserción Socio-Laboral

SI ERES JOVEN, TE HAS FORMADO O LO ESTÁS HACIENDO NO ESTÁS TRABAJANDO Y QUIERES COMPROMETERTE CON TU ITINERARIO PARA ENCONTRAR UN EMPLEO, NOSOTROS TE AYUDAMOS DISEÑA TU PLAN DE ACCIÓN Y ADELANTE!!!

Con la elaboración de los itinerarios integrados para la inserción sociolaboral pretendemos acompañarte y ayudarte en la preparación para el empleo, así como favorecer la mejora de tu empleabilidad y el acceso a ofertas de trabajo, mediante el desarrollo de acciones individuales y grupales de orientación, y acciones de intermediación con el entorno empresarial.

Planteamos y desarrollamos los itinerarios de manera individualizada y junto a vosotros, establecemos acuerdos constantes sobre las principales áreas de actuación, ya que para avanzar en las diferentes etapas de un itinerario, es fundamental, que os comprometáis a lo largo de todo el proceso y seáis protagonistas del mismo.

Conoceréis cómo funciona el mercado laboral, aprenderéis a buscar y conseguir recursos, mejoraréis las habilidades de comunicación para las entrevistas de trabajo, aprenderéis a utilizar las herramientas y aplicaciones digitales para realizar gestiones y buscar empleo, conoceréis como destacar vuestras competencias y sacar el máximo partido al currículum, carta de presentación, perfil web... Os pondremos en contacto con oportunidades de trabajo a través de la mediación con empresas, participaréis en procesos de selección y una vez estéis trabajando, seguiremos en contacto para contribuir a vuestra estabilidad laboral.

info e inscripciones

cislaonline.org

cisla.administracion@fundacionamigo.org

T. 961 044 473

"DESDE CISLA IMPULSAMOS ITINERARIOS DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL PERSONALIZADOS Y OFRECEMOS UNA INTERMEDIACIÓN LABORAL CON EMPRESAS PARA GARANTIZAR OPORTUNIDADES REALES DE ACCESO AL EMPLEO A JÓVENES EN SITUACIÓN DE DESVENTAJA SOCIAL".

Orientación Formación Inserción

Centro de
Inserción
Sociolaboral
Amigó



PROGRAMACIÓN 2021/2022

CENTRO DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL AMIGÓ (CISLA).

C/ ALBOCÀSSER NÚMEROS 4-6. 46900 TORRENT.
NÚMERO DE CENSO 4600002233

INSTALACIONES PLAZA SAN JAUME 12. 46900 TORRENT.
NÚMERO DE CENSO 4600002133

INSTALACIONES COLEGIO MONTESIÓN. C/ PADRE PRUDENCIO, 10. 46900 TORRENT.
NÚMERO DE CENSO 4600002127



Centro de
Inserción
Sociolaboral
Amigó

**CENTRO DE INSERCIÓN
SOCIOLABORAL AMIGÓ (CISLA).**

Teléfono: 961 044 473
E-mail: cisla.administracion@fundacionamigo.org
www.cislaonline.org

Centros homologados



240 HORAS. 10 PLAZAS

C/ PADRE PRUDENCIO, 10. TORRENT.
10 % INSERCIÓN LABORAL TRAS FIN CURSO ÚLTIMO AÑO.

LIMPIEZA DE SUPERFICIES Y MOBILIARIO EN EDIFICIOS Y LOCALES SSCM0108

Realización de tareas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario en edificios y locales seleccionando las técnicas, útiles, productos y máquinas para garantizar la higienización, conservación y mantenimiento, en su caso, bajo la supervisión del profesional competente, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad y salud.

730 HORAS. 15 PLAZAS

C/ ALBOCÀSSER, 4. TORRENT.
30 % INSERCIÓN LABORAL TRAS LA FIN CURSO ÚLTIMO AÑO.

OPERACIONES DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN-CLIMATIZACIÓN DOMÉSTICA IMAI0108

Instalación de tuberías, preparado, cortado y unión de tubos de diferentes tipos de materiales según el tipo de instalación, y montaje y/o desmontaje de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico, con las condiciones adecuadas de calidad y seguridad, de acuerdo a las normas establecidas. Además incorpora un área de competencia matemática y otra de lengua española que ayuda a comprender mejor los contenidos específicos de fontanería.

440 HORAS. 10 PLAZAS

C/ ALBOCÀSSER, 4. TORRENT.
10 % INSERCIÓN LABORAL TRAS FIN CURSO ÚLTIMO AÑO.

OPERACIONES AUXILIARES DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES ADGG0408

Distribución, reproducción y transmisión de la información y documentación requeridas en las tareas administrativas y de gestión, internas y externas, así como realización de trámites elementales de verificación de datos y documentos a requerimiento de técnicos de nivel superior con eficacia, de acuerdo con instrucciones o procedimientos establecidos.

350 HORAS. 10 PLAZAS

RESTAURANTE EL PINO. TORRENT.

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA HOTR0108

Un nuevo certificado de profesionalidad que nos abrirá las puertas de la hostelería en Valencia. Homologado en las instalaciones del RESTAURANTE EL PINO de Torrent, un referente en la Comunidad Valenciana por su cocina, su enclave y su gestión de eventos.

290 HORAS. 10 PLAZAS

RESTAURANTE EL PINO. TORRENT.

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE-BAR HOTR0208

Un nuevo certificado de profesionalidad que consiste en formar futuros ayudantes de cocina y camareros. Nos abre el tejido empresarial de la hostelería Valenciana, que amplía progresivamente la temporada alta de contratación. Se imparte en las instalaciones del RESTAURANTE EL PINO de Torrent. Un espacio idóneo para formar al alumno con área de restaurante, barra, cocina, terraza y zona chill-out.

5 HORAS.

C/ ALBOCÀSSER, 4. TORRENT.

CURSO PRIVADO

INFORMACIÓN CIENTÍFICO-TÉCNICA ENFERMEDAD POR CORONAVIRUS, COVID-19

La Fundación Amigó, con ayuda de personal médico especializado en epidemiología y salud pública ha elaborado un curso genérico de prevención de covid 19 con contenidos específicos para las áreas de atención socio sanitaria a mayores en residencias y para hostelería. El curso que certificamos de forma privada confirma que has recibido la información correspondiente para llevar a cabo las funciones de tu puesto de trabajo con seguridad. Los contenidos se han elaborado y supervisado por la Dra. Lidia Ferrer Boch. Especialista en epidemiología y salud pública.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

Elige tu curso y reserva tu plaza en cisaonline.org/cursos

370 HORAS. 15 PLAZAS

C/ ALBOCÀSSER, 4. TORRENT.

MANTENIMIENTO HIGIÉNICO-SANITARIO DE INSTALACIONES SUSCEPTIBLES DE PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS NOCIVOS Y SU DISEMINACIÓN POR AEROSOLIZACIÓN SEAG0212

Realizar operaciones de limpieza, desinfección y revisión de instalaciones que utilicen agua en su funcionamiento, produzcan aerosoles y los dispersen al ambiente, bajo la supervisión del técnico responsable, en la prevención y control de microorganismos nocivos, colaborando en la gestión de la prevención de riesgos en su área profesional. Actualmente el RD 865 regula los protocolos para tratamiento de instalaciones contra legionelosis pero se espera una actualización de las titulaciones requeridas para poder realizar los citados protocolos. Adelántate. Inscríbete. Fórmate con los mejores docentes.

410 HORAS. 15 PLAZAS

PL. SANT JAUME, 12. TORRENT.
100 % INSERCIÓN LABORAL TRAS FIN CURSO ÚLTIMO AÑO.

SERVICIOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS SEAG0110

Curso requerido para ejercer funciones de Técnico Aplicador en Control de Plagas. Podrás aprender las técnicas de aplicación y manipulación de biocidas para el control de plagas urbanas. El próximo mes de julio de 2021, la validez de los carnets profesionales en control de plagas quedarán derogados. Si quieres trabajar, inscríbete en SERVICIOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS, el 100 % del alumnado se ha insertado laboralmente a la finalización del curso. Contamos con el mejor profesorado. 5 Docentes por curso, cada uno especializado en los contenidos que imparte.

460 HORAS. 15 PLAZAS

C/ ALBOCÀSSER, 4. TORRENT.
50 % INSERCIÓN LABORAL TRAS FIN CURSO ÚLTIMO AÑO.

ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES SOCIALES SSCS0208

Atención a personas dependientes en el ámbito sociosanitario en la institución donde se desarrolle su actuación, aplicando las estrategias diseñadas por el equipo interdisciplinar competente y los procedimientos para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno.

650 HORAS. 15 PLAZAS

C/ PADRE PRUDENCIO, 10. TORRENT.
60 % INSERCIÓN LABORAL TRAS FIN CURSO ÚLTIMO AÑO.

SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA HOTR0508

Desarrollo de los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.

510 HORAS. 15 PLAZAS

C/ ALBOCÀSSER, 4. TORRENT.

GESTIÓN DE SERVICIOS PARA EL CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS SEAG0311

Obtención del Nivel 3 requerido en el RD830/2010 para poder diseñar, supervisar y guiar al técnico aplicador a cómo proceder en todo lo referente a los medios y productos biocidas destinados al control de plagas en las condiciones legales de salud pública y seguridad profesional.

380 HORAS. 15 PLAZAS

COLEGIO MONTESIÓ. TORRENT.

DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO SSCE0110

Certificado de profesionalidad necesario para poder impartir clases lectivas en cursos de formación para el empleo. En instalaciones homologadas.

PROYECTO PRELABORAL

Si eres extranjero y no tienes regularizada tu documentación o crees que no tienes los conocimientos previos necesarios para realizar un certificado de profesionalidad (por ejemplo, el idioma), puedes inscribirte en PRELABORAL. Te enseñaremos

una profesión y cuando sea posible te inscribiremos a un certificado de profesionalidad. Existen 4 programas: Peluquería, Mantenimiento, Mecánica de Vehículos, y Cocina. ¡Te esperamos!