



Instituto INTER



CONTRATOS DE FORMACIÓN



www.institutointer.com



Instituto Inter S.L
C/Doctor Gil y Morte, 17 Bajo
46007 Valencia



96 206 76 54

CONTRATO PARA LA FORMACIÓN Y EL APRENDIZAJE

¿En qué consiste?

Es una modalidad de contrato laboral cuyo fin es que el trabajador adquiera la formación profesional específica, teórica y práctica de un oficio en su puesto de trabajo. Su objetivo principal es **promover e incentivar la contratación de jóvenes entre 16 y 30 años** (*hasta que la tasa del paro se sitúe por debajo del 15%, pasando a ser la edad máxima de contratación 25 años*)

Formación con titulación oficial pudiéndose realizar en la modalidad presencial y teleformación. Es el contrato que más facilidades puede aportar a la empresa actualmente siendo **bonificable al 100%**.

¿Cuáles son sus ventajas?

- **Formación oficial obteniéndose el Certificado de Profesionalidad o Ciclo Formativo** de la ocupación que se desempeña en el puesto de trabajo.
- **Reducción del 100% en las cuotas de la Seguridad Social y Seguros Sociales** (totalmente gratuitos). **Bonificación adicional en tutorización entre 60 y 80 euros mensuales**, durante toda la vigencia del contrato (*ver tabla adjunta*).
- **Duración de un año**, prorrogable hasta un máximo de tres años.
- **Jornada completa** correspondiendo un 75% a trabajo efectivo, y un 25% a formación teórica.
- **El salario en ningún caso podrá ser inferior a la proporción de trabajo efectivo sobre el Salario Mínimo Interprofesional.** (SMI año 2016: 655,20 €).
- **El trabajador tendrá asignado un tutor en su mismo centro de trabajo** durante toda la vigencia del contrato.



Ventajas para asesorías

Por cada contrato de formación se percibirán unas ayudas en concepto de gastos de colaboración.

Requisitos

Trabajador	Empresa
Inscrito en el SEPE como demandante de empleo	No tener deuda con Hacienda o SS
Estudios mínimos requeridos: ESO o equivalente	No haber sido sancionada
Edad entre 16 y 30 años. Acceso a internet	Compromiso a respetar el horario efectivo y formación

Bonificaciones

Bonificación Adicional por Tutorización (Orden EES/41/2015)	
Empresas con más de 5 trabajadores	1.5 €/h (60€ mensuales)
Empresas con menos de 5 trabajadores	2 €/h (80€ mensuales)



Instituto INTER
**Agencia de
COLOCACIÓN**

**SACA EL MÁXIMO PROVECHO CON NUESTRA
AGENCIA DE COLOCACIÓN**

- ✓ *Publicación y difusión diaria de ofertas de empleo*
- ✓ *Búsqueda de candidatos que más se ajusten a su perfil*
- ✓ *Intermediación y asesoramiento laboral*
- ✓ *Totalmente gratuita*

Información sin compromiso en:



trabajar@agenciainter.com



96 325 04 66



OFERTA FORMATIVA 2018/2019

CONTRATOS DE FORMACIÓN

Ciclos Formativos de Grado Medio

- *CFGM Técnico en Electromecánica de Vehículos Automóviles*
- *CFGM Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería*
- *CFGM Técnico en Instalaciones Eléctricas y Automáticas*

Certificados de Profesionalidad

- *C.P. en Actividades de Venta (COMV0108)*
- *C.P. en Actividades Administrativas en la Relación con el Cliente (ADGG0208)*
- *C.P. en Servicios de Bar y Cafetería (HOTR0508)*
- *C.P. en Servicios de Restaurante (HOTR0608)*



Técnico en Electromecánica de Vehículos Automóviles

Título LOE que sustituye al anterior Técnico en Electromecánica de Vehículos (LOGSE)

Familia Profesional: Transporte y Mantenimiento de Vehículos

Nivel: Ciclo Formativo de Grado Medio

Duración: 1600 horas

Curso de implantación CLM: 2018/19



- Horario Lectivo: Lunes a Viernes de 15:30 a 19:00 / Sábados de 09:00 a 14:00

(Asistencia obligatoria a tres clases semanales)

1 ^{ER} CURSO	HORAS TOTAL
Mecanizado básico.	96
Motores.	160
Circuitos de fluidos. Suspensión y dirección.	224
Sistemas de transmisión y frenado.	162
Sistemas de carga y arranque.	196
Formación y orientación laboral.	82
Inglés técnico para los ciclos formativos de grado medio de la familia profesional de Transporte y Mantenimiento de Vehículos.	64

2º CURSO	HORAS TOTAL
Sistemas auxiliares del motor.	254
Circuitos eléctricos auxiliares del vehículo.	170
Sistemas de seguridad y confortabilidad.	150
Empresa e iniciativa emprendedora.	66

Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería

Título LOE que sustituye al anterior Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería (LOGSE)

Familia Profesional: Sanidad

Nivel: Ciclo Formativo de Grado Medio

Duración: 960 horas

Curso de implantación CLM: 2018/19



- Horario Lectivo: Martes y Jueves de 19:00 a 21:00 / Sábados de 09:00 a 13:00

1 ^{ER} CURSO	HORAS TOTAL
Operaciones administrativas y documentación	64
Técnicas básicas de enfermería	352
Higiene del medio hospitalario y limpieza de material	160
Promoción de la salud y apoyo psicológico al paciente	128
Técnicas de ayuda odontológica/estomatológica	128
Relaciones en el entorno de trabajo	64
Formación y Orientación Laboral	64

Técnico en Instalaciones Eléctricas y Automáticas

Título LOE que sustituye al anterior Técnico en Inst. Eléctricas y Automáticas (LOGSE)

Familia Profesional: Electricidad y electrónica

Nivel: Ciclo Formativo de Grado Medio

Duración: 1600 horas

Curso de implantación CLM: 2018/19



- Horario Lectivo: Jueves de 19:00 a 22:00 y Sábados de 11:30 a 14:30

1 ^{ER} CURSO	HORAS TOTAL
Automatismos industriales	292
Electrónica	70
Electrotecnia	196
Instalaciones eléctricas interiores	262
Inglés técnico	64
Formación y Orientación Laboral	82

2º CURSO	HORAS TOTAL
Instalaciones de distribución	128
Infraestructuras comunes de telecomunicación en viviendas y edificios	145
Instalaciones domóticas	126
Instalaciones solares fotovoltaicas	44
Máquinas eléctricas	125
Empresa e iniciativa emprendedora	66

Certificado de Profesionalidad en Actividades de Venta

C.P. COMV0108 - Actividades de Venta

(RD 1377/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 1522/2011, de 31 de octubre)

Familia Profesional: Comercio y Márketing

Nivel: Certificado de Profesionalidad (Nivel 2)

Duración: 590 horas

Modalidad: Teleformación (Exámenes/Tutorías presenciales)



NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia	Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	COM085_2 ACTIVIDADES DE VENTA (RD 295/2004 de 20 de febrero y modificaciones publicadas en el RD109/2008 de 1 de febrero)	UC0239_2	Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización
		UC0240_2	Realizar las operaciones auxiliares a la venta
		UC0241_2	Ejecutar las acciones del servicio de atención al cliente / consumidor /usuario
		UC1002_2	Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en actividades comerciales
			<input type="checkbox"/> 4601.002.5 Cajero/a de comercio. <input type="checkbox"/> 5330.001.0 Dependiente de comercio. <input type="checkbox"/> Vendedor/a. <input type="checkbox"/> Promotor/a comercial. <input type="checkbox"/> Operador de contactcenter <input type="checkbox"/> Teleoperadoras (callcenter). <input type="checkbox"/> Televendedor/a. <input type="checkbox"/> Operador/a de venta en comercio electrónico. <input type="checkbox"/> Técnico de información y atención al cliente

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H.Q	Módulos Certificado	H.CP	Unidades Formativas	Horas
180	MF0239_2: Operaciones de venta.	160	UF0030: Organización de procesos de venta.	60
			UF0031: Técnicas de venta.	70
			UF0032: Venta online.	30
150	MF0240_2: Operaciones auxiliares a la venta	140	UF0033: Aprovechamiento y almacenaje en la venta	40
			UF0034: Animación y presentación del producto en el punto de venta	60
			UF0035: Operaciones de caja en la venta	40
150	MF0241_2: Información y Atención al cliente/consumidor/usuario	120	UF0036:Gestión de la atención al cliente/consumidor	60
			UF0037:Técnica de comunicación y atención al cliente/consumidor	60
90	MF1002_2: Inglés profesional para actividades comerciales	90		90
	MP0009: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80	(No se realiza, desempeñando la profesión durante el cto.)	80
570	Duración horas totales certificado de profesionalidad	590	Duración certificado de profesionalidad	510

Certificado de Profesionalidad en Actividades Administrativas en Relación con el Cliente

C.P. ADGG0208 - Actividades Administrativas en Relación con el Cliente

(RD 1210/2009, de 17 de julio, modificado por el RD 645/2011, de 9 de mayo)

Familia Profesional: Administración y Gestión

Nivel: Certificado de Profesionalidad (Nivel 2)

Duración: 680 horas

Modalidad: Teleformación (Exámenes/Tutorías presenciales)



NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia	Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	ADG307_2 ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS DE RECEPCIÓN Y RELACIÓN CON EL CLIENTE (RD 107/2008 de 1 de febrero).	UC0975_2	Recepcionar y procesar las comunicaciones internas y externas.
		UC0976_2	Realizar las gestiones administrativas del proceso comercial.
		UC0973_1	Introducir datos y textos en terminales informáticos en condiciones de seguridad, calidad y eficiencia.
		UC0978_2	Gestionar el archivo en soporte convencional e informático.
		UC0977_2	Comunicarse en una lengua extranjera con un nivel de usuario independiente en las actividades de gestión administrativa en relación con el cliente.
		UC0233_2	Manejar aplicaciones ofimáticas en la gestión de la información y la documentación.
			Recepcionistas-telefonistas en oficinas, en general. Operadores de central telefónica. Empleados administrativos de los servicios de almacenamiento y recepción. Recepcionistas en establecimientos distintos de oficinas, en general. Azafatos o auxiliares de información. Operadores-grabadores de datos en ordenador. Empleados administrativos con tareas de atención al público no clasificado bajo otros epígrafes. Auxiliar de apoyo administrativo a la gestión de compra y/o venta. Auxiliar administrativo comercial. Auxiliar de control e información.

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H.Q	Módulos Certificado	H.CP	Unidades Formativas	Horas
90	MF0975_2: Técnicas de recepción y comunicación.	90		90
150		160	UF0349: Atención al Cliente en el Proceso Comercial	40
			UF0350: Gestión Administrativa del Proceso Comercial	80
			UF0351: Aplicaciones Informáticas de Gestión Comercial	40
90	MF0973_1: Grabación de datos.	90		90
60	MF0978_2: Gestión de Archivos.	60		60
90	MF0977_2: Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente	90		90
120	MF0233_2: Ofimática	190	UF0319: Sistema Operativo, Búsqueda de la Información: Internet/Intranet y Correo Electrónico	30
			UF0320: Aplicaciones Informáticas de Tratamiento de Textos	30
			UF0321: Aplicaciones Informáticas de Hojas de Cálculo	50
			UF0322: Aplicaciones Informáticas de Bases de Datos Relacionales	50
			UF0323: Aplicaciones Informáticas para Presentaciones: Gráficas de Información	30
	MP0079: Módulo de prácticas profesionales no laborales	120		
600	Duración horas totales certificado de profesionalidad	800	Duración horas módulos formativos	680

Certificado de Profesionalidad en Servicios de Bar y Cafetería

C.P. H0TR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

(RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Nivel: Certificado de Profesionalidad (Nivel 2)

Duración: 640 horas

Modalidad: Teleformación (Exámenes/Tutorías presenciales)



NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia	Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	HOT327_2 SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)	UC1046_2	5020.003.0 Barman. 5020.004.1 Camarero de bar-cafetería. 5020.004.1 Camarero de barra y/o dependiente de cafetería 5030.006.4 Encargado de bar-cafetería 5030.006.4 Jefe de barra en bar o cafetería
		UC1047_2	
		UC1048_2	
		UC1049_2	
		UC1050_2	
		UC0711_2	
		UC1051_2	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H.Q	Módulos Certificado	H.CP	Unidades Formativas	Horas
90	MF1046_2 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	70		70
90	MF1047_2 Bebidas	80		80
90	MF1048_2 Servicio de vinos	90		90
90	MF1049_2 Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50		50
120	MF1050_2 Gestión del bar- cafetería	120	UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería	90
			UF0257: Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		60
90	MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración	90		90
	MP0057: Modulo de prácticas profesionales no laborales	80	(No se realiza desempeñando la profesión durante el cto)	
630	Duración horas totales certificado de profesionalidad	640		550

Certificado de Profesionalidad en Montaje y Mantenimiento de Inst. Frigoríficas

C.P. IMAR0108 en Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas

(RD 1375/2009, de 28 de agosto)

Familia Profesional: Instalación y Mantenimiento

Nivel: Certificado de Profesionalidad (Nivel 2)

Duración: 540 horas

Modalidad: Presencial (Asistencia Obligatoria)



- Horario Lectivo: Martes, Miércoles y Viernes de 17:30 a 22:00

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia	Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	IMA040_2 MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS. (RD 295/2004 de 20 de febrero)	UC0114_2 Montar instalaciones de refrigeración comercial e industrial.	<input type="checkbox"/> Frigorista <input type="checkbox"/> 3123.1071 Técnicos en frío industrial <input type="checkbox"/> 8199.1020 Operadores de equipos compresores de frío <input type="checkbox"/> 3139.1058 Operadores de planta de refrigeración <input type="checkbox"/> 7250.1030 Instaladoresajustadores de instalaciones de refrigeración y aire acondicionado <input type="checkbox"/> 7531.1025 Electrónicos de mantenimiento y reparación de instalaciones de refrigeración y climatización <input type="checkbox"/> Instalador frigorista en procesos industriales. <input type="checkbox"/> Instalador frigorista en instalaciones comerciales. <input type="checkbox"/> Mantenedor frigorista en instalaciones comerciales. <input type="checkbox"/> Mantenedor frigorista en procesos industriales.
		UC0115_2 Mantener instalaciones de refrigeración comercial e industrial.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H.Q	Módulos Certificado	H.CP	Unidades Formativas	Horas
270	MF0114_2: Montaje de instalaciones frigoríficas.	240	UF0413: Organización del montaje de instalaciones frigoríficas.	90
			UF0414: Puesta en marcha y regulación de instalaciones frigoríficas.	90
			UF0415: Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas.	60
270	MF0115_2: Mantenimiento de instalaciones frigoríficas.	240	UF0416: Mantenimiento preventivo de instalaciones frigoríficas.	90
			UF0417: Mantenimiento correctivo de instalaciones frigoríficas.	90
			UF0415: Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas.	60
	MP0091: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	120	(No se realiza, desempeñando la profesión durante el cto.)	
540	Duración horas totales certificado de profesionalidad	540	Duración horas módulos formativos	420

Certificado de Profesionalidad en Servicios de Restaurante

C.P. H0TR0608 - Servicios de Restaurante

(RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Nivel: Certificado de Profesionalidad (Nivel 2)

Duración: 580 horas

Modalidad: Teleformación (Exámenes/Tutorías presenciales)



NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia	Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	HOT328_2 SERVICIOS DE RESTAURANTE (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)	UC1052_2	5020.001.8 Camarero. 5020.002.9 Camarero de sala o jefe de rango. 5020.002.9 Jefe de sector de restaurante o sala.
		UC1048_2	
		UC1053_2	
		UC1054_2	
		UC0711_2	
		UC1051_2	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H.Q	Módulos Certificado	H.CP	Unidades Formativas	Horas
150	MF1052_2: Servicio en restaurante.	130	UF0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40
			UF0259: Servicio y atención al cliente en Restaurante	50
			UF0260: Facturación y cierre de actividad en Restaurante	40
90	MF1048_2: Servicio de vinos.	90		90
60	MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.	50		50
90	MF1054_2: Servicios especiales en restauración.	80		80
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60
90	MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración.	90		90
	MP0061: Modulo de prácticas profesionales no laborales	80		
540	Duración horas totales certificado de profesionalidad	580		500

ESPECIALIDADES ACREDITADAS SEPE CONTRATOS DE APRENDIZAJE Y FORMACIÓN

Certificados de Profesionalidad en MODALIDAD TELEFORMACIÓN

Instituto Inter, S.L.

COMV0108 *Actividades de Venta*

ADGG0208 *Actividades Administrativas en la Relación con el Cliente*

HOTR0508 *Servicios de Bar y Cafetería*

HOTR0608 *Servicios de Restaurante*

Certificados de Profesionalidad en MODALIDAD PRESENCIAL

COMV0108 *ACTIVIDADES DE VENTA*

ADGG0208 *ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE*

HOTR0508 *SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA*

HOTA0308 *RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS*

IFCT0209 *SISTEMAS MICROINFORMATICOS*

ELEE0109 *MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE BAJA TENSIÓN*

ENAT0108 *MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE REDES DE AGUA*

IMPQ0208 *PELUQUERÍA*

IMAR0108 *MONT. Y MANT. DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS (FRIGORISTA)*

TMVG0409 *MANTENIMIENTO DEL MOTOR Y SUS SISTEMAS AUXILIARES DEL AUTOMOVIL*

SSCB0209 *DINAMIZACIÓN ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE EDUCATIVO INFANTIL Y JUVENIL*

SSCS208 *ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTIT SOCIALES*

SSCS0108 *ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS EN EL DOMICILIO*



Ciclos Formativos en Modalidad Semipresencial (Asistencia Obligatoria)

CFGM CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERIA

Tardes: Martes y Jueves de 19:00 – 21:00 H / **Mañanas:** Sábados de 09:00 a 13:00

CFGM ELECTROMECAÁNICA DE VEHÍCULOS

Tardes: Lunes a Viernes de 15:30 a 19:00 H / **Mañanas:** Sábados de 09:00 a 14:00

CFGM INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y AUTOMÁTICAS

Tardes: Jueves de 19:00 –22:00 H / **Mañanas:** Sábados de 11:30 a 14:30