

Imparte:



Financia:



Empleo

PROGRAMA DE RECUALIFICACIÓN PARA LA RECONVERSIÓN PROFESIONAL MEDIANTE LA COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA 2026-2027

Curso gratuito con compromiso de contratación

**PROYECTO DE RECUALIFICACIÓN PROFESIONAL EN COCINA ASTURIANA DE PROXIMIDAD
PONIENTE GIJÓN, S.L.**

Fecha prevista inicio: 15/10/2026

Fecha de finalización: 23/12/2026

N.º de plazas: 12 personas

Duración: 345 horas

Modalidad: Presencial 09:30 A 16:30 Horas de lunes a viernes

Requisitos:

-Empadronados/as en Gijón/Xixón al menos desde el día 28 de enero de 2026.
-No estar contratados/as a jornada completa al inicio de la formación
-No encontrarse en las circunstancias de exclusión previstas (cónyuge, pareja de hecho o conviviente, descendientes y demás parientes hasta el segundo grado inclusive de la persona empresaria, de quienes ostenten cargos de dirección o de los miembros de los órganos de administración de las empresas o asociaciones implicadas en el proyecto, ni guardar esa misma relación con la entidad que imparta la formación o cuyas instalaciones sean alquiladas a tal fin.)
Se priorizará a personas desempleadas, menores de 30 años y/o mayores de 45 años
Se valorará:
Perfiles con experiencia previa en cocina u hostelería (aunque sea básica): manipulación de alimentos, conocimiento de partidas (frío, caliente, pastelería...) o experiencia en cocina doméstica/profesional que facilite el aprendizaje.
Motivación e interés real por la gastronomía asturiana y el producto local: dado el enfoque de la empresa en producto de la tierra, interesa gente con interés genuino en la cocina tradicional asturiana, no solo en "cocina" en abstracto.
Disponibilidad y compromiso con los horarios del curso y posterior incorporación: especialmente si el curso es una vía de entrada o promoción interna hacia puestos de cocina, conviene asegurar que el perfil pueda comprometerse con turnos, fines de semana o temporada alta (típico en hostelería).
Capacidad de trabajo en equipo y bajo presión: la cocina es un entorno de trabajo intenso, con ritmos altos en horas punta, y requiere buena coordinación con el resto de la brigada.
Higiene, organización y atención al detalle: cualidades básicas para garantizar seguridad alimentaria y calidad constante en los platos.
Actitud de aprendizaje y adaptabilidad: apertura a recibir formación, corregir técnicas y adaptarse a nuevas recetas o procesos (especialmente importante si el curso introduce novedades respecto a lo que ya conocen).
Buena forma física y resistencia: la cocina implica largas jornadas de pie, manejo de cargas y exposición a calor, por lo que conviene un perfil con capacidad física adecuada.

Selección: Días: 22/09/2026 -23/09/2026 y 29/09/2026 -30/09/2026

Contratación:

Compromiso de contratación laboral a un mínimo de 5 alumnos/as que finalicen satisfactoriamente la acción formativa con un contrato a jornada completa e indefinido en la Categoría Profesional de Cocinero Grupo 5 con un mínimo grupo 9 de cotización a Seguridad Social, en el Convenio de aplicación de Hostelería del Principado de Asturias.

INFORMACIÓN/INSCRIPCIONES: del 03/08/2026 al 06/10/2026, por correo electrónico, enviando el CV a maria.estebanez@crivencar.com

Sesión Informativa de 22 de septiembre a las 12:00 horas en Sala Paraninfo en el Centro Municipal de El Coto (Plaza de la República, s/n, 33204 de Gijón)