

PROYECTO DE ITINERARIO INTEGRADO DE INSERCIÓN LABORAL. 'CEAR COCINA'

(2015-2016)



El Servicio Canario de Empleo, beneficiario del programa, aprobó la convocatoria para la concesión de subvenciones a entidades sin ánimo de lucro en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias, destinadas a la realización de proyectos de Itinerarios Integrados de Inserción Laboral de personas en situación de exclusión social o en riesgo de padecerla, inmigrantes y personas con discapacidad para el ejercicio 2016, cofinanciadas por el Fondo Social Europeo (PO FSE Canarias 2014-2020).

En el marco de esta convocatoria se realizó el proyecto de Itinerario Integrado de Inserción Laboral 'Cear Cocina' 2015-2016, liderado por la Comisión Española de Ayuda al Refugiado en Canarias (CEAR), con el objetivo de mejorar la empleabilidad y la autonomía de personas refugiadas, inmigrantes extracomunitarios y menores no acompañados mayores de 16 años, en riesgo de exclusión y residentes en Gran Canaria, favoreciendo su inserción laboral, a través de la formación en la ocupación de Cocina

El proyecto contribuyó a la sensibilización de la sociedad con este colectivo y con sus circunstancias personales y familiares, a lo que hay que sumar el descubrimiento y conocimiento de su gastronomía y cultura

<p>Área de actividad: (seleccionar una o varias áreas)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Acceso al empleo para la población activa e inactiva <input type="checkbox"/> Igualdad de género y conciliación de la vida personal y familiar con el trabajo <input type="checkbox"/> Movilidad <input type="checkbox"/> Integración sostenible de las personas NINIs (Jóvenes) <input type="checkbox"/> Personas emprendedoras y creación de empresas <input type="checkbox"/> Adaptación a los cambios para empresas <input type="checkbox"/> Adaptación a los cambios para personas empleadas <input type="checkbox"/> Envejecimiento activo <input type="checkbox"/> Reducción del ausentismo escolar y mejora del acceso a una educación primaria y secundaria de calidad <input type="checkbox"/> Mejora de la educación terciaria, consecución y acceso <input type="checkbox"/> Aprendizaje continuado <input checked="" type="checkbox"/> Integración de las comunidades marginales <input type="checkbox"/> Promoción de la empresa social <input type="checkbox"/> Estrategias de desarrollo impulsadas por la comunidad <input type="checkbox"/> Mejor acceso a los servicios sociales <input checked="" type="checkbox"/> Inclusión activa <input checked="" type="checkbox"/> Lucha contra la discriminación <input type="checkbox"/> Modernización de las instituciones laborales y la movilidad transnacional
--	--

	<input type="checkbox"/> Capacidad institucional y eficiencia de las administraciones y servicios públicos <input type="checkbox"/> Creación de competencias para las partes interesadas <input type="checkbox"/> Pactos sectoriales y territoriales que se movilizan por la reforma <input type="checkbox"/> Economía baja en carbono <input type="checkbox"/> Agenda digital <input type="checkbox"/> Investigación y desarrollo <input type="checkbox"/> Competitividad de las PYMEs
<i>Objetivo específico en el que se enmarca el proyecto</i>	Esta operación se enmarca dentro del Eje 2. prioridad de Inversión 9.1, objetivo específico 9.1.1, para Mejorar la inserción socio-laboral de personas en situación o riesgo de exclusión social a través de la activación y de itinerarios integrados y personalizados de inserción
<i>Fecha realización/ Duración</i>	2015-2016
<i>Contribución del FSE</i>	113.526,00€
<i>Presupuesto Total</i>	133.560,00€
<i>Participantes (Desagregar por sexo, si se tiene el dato)</i>	El proyecto consistió en la formación a los alumnos inscritos, con realización de prácticas no laborales en empresas del sector de la hostelería y en su posterior inserción laboral para lo que recibieron formación complementaria y técnicas para la orientación en la búsqueda de empleo
<i>País</i>	España
<i>Organización</i>	Comisión Española de Ayuda al Refugiado en Canarias (CEAR-Canarias)
<i>Web</i>	https://www.cear.es/projects/cear-canarias/
<i>Redes Sociales</i>	https://www.facebook.com/CEARrefugiado/ https://twitter.com/cearefugio?lang=es
<i>Vídeo</i>	https://www.facebook.com/145869162551495/videos/2785632258229069
<i>Detalles de Contacto</i>	CEAR CANARIAS 928 297271 cear.canarias@cear.es

JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE BUENAS PRÁCTICAS:

1.- Elevada difusión entre los beneficiarios y el público en general.

El proyecto se difundió en las administraciones locales y entidades sociales para la captación e inscripción de las personas interesadas en esta formación, y en las empresas, para detectar los perfiles profesionales más demandados, el diseño de los planes formativos, las prácticas no laborales y la inserción laboral.

La difusión se dirigió, además de a los propios beneficiarios, al público en general, con una campaña de sensibilización para dar a conocer la realidad del colectivo.

Estas acciones se llevaron a cabo en diferentes eventos sociales y culturales con la participación de numeroso público, en los que participó CEAR, entre ellos los festivales Womad Canarias, BioAgaete y ESPAL Canarias, así como en jornadas organizadas por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, administraciones públicas y otras entidades.

CEAR también difundió este proyecto en su web oficial, en las Redes Sociales y en el programa Radio Refugio que se emite en la emisora autonómica Canarias Radio para toda Canarias.

- **PÁGINA WEB DE CEAR:**

<https://www.cear.es/projects/cear-canarias/>

Proyecto: PIIL CEAR COCINA 2017/18



FONDO SOCIAL EUROPEO



Del 29 de enero al 22 de diciembre de 2020

Dirigido a inmigrantes extracomunitarios, solicitantes de asilo y refugiados/as, menores inmigrantes no acompañados mayores de 16 años, demandantes de empleo, incidiendo principalmente en el colectivo de mujeres.

El proyecto consiste en formar a quince personas en la ocupación de Cocina a través de la obtención del Certificado de Profesionalidad de Operaciones Básicas de Cocina (H0TR0108) ampliando los conocimientos con módulos de la especialidad:

- Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.
- Reelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Productos culinarios. Cocina española e internacional.
- Certificado de Manipulación de Alimentos.

Además, se impartirán los módulos de competencias básicas en español y matemáticas, orientación laboral de carácter grupal e individual, sensibilización medioambiental, igualdad de género y alfabetización informática.

Los objetivos principales son:

- Que al menos el 80% del alumnado obtenga el Certificado de Profesionalidad y adquiera destrezas suficientes para ejercer como ayudante de cocina.
- Que el 100% del alumnado realice prácticas no laborales en empresas.
- Que al menos el 25% de las plazas obtenga la inserción en el mercado de trabajo una vez finalizada la formación.

Todas estas acciones son de carácter gratuito y están cofinanciadas por el Fondo Social Europeo.

<https://www.cear.es/proyecto-de-itinerario-integrado-de-insercion-laboral-cocina-2015-2016/>



QUÉ HACEMOS PERSONAS REFUGIADAS QUÉ DECIMOS QUIÉNES SOMOS ÚNETE **HAZTE SOCIO/A**

Proyecto de Itinerario Integrado de Inserción Laboral "CEAR COCINA 2015-2016"



PROYECTO DE ITINERARIO INTEGRADO DE INSERCIÓN LABORAL "CEAR COCINA 2015- 2016"

"El proyecto consiste en formación en la ocupación de Cocina, prácticas no laborales en empresas del sector y en la posterior inserción laboral del colectivo. Asimismo, recibirán formación complementaria y técnicas de búsqueda de empleo, orientación e inserción laboral.

Se trata de una iniciativa que pretende potenciar la capacitación profesional, la empleabilidad y la autonomía de las personas que conforman el colectivo de atención, favorecer su inserción laboral promoviendo la igualdad y la calidad en el empleo a través de la formación, tanto ocupacional en el sector de hostelería como complementaria. En este sentido, además de la formación en inserción laboral, sensibilización medioambiental, igualdad de género y alfabetización informática, para la adaptación de la formación al colectivo, se impartirán los módulos de competencias básicas en español y matemáticas"

TODAS ESTAS ACTUACIONES TIENEN CARÁCTER GRATUITO

-Fecha de Inicio: 30 de diciembre de 2015

-Fecha de Finalización: 30 de diciembre de 2016

-Nivel de acceso mínimo requerido: Sin estudios y con nivel medio del idioma castellano.

- Proceso de inscripción: A través de las Oficinas de Empleo o en la propia Entidad.



Acciones cofinanciadas con Fondos Comunitarios del Fondo Social Europeo, a través del programa operativo FSE de Canarias, para el periodo 2014-2020, con un porcentaje de 85%.

- **FOLLETO QUE SE DIFUNDIÓ:**

¿POR QUÉ CONTRATAR A PARTICIPANTES DEL PROYECTO COCINA?

Porque es un conjunto de profesionales que, a lo largo de 11 meses ha recibido una sólida formación teórico-práctica que les capacita tanto para desarrollar recetas y técnicas culinarias como para ejecutar labores gastronómicas.

Porque reúnen las condiciones necesarias para optar con garantías a un puesto de trabajo en cualquier empresa del sector hostelería.

Porque reciben una formación integral que incluye el desarrollo de destrezas para el trabajo, la mejora de sus actitudes personales y el fomento de la convivencia en el seno de la empresa.

Porque además, están avalados por las instituciones tanto públicas como privadas, que han impulsado el proyecto.

Si usted o su empresa están interesados en la contratación de nuestros profesionales, podrá contactar con nosotros en:

alca.martinez@cear.es Teléfono: 928 297 271
 para.martinez@cear.es Fax: 928 247 143
 arham.martinez@cear.es
 maria.gonzalez@cear.es

COMISIÓN ESPAÑOLA DE AYUDA AL REFUGIADO

- **SECCIÓN DE NOTICIAS DE CEAR CANARIAS:**

<https://www.pear.es/event/taller-pear-cocina-womad/>



QUÉ HACEMOS PERSONAS REFUGIADAS QUÉ DECIMOS QUIÉNES SOMOS ÚNETE **HAZTE SOCIO/A**

Este evento ha pasado.

Taller de CEAR Cocina en WOMAD Gran Canaria-Las Palmas de Gran Canaria

11/11/2017 - 11:00 a 12:00

CEAR Canarias impartirá, dentro del programa de WOMAD Gran Canaria-Las Palmas de Gran Canaria, un taller de cocina que se enfocará en la preparación de cuatro aperitivos del mundo: senegalés, cubano, venezolano y marroquí. El taller en el que podrán participar 30 personas será en el edificio Miller y comienza a las once de la mañana. Se extenderá durante aproximadamente 50 minutos. Al finalizar, habrá una degustación para los asistentes tanto si han participado como si asisten como espectadores.

La inscripción la puedes hacer [aquí](#).

GOOGLE CALENDAR

EXPORTACIÓN DE IICAL

- **REDES SOCIALES:**

<https://www.facebook.com/CEARrefugiado/>

<https://www.facebook.com/CEAR-Canarias-145869162551495/>



CEAR Canarias
10 de julio de 2017 · 🌐

La pasada semana el alumnado de CEAR Cocina y el certificado de profesionalidad en la ocupación de camarero trabajaron en el segundo aniversario de **Revista Con Estilo**. EN CEAR entendemos que el mejor camino para alcanzar un futuro digno y fructífero es la formación. Junto a Arham Marrero, profesor de CEAR Cocina y el chef Juan Santiago, ofrecieron un servicio que hizo las delicias de los presentes.

<https://twitter.com/cearefugio?lang=es>



2.-Incorporación de elementos innovadores.

La metodología de trabajo utilizada en el proyecto se basó en la individualización y en la construcción de conocimientos mediante la realización de acciones de aprendizaje innovadoras como las sesiones de 'simulacro de empresa' de restauración, desarrolladas semanalmente en el marco de la formación práctica, donde, de forma rotatoria, el alumnado se dividió por partidas, ocupando todos los puestos de trabajo existentes dentro de un establecimiento gastronómico. Cada alumno ejerció como jefe de cocina, organizando todas las comandas y supervisando las elaboraciones, creando una carta-menú propia, como jefe de partida, controlando las elaboraciones frías, primeros platos o postres o como cocinero, creando, emplatando y presentando cada elaboración.

Uno de los procesos de más motivación para el alumnado fue la participación en eventos gastronómicos y culturales abiertos al público, en los que prepararon elaboraciones culinarias a la vista del cliente. De esta forma, participaron en el festival WOMAD, Bioagaete Cultural Solidario y en la celebración del Día de la Juventud y de Canarias. En estos eventos los alumnos pudieron demostrar ante el público los conocimientos adquiridos y perder el 'miedo escénico' y, al mismo tiempo, conseguir visibilidad ante el sector empresarial, lo que propició algunas contrataciones, tras el periodo de formación.

Otra actividad que sirvió para captar el interés del tejido empresarial y aumentó la motivación del alumnado, fue el Concurso anual de cocina, que se celebró antes de acabar la formación y de realizar las prácticas en las empresas. En este concurso, un jurado formado por empresarios de la hostelería y expertos gastronómicos, valoraron las creaciones culinarias de cada alumno. Las recetas fueron publicadas en las redes sociales para su divulgación, por lo que el público pudo conocer sus elaboraciones con toques gastronómicos de las diferentes culturas que representan.

3.-Adecuación de los resultados obtenidos a los objetivos establecidos.

Según el Instituto Canario de Estadística, en 2016, la población extranjera no comunitaria alcanzaba el 5,05% de la población total de las islas. Durante ese mismo año, en la Agencia de Colocación de la Comisión Española de Ayuda al Refugiado en Canarias CEAR se inscribieron 746 demandantes de formación y/o empleo. Un elevado porcentaje (67%) tiene estudios obligatorios, muchos de ellos sin finalizar, y los que sí han finalizado, en su mayoría no están homologados en nuestro país, ni pueden homologarse. El 2,76% de las personas atendidas en el servicio carece de cualquier tipo de estudios.

La aportación económica del Fondo Social Europeo ha permitido, en los últimos años, la formación del colectivo inmigrante, ofreciendo el único proyecto formativo específico para la población extranjera en Canarias. Los principales objetivos diseñados en el itinerario van dirigidos, prioritariamente, a la mejora de la empleabilidad del colectivo a través de la formación, y a su posterior inserción laboral, a través de un empleo de calidad.

Estos objetivos se traducen en que, al menos el 80% de los alumnos que han permanecido en el proyecto durante la impartición de la formación en Operaciones Básicas de Cocina, obtuvo el certificado correspondiente y que, al menos el 30% de las plazas, se insertó laboralmente a través de un contrato de trabajo, con una duración no inferior a 3 meses, a jornada completa o de 6 meses a media jornada.

Los resultados obtenidos superan los porcentajes inicialmente establecidos. El 93,33% del alumnado superó la totalidad de los módulos que componen el certificado y por lo tanto, pudo obtener el Certificado de Profesionalidad de nivel I Operaciones Básicas de Cocina, resultado que pone de manifiesto que la inserción laboral fue más satisfactoria de lo esperado. Finalizado el primer trimestre de 2018, el 67% del alumnado había conseguido un empleo en el sector de la hostelería, de ellos, el 70% obtuvo un contrato con una duración no inferior a 3 meses, a jornada completa, o de 6 meses, a media jornada.

La oferta de profesionales cualificados contribuye al refuerzo de las plantillas de pequeños negocios (restaurantes) y grandes empresas (grupos hoteleros), y a la buena marcha de las mismas, siendo el alumnado de las diferentes ediciones del proyecto de cocina muy demandado, por la calidad de la formación recibida.

4.-Contribuye a la resolución de un problema o debilidad detectada en el ámbito de ejecución.

En este proyecto el alumnado recibió una formación de calidad en una de las profesiones más demandadas en la Comunidad Canaria, además de mejorar su nivel de español y acceder a un empleo, aumentando así sus oportunidades de trabajo y su integración social en la comunidad, dando respuesta a dos de los problemas más habituales dentro del colectivo: la escasa formación o imposibilidad de homologación de la formación recibida en su país de origen y las dificultades de acceso al mercado de trabajo por su condición de extranjeros.

La participación en este proyecto les ha permitido romper con esas dinámicas repetitivas y la oportunidad de elegir un empleo que se ajuste mejor a sus habilidades y a sus necesidades personales.

Una dificultad añadida que presenta el colectivo es la relacionada con su expediente administrativo, ya que son personas que sólo tienen autorización de residencia y que dependen de la obtención de una oferta de empleo para llevar a cabo el trámite de la autorización que les permita trabajar.

Otro de los perfiles detectados, que ha ido en aumento en los últimos años, es el de solicitantes de asilo, personas que por circunstancias humanitarias abandonan su país y llegan al nuestro con el objetivo de empezar de nuevo. Son los perfiles con más presencia en las preinscripciones de oferta formativa. Su

inestabilidad documental, en constante estudio por parte de la administración pública, dificulta que pueda permanecer un largo período en formación, ya que su expediente administrativo puede resolverse negativamente en cualquier momento. Aun así, reciben de los itinerarios la oportunidad de formarse y al asesoramiento y acompañamiento constante por parte del departamento jurídico, con el que se trabaja, mano a mano, para defender sus derechos y consolidar sus oportunidades.

Desde el lado de las empresas, el proyecto da respuesta a su necesidad de contar con profesionales bien formados, lo que, en sus propias palabras, no resulta sencillo a pesar de los múltiples recursos formativos existentes.

5.- Tiene un alto grado de cobertura sobre la población a la que va dirigida.

Los itinerarios, no sólo dan respuesta a los problemas de la población migrante, sino que facilitan mano de obra cualificada al sector servicios, principal fuente de ingresos de las islas, en constante crecimiento, especialmente en los últimos años al afianzarse como destino turístico prioritario entre la población de origen europeo. Según la última Encuesta de Movimientos Turísticos en Frontera (Frontur), Canarias recibió durante 2016 un 13,2% más de turistas con respecto al ejercicio anterior, siendo la segunda comunidad autónoma como destino turístico en España, detrás de Cataluña.

El Observatorio de Empleo del Gobierno de Canarias (OBECAN) recoge que el sector con mayor incremento de contrataciones de extranjeros durante el ejercicio 2016 es la hostelería, firmándose, en este sector, más de la mitad de los contratos hechos a personas extranjeras, concretamente el 54,45%, alcanzando un número total de 64.434 contrataciones.

Por otra parte, la multiculturalidad del alumnado contribuye tanto en el seno de la empresa como en la sociedad en general, a través del conocimiento de cocinas de otros países, a la sensibilización con el colectivo y a la construcción de una sociedad más tolerante, empática y solidaria.

6.-Consideración de los criterios horizontales de igualdad de oportunidades y no discriminación, así como responsabilidad social y sostenibilidad ambiental.

Dentro del colectivo, se aprecia mayores dificultades en los MENA (menores extranjeros no acompañados), jóvenes ex tutelados y mujeres. Éstas últimas sufren una doble discriminación, por ser mujer e inmigrante, de ahí que se haga especial hincapié en su participación en proyectos formativos que les ayuden a mejorar su empleabilidad y a dar el salto desde el espacio privado (cuidado familiar y crianza de los hijos) a la vida pública, con su incorporación laboral en empleos que alcancen sus expectativas profesionales.

Con respecto a los jóvenes, la formación individualizada les proporciona una visión de la realidad laboral hasta el momento desconocida, y les permite asumir responsabilidades y retos que los hagan crecer personal y profesionalmente.

En la medida de lo posible, y cumpliendo con los requisitos de acceso y los objetivos del proyecto, se incorpora a la acción MENAs (menores extranjeros no acompañados), y/o demandantes de formación con sólo autorización de residencia en España. En estos casos, se valora que la persona obtenga su autorización de trabajo durante el transcurso del itinerario o se gestiona con el empresariado la posibilidad de regularizar su autorización para trabajar.

De forma paralela a la capacitación profesional del alumnado, se trabaja por la eliminación de las barreras existentes en la contratación de personal extranjero, desarrollando estrategias de sensibilización con las empresas del sector de hostelería afincadas en Gran Canaria, gestionando la diversidad cultural, promoviendo la creación y consolidación de empresas interculturales y evitando la discriminación en el acceso al empleo y en su mantenimiento. La Comisión Española de Ayuda al

Refugiado en Canarias se dirigió a las empresas en términos de “capacidad laboral de la persona”, de “responsabilidad social corporativa” y “rentabilidad de la diversidad cultural”.

En cuanto a la sostenibilidad medioambiental, a lo largo de toda la formación, se insiste y practica el ahorro de agua y de energía, la gestión responsable de residuos, la donación de la producción excedente, la utilización de productos de kilómetro cero, de temporada y ecológicos en la medida de lo posible y una adecuada gestión temporal de los productos perecederos para que haya el mínimo posible de desechos por caducidad.

7.- Sinergias con otras políticas o instrumentos de intervención pública.

Para desarrollar este proyecto, la Comisión Española de Ayuda al Refugiado en Canarias contó con la colaboración de diferentes empresas para la realización de las prácticas de cocina: restaurantes, establecimientos hoteleros, etcétera, así como eventos y festivales, como el WOMAD y Bioagaete Cultural Solidario.