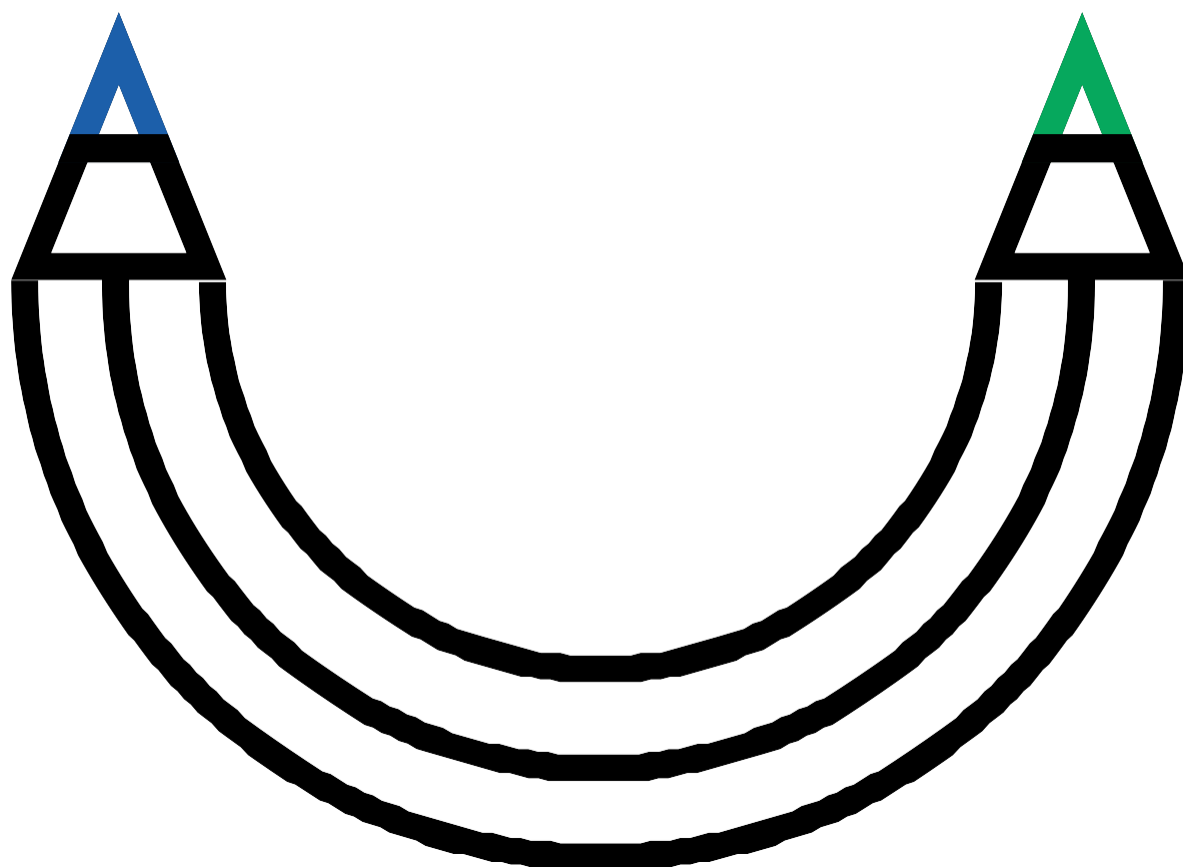


Formación Dual 2017 – 2020

—
Información
para empresas



Esment Escola Professional ofrece un nuevo modelo educativo que, desde el primer día, combina la formación y la actividad laboral retribuida en una empresa.

Preparamos a jóvenes con ganas de aprender y trabajar en empresas de referencia que apuestan por profesionales cualificados.

A través de un contrato remunerado para la formación y el aprendizaje, el aprendiz obtiene una cualificación profesional.

Estadísticamente, el 70% de los estudiantes de Formación Dual obtienen un empleo en la misma empresa que les formó.

Si miramos a Europa, los países que más apuestan por este tipo de aprendizaje tienen menor paro juvenil.



Qué hacemos y cómo:

Formamos a profesionales de hostelería en la modalidad de formación dual. Se materializa mediante un contrato para la formación y el aprendizaje entre empresa y aprendiz y un acuerdo entre la empresa, el centro de formación y el aprendiz.

En qué formamos:

- *Técnico de cocina
- *Técnico de restaurante y sala

A quien va dirigido:

Jóvenes entre 16 y 29 años



Contrato de formación y aprendizaje:

Duración 3 años. Distribución de la jornada laboral:

Periodos	Centro Formación	Empresa
	% Jornada	% Jornada
1 (Mayo 2017–Mayo 2018)	25%	75 %
2 (Mayo 2018– Mayo 2019)	25%	75 %
3 (Mayo 2019– Mayo 2020)	25%	75 %

Incentivos para la empresa:

Concepto	Importes
Salarios de aprendiz	Reducción según convenio ¹
Cuotas empresariales de la Seguridad Social	Reducción del 100%
Coste formación del aprendiz (bonificada parcialmente)	Según cuadro adjunto
Cuotas de la Seguridad Social del trabajador contratado	Reducción del 100%
Al finalizar la formación, si el contrato se transforma en indefinido, reducción en las cuotas de la Seguridad Social	1500€ hombres 1800€ mujeres

(1) En convenio hostelería, corresponde al 60% del salario de la categoría, el primer año, y al 70% el 2º y 3er año.

Funciones tutor empresa y tutor centro de formación:

Para formalizar el contrato de formación y aprendizaje se designa un tutor por parte de la empresa y un tutor/orientador del centro de formación, que realizan las siguientes funciones de manera coordinada:

- * Coordinación programa formativo.
- * Establecer objetivos de aprendizaje en la empresa.
- * Seguimiento del aprendizaje.
- * Evaluación del aprendiz.
- * Informe sobre los resultados alcanzados.
- * Apoyo técnico y pedagógico.

Empresas participantes:

Empresas colaboradoras:				

Propuesta:

		Año 1		Año 2		Año 3	
		sala	cocina	sala	cocina	sala	cocina
Horas Convenio		1.776	1.776	1.776	1.776	1.776	1.776
Horas trabajo efectivo		1.336	1.326	1.331	1.331	1.336	1.296
Horas formación		440	450	480	445	440	480
% horas trabajo efectivo		75%	75%	73%	75%	75%	73%
% horas formación		25%	25%	27%	25%	25%	27%
Desglose horas formación	bonificadas	444	444	266	266	266	266
	no bonificadas	0	6	214	179	174	214

Costes:

	Formación	
	sala	cocina
Año 1	0€ por año	48€ por año
Año 2	1.709€ por año	1.429€ por año
Año 3	1.389€ por año	1.709€ por año

Costes laborales anuales aproximados por trabajador: 8.202€ 1er año, 9.313€ 2do año y 9569€ 3er año.

¹ Normativa de procedencia:

- Artículo 11.2 del E.T., artículo 3 y disposiciones transitorias séptima, octava y novena de la de 6 de julio (BOE núm.162 de 7 de julio de 2012), de medidas urgentes para la reforma del mercado laboral.
- Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre (BOE núm. 270 de 9 de noviembre de 2012), por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.
- Ley 11/2013, de 26 de julio, (disposición final quinta).
- Real Decreto-ley 16/2013, de 20 de diciembre (disposición final segunda y disposición final sexta).
- Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato.
- Orden ESS/41/2015, de 12 de enero por la que se modifica la Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre, por la que se regulan los aspectos formativos del contrato.

