

PRIMERAS MASTERCLASSES DISPONIBLES	DÍAS	HORARIO	ALUMNOS
Adaptación al entorno empresarial. Normas y códigos (jerarquía, timings...)	Viernes 14 o 21 o 28 de octubre o 4 de noviembre	2 horas entre las 9 y las 14 horas	20 alumnos de 3º
Linkedin	Viernes 14 o 21 o 28 de octubre o 4 de noviembre	2 horas entre las 9 y las 14 horas	20 alumnos de 3º
Infojobs	Viernes 14 o 21 o 28 de octubre o 4 de noviembre	2 horas entre las 9 y las 14 horas	20 alumnos de 3º
Trabajo en equipo	Viernes 14 o 21 o 28 de octubre o 4 de noviembre	2 horas entre las 9 y las 14 horas	20 alumnos de 3º

TEMÁTICA MASTER CLASS / TALLER	OBJETIVO DE LA SESIÓN	DURACIÓN DE LA MISMA	POSIBLE MES DE IMPARTICIÓN
TRANSVERSALES			
Imagen personal aplicada al trabajo	Conocer la importancia de nuestra imagen en el contexto laboral y lo que transmite.	1 sesión de 2 horas de duración	Noviembre 2022 Diciembre 2022 Abril 2023
Organigrama y funcionamiento de empresa	Acercar a los estudiantes la estructura, dinámica y organización de las empresas.	1 sesión de 2 horas de duración	Noviembre 2022 Febrero de 2023
Testimonios de vida laboral	Transmitir a los estudiantes diferentes historias reales sobre inserción laboral. Estudios previos, cómo se consiguió el primer trabajo, miedos e inseguridades, claves del éxito	1 sesión de 2 horas de duración	Abierta desde Noviembre 2022 a Mayo 2023
Gestión emocional	Abordar los conflictos emocionales y su gestión en el contexto laboral	2 sesiones de 2 horas de duración	Febrero 2023 Marzo 2023
PROCESOS DE SELECCIÓN			
CV y marca personal	Asesorar a los estudiantes sobre sus CV	1 sesión de 2 horas de duración	Marzo 2023 Mayo 2023
Entrevistas de trabajo	Enseñar a los alumnos a desenvolverse en una entrevista de trabajo. Tips, claves, cómo desenvolverse y "venderse".	1 sesión de 2 horas de duración	Noviembre 2022 Marzo 2023 Mayo 2023
Simulacros de entrevistas de trabajo	Hacer entrevistas simuladas individuales a estudiantes.	20-25 minutos por estudiante	Abierta desde Noviembre 2022 a Mayo 2023
Adaptación al contexto de empresa	Trabajar la incorporación a una empresa como estudiante de prácticas: la importancia del primer día, miedos y expectativas, comunicación con compañeros	1 sesión de 2 horas de duración	Noviembre 2022 Diciembre 2022
Relaciones laborales	Acercar a los estudiantes a los trámites relacionados con la vinculación laboral: contratos y nóminas	1 sesión de 2 horas de duración	Marzo a Mayo 2023
ESTUDIANTES PERFIL DE ADMINISTRACIÓN			
Acercamiento al trabajo de administrativo	Conocer las funciones y competencias necesarias para desempeñar el trabajo de auxiliar administrativo	1 sesión de 2 horas de duración	Octubre 2022 Marzo 2023
Bases de datos	Conocer la importancia y funcionamiento de las BBDD en una empresa, así como las habilidades implicadas: atención al detalle, organización, calidad del trabajo. Acercamiento a los temas de LOPD y seguridad.	1 sesión de 2 horas de duración	Mayo 2023
Archivo y documentación	Conocer la tipología de documentación que una empresa puede archivar y cómo custodiarla.	1 sesión de 2 horas de duración	Marzo 2023 Mayo 2023
Atención al cliente en administración	Acercar a los estudiantes las funciones del administrativo como imagen de la empresa: atención a clientes y proveedores	1 sesión de 2 horas de duración	Enero de 2023
ESTUDIANTES PERFIL DE COMERCIO			
Acercamiento a la realidad de una tienda	Conocer de mano de un profesional de comercio, las funciones y destrezas necesarias para desenvolverse en el puesto	1 sesión de 2 horas de duración	Octubre 2022 Marzo de 2023
Oratoria	Fomentar las habilidades comunicativas orales para transmitir mensajes con potencia y relevancia	1 sesión de 2 horas de duración	Noviembre 2022 De Enero a Mayo 2023
Marketing	Acercar a los estudiantes a las técnicas de marketing que usan las marcas más punteras, tanto en tienda como en publicidad y entorno digital.	1 sesión de 2 horas de duración	De Enero 2023 a Mayo 2023
Logística y almacén	Conocer el funcionamiento y organización del almacén.	1 sesión de 2 horas de duración	De Enero 2023 a Mayo 2023
ESTUDIANTES PERFIL DE HOSTELERÍA			
Acercamiento al funcionamiento de la sala	Conocer de mano de un profesional de sala (camarero), las funciones y destrezas necesarias para el puesto	1 sesión de 2 horas de duración	Octubre 2022 Marzo de 2023
Acercamiento al funcionamiento de la cocina	Conocer de mano de un profesional de cocina, las funciones y destrezas necesarias para el puesto	1 sesión de 2 horas de duración	Marzo de 2023
Sesiones prácticas de cocina	Enseñar a los alumnos a realizar una receta concreta en las cocinas de la Fundación A LA PAR	1 sesión de 2 horas de duración	De Marzo a Mayo 2023
Alergias e intolerancias	Conocer las posibles alergias e intolerancias alimenticias, su importancia y cómo evitarlas	1 sesión de 2 horas de duración	De Marzo a Mayo 2023