



ESCUELA TALLER “EL COTO”

Las escuelas taller son proyectos de formación y empleo que tienen una duración de dos años y están dirigidos a jóvenes desempleados entre 16 y 24 años. Durante los seis primeros meses, los jóvenes reciben formación teórica y práctica para cualificarse en un oficio. En los 18 meses restantes combinan la formación con la experiencia laboral en ocupaciones relacionadas con la recuperación del patrimonio artístico, histórico, cultural o natural, la rehabilitación de entornos urbanos o del medio ambiente, la mejora de las condiciones de vida de las ciudades y actividades de interés general y social.

Además, las escuelas taller también tienen como objetivo la incorporación social, educativa y profesional en colectivos en dificultad.

El proyecto **Escuela Taller “El Coto “comenzó el 1 de septiembre de 2009** con el fin de promover la cualificación profesional de 35 personas jóvenes con discapacidad y desempleadas del municipio de Gijón.

Los 35 alumnos y alumnas trabajadores con discapacidad psíquica y/o sensorial realizan tareas teóricas-prácticas y se distribuyen en tres módulos profesionales:

- **Catering: 12 alumnos/as**
- Encuadernación: 11 alumnos/as
- Digitalización de documentos: 12 alumnos/as



El alumnado del módulo de digitalización de fondos documentales ha superado la primera fase de formación y actualmente desarrollan la digitalización de los fondos documentales de la Universidad Popular, el Museo del Ferrocarril, el Museo de la Campa Torres y la colección “Voz de Asturias” del Museo del Pueblo de Asturias. Los materiales con los que trabajan son negativos, diapositivas y placas de cristal de diversos tamaños.

El alumnado del módulo de encuadernación ha recibido formación en técnicas básicas de encuadernación y actualmente trabajan en la elaboración de distintos artículos de oficina como carpetas, portafolios, escribanías, llaveros o libretas para uso municipal, así como regalos de protocolo o congresos.



Módulo de Catering

El objetivo del módulo de catering es formar especialistas en cocina y servicios. Su alumnado realiza la práctica profesional mediante la elaboración de los productos y la realización de servicio de catering encargado por el Ayuntamiento con motivo de la celebración de algún evento: clausura de proyectos de empleo y formación, celebraciones de foros de empresarios, jornadas de trabajo sobre igualdad en la gestión empresarial, recepciones municipales, etc.

Las tareas que realizan los alumnos y alumnas de este módulo son la elaboración de los productos de cada catering, su transporte y la atención al cliente durante el desarrollo de los eventos.



Algunas de las especialidades que elaboran en sus catering son las minicasadielles, rosquillas, pastas, cucharitas de quesos asturianos con crema de manzana, volovanes rellenos de marisco o canapés de salmón ahumado, entro otros.

Al finalizar en esta escuela taller los alumnos y alumnas serán capaces de seleccionar y acondicionar las materias primas para la elaboración de los platos que serán distribuidos en servicio de catering.



- Primera Fase:

Formación teórico-práctica durante los primeros seis meses, donde se recibe ayuda económica en concepto de beca formación

- Segunda Fase:

Suscripción de contrato de trabajo con el Ayuntamiento de Gijón por el resto del programa, donde se percibe un salario, realizando trabajos de utilidad pública y social y continúa el proceso formativo iniciado en la primera fase

- Al finalizar se recibirá:

Certificado expedido por la entidad promotora y,

Certificado de aprovechamiento emitido por el Gobierno del Principado de Asturias

Datos de contacto

Agustina Dosuna Nieto

Directora de la Escuela Taller de "El Coto"

Teléfono: 984 399 167

escuelatallercoto@gmail.com

Dirección: C/Saavedra 1, Entresuelo. 33208 Gijón