

¿Te interesaría hacer una FP dual en Alemania? Entonces te interesará también saber que EURES España y EURES Alemania han acordado colaborar para hacer realidad este proyecto en el que podrás obtener una titulación oficial de FP en Alemania.



ESPECIALIDADES DISPONIBLES

Cocinero/a	Especialista en Catering
Especialista en la industria hotelera	Carnicero/a
Maître	Vendedor/a
Técnico/a en Hostelería	



REQUISITOS

- ✓ Nacionalidad de un país de la UE.
- ✓ Edad entre 18 y 35 años.
- ✓ Enseñanza Secundaria Obligatoria (ESO).
- ✓ Al menos nivel A2 de alemán (se valorará el inglés también).
- ✓ Motivación para vivir en Alemania y formarse en la industria hotelera o en carnicería.

¿EN QUÉ CONSISTE EL PROYECTO?



1. Curso de alemán en España para alcanzar el **nivel B1**.
2. **Mayo a Julio 2022**: prácticas a tiempo parcial en Alemania y curso alemán para alcanzar B2.
3. **Agosto 2022 –Julio 2025**: Estudios de Formación Profesional Dual.

¿DÓNDE ESTUDIARÍAS Y VIVIRÍAS?

Establecimientos en los Länder de Schleswig Holstein y Mecklenburgo-Pomerania Occidental (norte de Alemania) para las especialidades de hostelería y en Baden-Württemberg (sur de Alemania) para las de carnicería.



CONDICIONES DURANTE LA FORMACIÓN

- **Contrato de aprendizaje con alta en seguridad social.**
- **Sueldo mínimo asegurado de 450 € netos/mes.**
- **Habitación/apartamento individual amueblado cerca del lugar de trabajo.**
- **Cuatro semanas de vacaciones al año.**
- **Ayuda de transporte (si se necesita).**
- **Una comida al día en el lugar de trabajo.**

Si ya tienes un buen nivel de alemán (B2), puedes comenzar la formación de inmediato.

¿Te interesa?

Envía tu **currículum** en español, inglés o alemán y una **carta de motivación** explicando por qué te interesa participar a bproe@sepe.es

Indica en el ASUNTO *“FP dual Alemania + tu nacionalidad + especialidad en la que te interesa participar”*

IMPRESINDIBLE hacer constar en el CV nacionalidad y fecha de nacimiento.

NO SE TENDRÁN EN CUENTA candidaturas que no contengan todos los datos indicados anteriormente (CV, carta de motivación y la información obligatoria en el currículum)

Fecha límite para envío de candidaturas:

14/01/2021

A continuación puedes consultar las fichas de las especialidades disponibles



Cocinero / Cocinera (Koch / Köchin)

Tipo de profesión:	Profesión reconocida
Tipo de formación:	Formación profesional dual, regulada por la Ley Alemana de Formación Profesional (BBiG)
Duración:	3 años
Lugares de estudio:	Empresa y centro de formación profesional

¿En qué consiste esta profesión?

Los cocineros cocinan diferentes platos y los decoran. Piensan un menú y compran los alimentos y los ingredientes que les hacen falta. Después los preparan o los almacenan si es necesario. Organizan la rutina laboral en la cocina y se preocupan de que los platos estén listos a su hora y de que se terminen en el orden correcto.

En las cocinas pequeñas, los cocineros cocinan, hornean y adornan los platos ellos mismos. Sin embargo, en las grandes cocinas están más especializados en la preparación de determinados alimentos, como la guarnición, las ensaladas, los pescados o la carne. Entre sus tareas se encuentran también la de calcular los precios y la de aconsejar a los clientes.

¿Dónde se trabaja?

Los cocineros trabajan principalmente

- en la hostelería
- en la gastronomía, por ejemplo en restaurantes, cantinas o catering de empresas
- en hospitales y residencias

Suelen emplearse sobre todo en cocinas y sirven los platos en los comedores. En la oficina realizan labores de administración.

¿Qué requisitos se necesitan?

- La **responsabilidad** y el **cuidado** son de vital importancia cuando se trabaja con alimentos. Para que la calidad de los productos sea la adecuada, se deben escoger cuidadosamente los ingredientes y procurar que sean frescos. Además, se deben tener en cuenta las normas de higiene. La **resistencia física** es vital, ya que los cocineros se ven obligados a trabajar en hora punta y soportan mucho ruido y calor.
- El interés por las **matemáticas** y la **química** debe existir, pues para el cálculo de las cantidades se necesitan ciertos conocimientos de matemáticas. Los principiantes se encargan también de la composición de los alimentos y de los cambios de éstos por el almacenaje o la preparación. Para esto, los conocimientos de química pueden servir de ayuda.

Especialista en la industria hotelera (*) (Fachkraft im Gastgewerbe)

Tipo de profesión:	Profesión reconocida (con posibilidad de ampliación)
Tipo de formación:	Formación profesional dual, reconocida según la Ley de Formación Profesional (BBiG)
Duración:	2 años
Lugares de estudio:	Empresa y centro de formación profesional

(*) En caso de que fuera necesario, es posible ampliar esta formación con otra complementaria. Para más detalles, visite nuestra página de BERUFENET en la sección de *“Die Ausbildung im Überblick” (Vista rápida de la formación)*.

¿En qué consiste esta profesión?

Los expertos en la industria hotelera se encargan de atender a los clientes, los sirven y los aconsejan. Toman nota en el restaurante y sirven las mesas y bebidas en el bar, además de decorar las mesas y preparar bufés. En la cocina preparan platos sencillos, adornan platos fríos o disponen el bufé del desayuno.

En el servicio de habitaciones se ocupan de que las estancias de los clientes estén siempre limpias y confortables y que siempre haya sábanas limpias disponibles.

¿Dónde se trabaja?

Los expertos en la industria hotelera trabajan principalmente

- en cafeterías, restaurantes y catering
- en hoteles y albergues
- en clínicas y sanatorios

La mayoría trabaja en los comedores de los restaurantes o en las habitaciones del hotel, pero también en la recepción, el almacén, en la cocina del hotel o en el bufé.

¿Qué requisitos se necesitan?

- Tener una buena **habilidad social** es indispensable para el contacto rápido y fácil con los clientes y mantener buenas relaciones con ellos. Además, el **asesoramiento** y el **trato con los clientes** son necesarios a la hora de atender los deseos y necesidades de los clientes.
- Un **buen conocimiento de la lengua alemana** es indispensable para mantener correspondencia con los clientes. Entre sus labores se encuentra también la de recibir y atender a los clientes extranjeros, por lo que conocer **idiomas extranjeros** es una clara ventaja.

Especialista en Catering (*Fachmann/-frau Systemgastronomie*)

Tipo de profesión:	Profesión reconocida
Tipo de formación:	Formación profesional dual, regulada por la Ley Alemana de Formación Profesional (BBiG)
Duración:	3 años
Lugares de estudio:	Empresa y centro de formación profesional

¿En qué consiste esta profesión?

Los/las especialistas en catering organizan todas las áreas de un restaurante conforme a un concepto gastronómico estipulado de forma central y se encargan del cumplimiento de los estándares especificados. Regulan los desarrollos de los trabajos de compra, almacenaje, cocina, servicio, atención a los clientes o venta y se encargan también de la planificación del personal. Además, vigilan la calidad de los productos, controlan el desarrollo de los costes y planifican y realizan medidas de marketing. Atienden a los clientes, despachan reclamaciones y observan el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.

¿Dónde se trabaja?

Los/las especialistas en catering trabajan principalmente en restaurantes de autoservicio:

- en cadenas de restaurantes de “fast food”
- en establecimientos y restaurantes con concepto gastronómico estandarizado
- en restaurantes de carretera o establecimientos de comidas colectivas

Sus actividades se desarrollan en la mayoría de los casos en salones de restauración y de venta. En el almacén controlan las existencias y se encargan del correcto almacenaje de las mismas. En caso necesario, trabajan también en la cocina. Las facturas, cuentas o planes de trabajo los realizan en la oficina.

¿Qué requisitos se necesitan?

- El **esmero** es especialmente importante en esta profesión, ya que, por ejemplo, al trabajar en la cocina, en el almacén y en el restaurante debe observarse siempre la higiene. El trabajo conjunto con otros empleados en la cocina y el servicio requiere **capacidad para trabajar en equipo**. El **autocontrol** se requiere, por ejemplo, para servir a clientes impacientes.
- Para el contacto con los clientes así como para redactar la correspondencia se requieren seguridad en la ortografía y construcción de frases y también la facilidad de expresión. Para ello se requieren buenos conocimientos del **alemán**. El **inglés** también es importante, por ejemplo, para el contacto con huéspedes extranjeros o para actividades en el extranjero. Buenos conocimientos de **economía** facilitan, por ejemplo, la planificación de la compra y la venta, el almacenaje o el marketing y la preparación de ofertas de catering.

Maître (Restaurantfachmann/-frau) (Restaurantfachmann/-frau)

Tipo de profesión:	Profesión reconocida
Tipo de formación:	Formación profesional dual, regulada según la Ley Alemana de Formación Profesional (BBiG)
Duración:	3 años
Lugares de estudio:	Empresa y centro de formación profesional

¿En qué consiste esta profesión?

Los maîtres ponen y decoran las mesas, reciben a los clientes, les aconsejan sobre los platos y las bebidas y toman nota de sus pedidos. Además, sirven las mesas, preparan facturas y cobran. En ocasiones también se encargan de preparar el menú. En los hoteles pueden trabajar además en el servicio de habitaciones. Otra de sus labores es preparar eventos como bodas y banquetes y procurar que éstos se celebren sin incidentes.

¿Dónde se trabaja?

Los maîtres trabajan principalmente

- en bares y restaurantes
- en hoteles
- en hostales y pensiones.

Trabajan en el comedor, en la bodega o en las habitaciones. Se encargan de la provisión de las bebidas, revisan la contabilidad del día y organizan las tareas pendientes. En el debido caso trabajan también al aire libre (terrazas de restaurantes etc.).

¿Qué requisitos se necesitan?

- Es necesario trabajar con **cuidado** cuando se trata de tomar nota o de mantener las normas de higiene en la cocina, el almacén y el restaurante. Por otra parte, ser **sociable** es indispensable para el contacto rápido y fácil con los clientes y mantener buenas relaciones con ellos. Además, el **asesoramiento** y el **buen trato con los clientes** son necesarios a la hora de atender los deseos y necesidades de los mismos, así como también lo es el **trabajo en equipo** para colaborar con el personal de cocina.
- Un buen conocimiento de la **lengua alemana** es indispensable para mantener la correspondencia, el contacto con los clientes y hacerlo con una correcta expresión y ortografía. Se trabaja a menudo con clientes extranjeros o incluso fuera del país de procedencia, por lo que saber **inglés** es de gran ayuda.

Técnico/a en hostelería

(*Hotelfachmann/-frau*)

Tipo de profesión:	Profesión reconocida
Tipo de formación:	Formación profesional dual, regulada por la Ley Alemana de Formación Profesional (BBiG)
Duración:	3 años
Lugares de estudio:	Empresa y centro de formación profesional

¿En qué consiste esta profesión?

Los técnicos en hostelería planifican los desarrollos de los trabajos en el hotel, atienden y asesoran a los huéspedes y se encargan de su bienestar. Para ello, los técnicos en hostelería echan una mano en todos los departamentos de un hotel. Así, por ejemplo, arreglan las habitaciones del hotel y las controlan, sirven en el restaurante y ayudan en la cocina. Organizan celebraciones y asignan las habitaciones. Los técnicos en hostelería hacen facturas, planifican el empleo de personal y controlan, por ejemplo, al personal auxiliar de cocina. También la contabilidad y el almacenamiento forman parte de sus tareas. Negocian con los touroperadores y, en los hoteles grandes, participan en el desarrollo y la ejecución de medidas de marketing.

¿Dónde se trabaja?

Los técnicos en hostelería trabajan principalmente

- en hoteles
- en hostales y pensiones

En la mayoría de los casos trabajan en la recepción del hotel, en las habitaciones así como en los restaurantes y bares. También realizan sus actividades en la cocina, en los almacenes y en la oficina.

¿Qué requisitos se necesitan?

- La **orientación a los clientes y al servicio** es imprescindible para poder atender los deseos y necesidades de los huéspedes. Para que la colaboración con otros empleados, como por ejemplo, el personal de cocina y de servicio se desarrolle sin dificultades, es necesaria la **capacidad de trabajar en equipo**. La **flexibilidad** y la **capacidad de trabajo** se requieren para las situaciones de trabajo con frecuencia cambiantes en la recepción, en el servicio de restaurante o en la administración. Para la recepción de reservas, la limpieza y el control de las habitaciones de huéspedes así como el servicio impecable de las mesas se requiere **esmero**.
- Se debería estar interesado en **matemáticas y alemán**. Los conocimientos de matemáticas son importantes para hacer las facturas y cobrar. Un correcto alemán se necesita para el contacto con los clientes y para los trabajos de administración. Como en esta profesión se tiene a menudo contacto con huéspedes extranjeros, es importante disponer de conocimientos de idiomas, sobre todo de **inglés**.

Carnicero/Carnicera (Fleischer/in)

Tipo de profesión:	Profesión reconocida
Tipo de formación:	Formación profesional dual, regulada por la Ley Alemana de Formación Profesional (BBiG) y por el Reglamento de Profesiones Artesanales (HwO)
Duración:	3 años
Lugares de estudio:	Empresa y centro de formación profesional

¿En qué consiste esta profesión?

Los carniceros/as evalúan la calidad de la carne, la cortan en partes, la preparan para la venta o la transforman en productos cárnicos o embutidos y fiambres. Así, por ejemplo, cuecen, trituran o ahuman la carne y añaden especias y conservantes dependiendo de la receta. Además de embutidos producen también especialidades, platos precocinados y conservas y envasan los productos cárnicos.

Para la venta, los carniceros/as preparan por ejemplo la carne para asados, escalopes o carne picada y disponen embutidos y fiambres, especialidades y ensaladas en el mostrador de venta. También asesoran a los clientes y venden los productos. Para el servicio de snacks y a domicilio o de catering preparan platos fríos y calientes. Dependiendo de las prioridades de trabajo, efectúan también la matanza y preparan después los animales para el posterior procesado. En todas las actividades, los carniceros/as cumplen minuciosamente las prescripciones legales tales como derecho de alimentos y normas de higiene, también a la hora de limpiar las máquinas y aparatos empleados.

¿Dónde se trabaja?

Los carniceros/as trabajan principalmente:

- en empresas del ramo de la carnicería artesanal
- en empresas de la industria carnicera y de embutidos
- en comercios especializados en carnicería y al por menor
- en mercados de carne al por mayor

Su trabajo se realiza en las cocinas de embutidos, salas de ahumado, salas de deshuesado y descuartizado, mataderos y naves de producción o en cámaras frigoríficas o almacenes. En el comercio, trabajan también en las salas de venta o en puestos de venta móviles.

¿Qué requisitos se necesitan?

- El **sentido de la responsabilidad** y el **esmero** tienen una importancia especial a la hora de trabajar con productos alimenticios. Para que la calidad de los productos cárnicos y de embutidos sea la debida, deben cumplirse minuciosamente las normas legales del derecho de alimentos y de higiene.
- Son necesarios los conocimientos de **matemáticas**, por ejemplo, para calcular las proporciones de los distintos componentes al preparar productos embutidos y determinar los pesos. También es útil estar interesado por la **biología**, ya que los carniceros/as, en algunos casos, examinan los animales para la matanza y evalúan la calidad de la carne.

Vendedor/a especializado/a en el sector alimentario artesanal en la rama Carnicería

(Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei)

Tipo de profesión:	Profesión reconocida
Tipo de formación:	Formación profesional dual, regulada por la Ley Alemana de Formación Profesional (BBiG)
Duración:	3 años
Lugares de estudio:	Empresa y centro de formación profesional

¿En qué consiste esta profesión?

Los/las vendedores/as especializados/as en el sector alimentario artesanal en la rama Carnicería venden productos cárnicos y embutidos, en parte también pequeños snacks y refrigerios. Asesoran e informan a los clientes también sobre los ingredientes y las posibilidades de empleo de los productos. Además, presentan y empaacan los productos cárnicos, decoran las superficies de exposición y se encargan del orden y la limpieza en los locales de venta.

También preparan productos, cortan, por ejemplo, la carne y elaboran snacks y ensaladas.

¿Dónde se trabaja?

Los/las vendedores/as especializados/as en el sector alimentario artesanal en la rama Carnicería trabajan principalmente

- en carnicerías
- en comercios al por menor

Sus actividades se desarrollan sobre todo en locales de venta, en almacenes y cámaras frigoríficas. Los trabajos de administración los efectúan en la oficina. Dado el caso, preparan en la cocina pequeños platos o trabajan en vehículos de venta ambulante o en puestos de venta al aire libre.

¿Qué requisitos se necesitan?

- La **disposición para el contacto** y un **carácter cordial y agradable** son importantes para establecer estrechos vínculos con los clientes. Para aconsejar a los clientes sobre productos cárnicos y embutidos se requiere **orientación a los clientes y al servicio**.
- Para calcular los precios y los descuentos, así como para cobrar son imprescindibles los conocimientos en **matemáticas**. Los/las vendedores/as especializados/as en el sector alimentario artesanal en la rama Carnicería deberían poder expresarse bien oralmente en **alemán** para poder aconsejar a los clientes. Una buena ortografía así como una letra legible se necesitan, por ejemplo, para escribir las ofertas en las pizarras.