

CATÀLEG CURSOS D'OCUPACIÓ



MECA CENTRE®



Benvolguts/des,

Teniu a les vostres mans el mostrari dels cursos de formació per adults que oferim a Meca Centre.

Els cursos i els seus programaris són dissenyats i elaborats per Meca Centre el que ens dóna la màxima flexibilitat. Oferim la possibilitat de modalitat presencial i/o online.

Pel desenvolupament dels cursos, la nostra acadèmia aporta el material docent per a cada alumne i l'obtenció del diploma acreditatiu.

A continuació trobareu informació més detallada de cada curs.

Ben cordialment,

Equip de Meca Centre.

www.mecacentre.com



CARRETONS ELEVADORS

Adquirir els coneixements teòrics i pràctics per dominar els elements de conducció de carretons, segons la normativa de seguretat i prevenció de riscos laborals.

S'obté el carnet acreditatiu conforme es coneix la normativa de seguretat.

AUXILIAR DE MAGATZEM + CARNET DE CARRETONS

Preparació per dur a terme diferents operacions dins del magatzem, com la manipulació de càrrega, la recepció d'articles i la seva classificació, garantir la neteja i l'organització del magatzem.

S'obté el carnet acreditatiu conforme es coneix la normativa de seguretat.





GESTIÓ I CONTROL D'AL·LÈRGENS

Adreçat a establiments d'hostaleria i alimentació per a complir amb la normativa obligatòria de gestió d'al·lèrgens i intoleràncies alimentàries, plans d'higiene i controls de punts crítics, i així evitar les sancions que poden anar dels 3.000€ als 6.000€.

MANIPULADOR D'ALIMENTS

Formació en qüestions d'higiene alimentària, a persones que degut a la seva activitat laboral, tenen contacte directe amb aliments, durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució o venda.





MONITOR DE MENJADOR

Curs intensiu dirigit a poder conèixer i saber actuar en les funcions dels educadors en l'organització del menjador. Es treballa l'educació emocional, la psicologia positiva i les activitats de reflexió. Tenir un coneixement de l'alimentació i trastorns alimentaris (al·lèrgens i intoleràncies alimentaries).

AUXILIAR DE JARDINERIA

Amb aquest mòdul s'espera que l'alumne aprengui a identificar diferents tipologies de jardins, segons superfície, estil de disseny i funcionalitat, aplicar principis de sostenibilitat i principis ambientals. I utilització del material vegetal des de elements compostius, reconeixement característiques morfològiques bàsiques.





GESTIÓ FORESTAL

Preparació per dur a terme la planificació i execució de pràctiques per a l'administració i l'ús dels boscos i altres terrenys arbrats orientat a complir objectius ambientals, econòmics, socials i culturals específics.

MANTENIMENT D'INSTAL·LACIONS / EDIFICIS

Capacitar i assessorar operaris per tal de millorar els coneixements en feines de manteniment d'instal·lacions elèctriques, d'aigua i sanejament i millora de l'eficiència energètica. Hi ha 3 nivells.



CONSERGERIA I MANTENIMENT D'ESPAIS

S'adreça a persones que vulguin formar-se en aquesta matèria, o per a persones que ja són dins del sector, que vulguin ampliar o actualitzar coneixements en aquesta àrea. Conèixer i aprendre tècniques dels fonaments del manteniment d'edificis, elèctric, jardineria i fontaneria.

NETEJA D'EDIFICIS I ESPAIS

Obtenció dels coneixements per exercir com a persona que s'encarrega de mantenir les àrees de l'edifici netes i aptes per als residents.





NETEJA INDUSTRIAL

Obtenció dels coneixements per exercir com a persona que s'encarrega de mantenir les àrees de l'edifici netes i aptes per als residents a nivell industrial.

LEGIONEL·LOSIS

Curs per professionals que realitzin tractaments de prevenció i control de la legionel·losi. S'estudia la importància sanitària que comporta, i els criteris generals de neteja i desinfecció que s'han de seguir. El seu àmbit legislatiu. I identificació de punts crítics, les instal·lacions i el tractament de la salut pública i laboral.



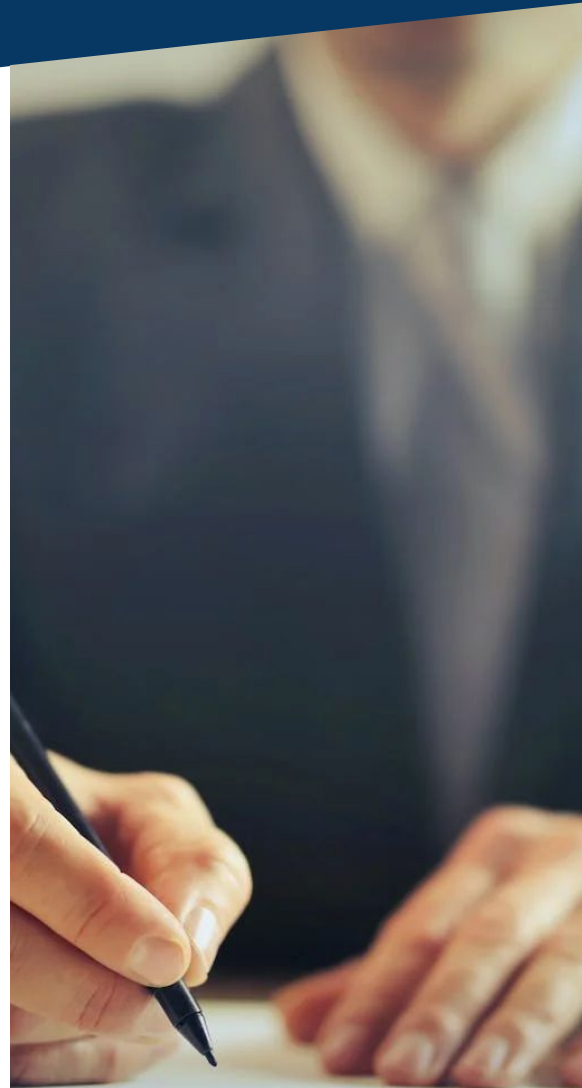


CAMBRER/A DE PIS

Identificació de les àrees de treball i concepte de valor dels/les cambrers/es de pisos. Adquisició i assimilació de les tècniques de servei específiques del servei de neteja d'habitacions i zones comunes. S'estudiarà la importància del servei de neteja, tècniques i els equipaments i estris.

CAP DE SALA

L'objectiu és tenir eines per una correcta gestió dels menjadors d'un establiment de restauració. Es treballarà la gestió de la qualitat en el servei, d'equips, de costos i la seguretat en la restauració.





CURSOS D'INFORMÀTICA

Tot tipus de cursos basats en informàtica del dia a dia, classes a mida, desde nivell zero fins a nivells més avançats.

També cursos més especialitzats, segons necessitats dels alumnes.

CURS DE PREPARACIÓ PER ACREDITACIÓ ACTIC

Preparació a l'alumne per examinar-se per l'obtenció del certificat de competències TIC de la Generalitat de Catalunya. Nivells: mitjà o avançat.





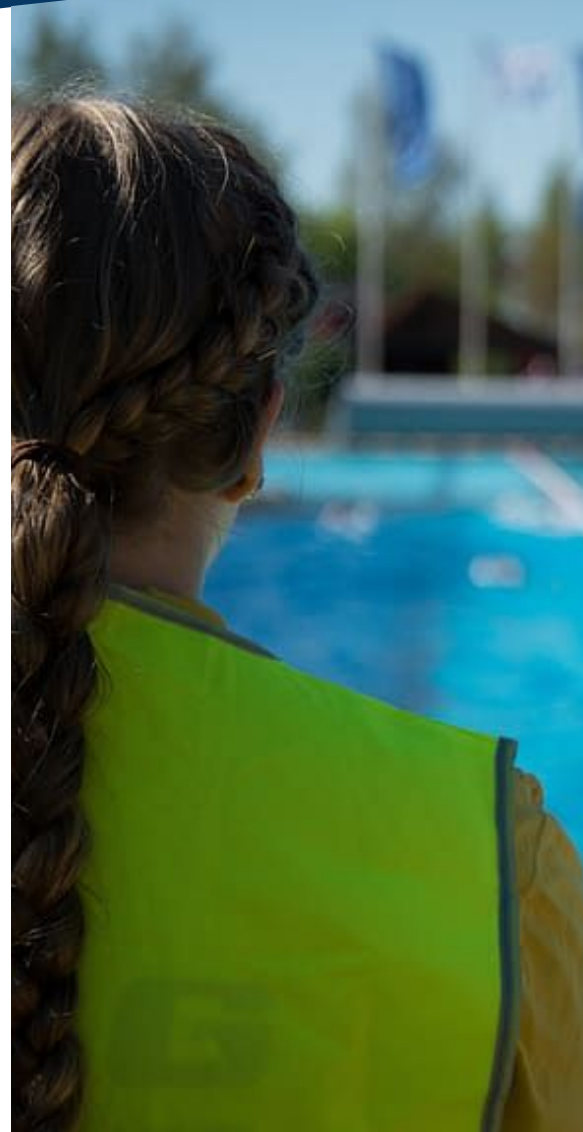
FRANCÈS I ANGLÈS

Els nostres cursos d'idiomes s'adapten a les necessitats individuals i del grup, garantint que reben metodologies i didàctiques específiques a les seves necessitats formatives.

Es treballen les competències lingüístiques de fonologia, ortografia i gramàtica, amb el fi de poder comunicar-se amb la llengua de forma efectiva tant a nivell oral com escrit

OPERARI DE PISCINES

Adquirir coneixements per exercir com a professional responsable per dirigir un establiment que ofereix activitats físiques i esportives aquàtiques.





c/ Barris i Buixó cantonada c/ Picasso, S/N
Palafrugell (GIRONA)



972 30 04 82 - 972 61 02 87



mecacentre@mecacentre.com