



**TFV**

## **TOURISM FOR VET**

(2015-1-ES01-KA102-014107)

### **Convocatoria Flujo de Movilidad 4**

#### **OBJETIVO**

El proyecto pretende mejorar el currículum de los jóvenes participantes a través de la formación de nuevas competencias profesionales y la adquisición y mejora de conocimientos lingüísticos, en un entorno laboral y profesional distinto del suyo, de tal forma que mejoren sus condiciones de empleabilidad, por el valor añadido que supone la formación en empresas extranjeras y en general vivir y trabajar en otro país, creando un puente entre la educación y la formación y el mundo del trabajo.

#### **ESTUDIANTES ELEGIBLES**

Jóvenes residentes en España, mayores de edad, en formación profesional de grado medio del sector turístico:

- 1) que tienen que desarrollar la FCT y conseguir el título de técnico de la familia de hostelería y turismo según las normas de la comunidad autónoma correspondiente;
- 2) que son recién titulados (hace 1 año máx.) y quieren hacer una práctica al extranjero.

#### **GRUPOS PROFESIONALES**

Administración, cocina y gastronomía, servicios de restauración, bar, pastelería y panadería, agencias de viaje, marketing, recepción, campos de golf, SPA.

#### **DURACIÓN**

90 días de prácticas, más 2 de viaje. Salida a partir de la mitad de Febrero 2017.

#### **SUORTE**

Los participantes seleccionados se beneficiarán de una ayuda financiera (dinero de bolsillo) y tendrán todos los gastos de transporte, seguro, apoyo lingüístico y alojamiento cubiertos por el proyecto.

#### **DESTINOS DISPONIBLES**

Grecia (Salónica), Portugal (Lisboa) e Italia (Pistoia, Perugia). La lista de empresas asociadas en los destinos es indicativa, la colocación depende de la aceptación del perfil del participante de parte de la empresa acogedora.

## PROCESO DE SELECCIÓN

**Período para envío de solicitudes: de 20/12/2016 hasta el 20/01/2016.**

### 1) Envío de la solicitud, análisis del CV y requisitos de elegibilidad

El candidato deberá enviar su Curriculum Vitae en formato Europass en inglés actualizado, junto a una carta de motivación en inglés al tutor Erasmus+ del centro de formación socio del proyecto donde el candidato está inscrito. Tras la verificación de elegibilidad de los interesados al proceso de selección, el tutor Erasmus+ del centro enviará las candidaturas del alumnado a la Cámara de Comercio adjuntando los CVs, cartas de motivación e indicando la media de las notas de cada candidato en las asignaturas del título de Grado Medio. Tras recibimiento de las candidaturas se procederá a la evaluación de carácter motivacional.

### 2) Evaluación de carácter motivacional

La Cámara de Comercio recibirá las solicitudes de parte de los centros de formación y entrará en contacto con los candidatos por email o teléfono para realizar una entrevista donde los candidatos serán valorados con una nota de 0 a 100 basándose en los criterios listados abajo. Durante esta entrevista los candidatos informarán su destino de preferencia.

Tras la realización de la evaluación de los candidatos, se hará una media entre la media de las notas individuada por los centros de formación y la nota de la entrevista de la Cámara de Comercio y se publicará una lista de admitidos, una lista de reserva elegibles en caso de renuncia, y una lista de excluidos por no haber participado a la entrevista o no haber alcanzado la puntuación de 60/100. Los destinos serán asignados según la posición del candidato en la lista de admitidos.

Dentro del plazo de 10 días a partir de la fecha de comunicación por email y publicación de las listas en la página web de la CCIS y del Instituto, los beneficiarios deberán comunicar su aceptación de la beca sin reservas. La presentación de la declaración fuera de plazo, dará lugar a la pérdida de la beca.

### Criterios de evaluación:

- Motivación evidente, preocupación y sensibilidad para el proyecto específico
- Capacidad de mediación y actitudes de escucha
- Capacidad de trabajar en equipo
- Capacidad para adaptarse a situaciones incómodas
- Una actitud abierta al intercambio cultural y a la socialización, así como auto-control y adaptabilidad
- Sensibilidad medioambiental
- Flexibilidad y voluntad de adaptarse a las tareas y normas de las empresas y países de acogida

Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



**[infoeudesk@italcamara-es.com](mailto:infoeudesk@italcamara-es.com)**

*Dipartimento EU Desk*

Calle Cristóbal Bordiú, 54

28003 Madrid

Tel. (0034) 915 900 900

Fax (0034) 915 630 560

Web: [www.italcamara-es.com](http://www.italcamara-es.com)

## PLAZAS DISPONIBLES

### 1) Grecia (Salónica) – 6 plazas



Ayuda financiera: 1.300€

Salónica, también conocida como Tesalónica, es la segunda ciudad más grande de Grecia y la capital de la región de Macedonia Central. Con cerca de un millón de habitantes, se considera la capital cultural de Grecia, famosa por sus festivales, eventos y vida cultural vibrante en general. Es también una ciudad con una historia continua de 3.000 años; Preservando las reliquias de su pasado romano, bizantino, otomano y de su población judía antes dominante. Debido al hecho de que Tesalónica permaneció bajo el dominio otomano durante unos 100 años más que el sur de Grecia, ha conservado gran parte de su carácter oriental, incluyendo sus gustos culinarios. Los griegos consideran Thessaloniki una ciudad gastronómica - esto se refiere a las excelentes especialidades locales y alegres tabernas ouzo.

Centros de trabajo asociados:

- Porto Palace Hotel
- Hotel Les Lazaristes
- Hotel Makedonia Palace
- Ristorante Dome
- Ristorante Marea Sea Spirit



## 2) Portugal (Lisboa) – 9 plazas



Ayuda financiera: 1.100€

Lisboa es una ciudad iluminada. La presencia casi constante del sol y el río Tajo transforma la capital portuguesa en un espejo de mil colores - destacándose por la arquitectura y la belleza única de la ciudad. Su cultura, la historia, la arquitectura y la gente son aspectos fundamentales de la identidad de Lisboa, y aquellos que la exploren descubrirán su propio mapa personal. La Gastronomía de Portugal está frecuentemente basada en alimentos marinos y es catalogada dentro de la cocina mediterránea, aunque suele contar con el pan, el vino y el aceite como principales ingredientes. Recibe notables influencias de la cocina española, árabe y también de las antiguas colonias portuguesas, haciendo de su gastronomía una amplia mixtura de sabores, aromas y texturas.

Centros de trabajo asociados:

- Petit Palais by Olivier
- Porto Bay Hotel e Resort
- Restaurante Pizzeria Mercantina





### 3) Italia (Pistoia, Perugia) – 15 plazas



Ayuda financiera: 1.300 €

La ciudad de Pistoia se encuentra en Toscana exactamente a medio camino entre Florencia y Lucca (1 hora de distancia). La zona de Pistoia es conocida por la cultivación de plantas y flores de demanda en todo el mundo. Las aguas termales de Montecatini y Monsummano han sido sede de la nobleza y las familias reales de Europa a través de los siglos. Pistoia se encuentra en el llamado "valle de la Toscana de chocolate", donde se encuentran algunas de las empresas de chocolate artesano más famosas de Italia.

Centros de trabajo asociados:

- La Bottegaia
- Ristorante Corradossi
- Magno Gaudio
- Le Officine delle Carni
- Diversorium Cavour

