



FUNDACIÓN

Escuela ^{de} los Oficios

Memoria de Actividades 2024

Introducción



Este documento presenta la memoria de actividades de la Fundación Escuela de los Oficios correspondiente al año 2024. Detalla los proyectos, iniciativas y logros alcanzados en el cumplimiento de nuestra misión: proporcionar formación integral y oportunidades de inserción laboral a jóvenes en situación de vulnerabilidad. Acompáñenos en este recorrido por un año de dedicación al desarrollo de habilidades y la construcción de futuros prometedores.

Datos de la Entidad

Estos son los datos generales de la Fundación Escuela de los Oficios. Para cualquier consulta o colaboración, no duden en contactarnos a través de los medios indicados. Estamos comprometidos con la transparencia y la colaboración para el desarrollo de nuestros programas y la consecución de nuestros objetivos sociales.



NOMBRE DE LA ENTIDAD:	FUNDACIÓN ESCUELA DE LOS OFICIOS
C.I.F:	G87403150
C.P.	28010
TELÉFONO DE LA ENTIDAD	91 308 20 30
TELÉFONO MÓVIL DEL RESPONSABLE	690 868 363
RESPONSABLE DEL PROYECTO	ELENA MARTÍNEZ JAÉN
EMAIL DEL RESPONSABLE	emartinez@colegionicoli.org

Introducción al año 2024

Enfoque Integral

En 2024, nos hemos centrado en actividades formativas y de intermediación laboral para jóvenes vulnerables. Buscamos su desarrollo profesional y personal, fomentando la empleabilidad con un enfoque integral.

Atención Individualizada

Atendemos de manera individual a cada joven, asegurando el apoyo necesario en su formación e inserción laboral. Nuestro equipo multidisciplinar diseña planes adaptados a cada participante.

Aprender Haciendo

Proporcionamos una experiencia enriquecedora a través de nuestra metodología "aprender haciendo". Los participantes adquieren conocimientos técnicos y habilidades transversales clave.

El año 2024 ha sido un período de intenso trabajo y dedicación, impulsando el crecimiento individual y la integración laboral de los jóvenes que participan en nuestros programas. La Fundación Escuela de los Oficios se consolida como un lugar de encuentro en el que formación, servicios y empresas se vinculan para ofrecer a jóvenes vulnerables nuevas oportunidades sociolaborales y propuestas para su crecimiento integral.

Nuestros ejes estratégicos

Formación Profesional

Implementación de programas de formación en oficios con alta demanda en el mercado laboral, tales como cocina, sala, y servicios de catering. Estos cursos están diseñados para proporcionar habilidades prácticas y conocimientos técnicos.

Servicios

- Restaurante escuela: formación práctica en un entorno real.
- Servicio de catering: aprendizaje en la gestión y ejecución de eventos.

Empresa y Trabajo

Establecimiento de alianzas con empresas locales para facilitar la inserción laboral de nuestros jóvenes vulnerables. Se han realizado jornadas de reclutamiento y talleres de preparación para entrevistas.

Cultura

Propuesta educativa global con actividades que abren la mirada a la realidad. Generando espacios de arte, música, teatro, cine y naturaleza.

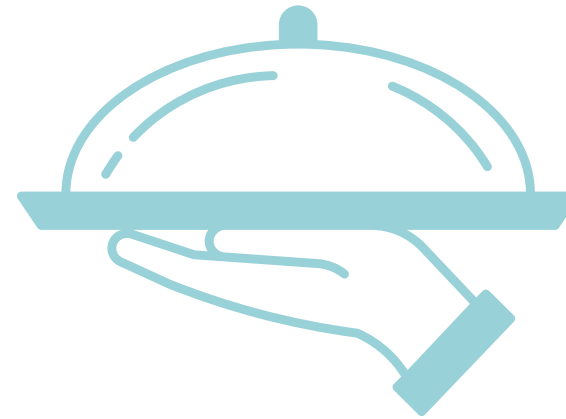
A través de estos ejes, la Fundación Escuela de los Oficios ha logrado un impacto significativo en la vida de numerosos jóvenes, brindándoles las herramientas necesarias para construir un futuro mejor.

Desarrollo Integral Educativo: generar un sujeto entusiasmado con todos los aspectos de la realidad (arte, música, teatro, cine, deporte y naturaleza)



Excursión a Cercedilla

Alumnos de cocina y sala exploraron la recolección y diferenciación de setas, guiados por expertos. Aprendieron sobre la naturaleza y fomentaron la socialización con compañeros y estudiantes de FP Básica.



Conocimientos Específicos

Adquirieron habilidades aplicables en restaurantes, cafeterías y bares, ampliando su preparación para el mundo laboral. La experiencia práctica enriqueció su formación teórica.



Socialización y Alianzas

La actividad promovió la interacción y el trabajo en equipo, habilidades esenciales para el éxito profesional. Se fortalecieron los lazos entre los estudiantes y se crearon nuevas oportunidades de colaboración.



Integración y Socialización

Proyecto de Integración

Nuestros jóvenes vulnerables participaron en la fiesta de Navidad del Colegio G. Nicoli junto a alumnos de la FP Reglada, promoviendo la socialización y la iniciativa.

Dinámicas de Equipo

Realizaron un torneo de baile en grupo, trabajando dinámicas de equipo y comunicación para presentar una pieza frente a otros equipos.

Superación de la Vergüenza

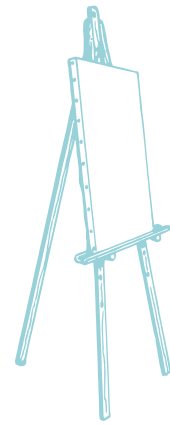
La actividad les ayudó a gestionar y superar la vergüenza, un sentimiento que a veces dificulta su avance en el mundo laboral.



La participación en la fiesta de Navidad fomentó la integración, el trabajo en equipo y la superación de barreras emocionales, habilidades valiosas para su desarrollo personal y profesional hasta alcanzar el cuarto puesto del concurso de baile.

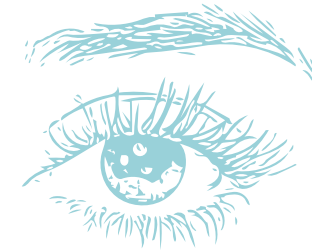


Visita al Museo Thyssen



Exploración Artística

Alumnos de sala y ayudantes de cocina visitaron el Museo Thyssen, explorando obras clave y el concepto abstracto del arte, guiados por expertos de la Fundación Iberdrola.



Diversidad de Miradas

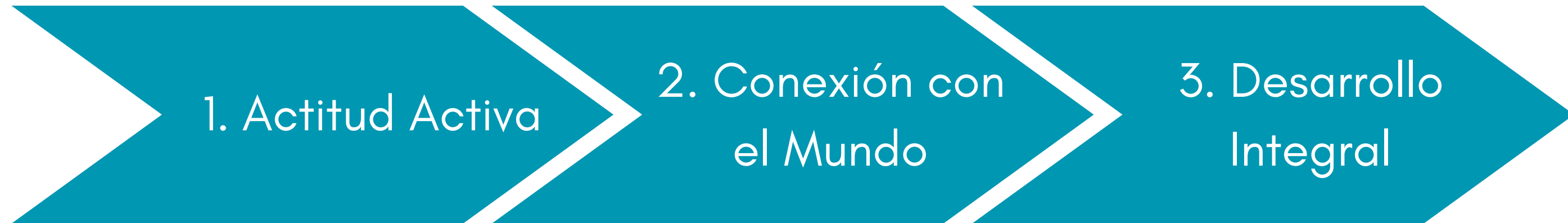
Se enfatizó que la percepción del arte es subjetiva, fomentando la imaginación y la diversidad de interpretaciones. Cada espectador aporta su propia visión única.



Integración Cultural

Se analizaron elementos culinarios en las obras, conectando el arte con la gastronomía y la integración de culturas. Se resaltó la creatividad compartida entre chefs y artistas, creando cada alumno un menú que expresase su forma de entender la cocina.

Fomentando la Empatía a través del Arte



Se genera la participación activa de los jóvenes vulnerables, quienes comparten sus perspectivas sobre las obras. Se valora la diversidad de opiniones y la reflexión personal poniendo en juego a cada joven.

El objetivo es fomentar una actitud empática hacia el mundo, conectando a los jóvenes con el arte y sus propias vidas. Se busca aplicar esta conexión en el ámbito laboral a través de obras de arte relacionadas con la gastronomía.

Una propuesta que permite un mayor conocimiento personal que se complementa con la propuesta de habilidades sociales y emocionales, esenciales para el éxito en el mundo laboral y personal.

Una nueva forma de vivir el servicio



Formación Especializada

Alumnos de sala asistieron a una clase sobre cata de vinos y sumiller ofrecida por WSET Wine & Spirit, una asociación sin ánimo de lucro que ofrece cursos sobre vinos y alcoholes en hostelería.

La Fundación quiere transmitir la pasión por el oficio que están aprendiendo, a través de una formación específica en distintas materias como puede ser la cata de vinos, el corte de jamón y elaboración de sushi.

Pilares Fundamentales

El trabajo de sumiller es crucial para los estudiantes de sala. Aprendieron a distinguir vinos, maridar con comidas, contactar con bodegas y conocer sobre cosecha, crianza y conservación.



Interés y Participación

Los estudiantes mostraron gran interés en el curso, gracias a la profesora Ana María Lahiguera Mena, quien transmitió su conocimiento de forma amena y sencilla, incluso a aquellos con dificultades idiomáticas.

Formación y Servicios / Encuentro y Trabajo

Participación Activa

Los alumnos preparan y sirven caterings en la sede social de la Fundación: realizando cenas de empresa, fiestas familiares y eventos diversos.

Desarrollo de Habilidades Sociales

Esta experiencia les ayuda a desarrollar templanza, manejo de emociones y habilidades prácticas en un entorno real de trabajo.

Valor para el Currículum

La participación en caterings les permite acercarse a un trabajo real, proporcionando una valiosa experiencia para incluir en sus currículums y empoderando sus capacidades.



Programa de Mentoring y Comunicación



Hemos desarrollado un programa de mentoring y comunicación con voluntarios de Llorente y Cuenca. Incluyó un taller de oratoria y comunicación, además de brindar orientación en el ámbito laboral, actuando como referentes positivos, inspirando a los beneficiarios y ayudándoles a visualizar metas alcanzables en sus trayectorias profesionales.

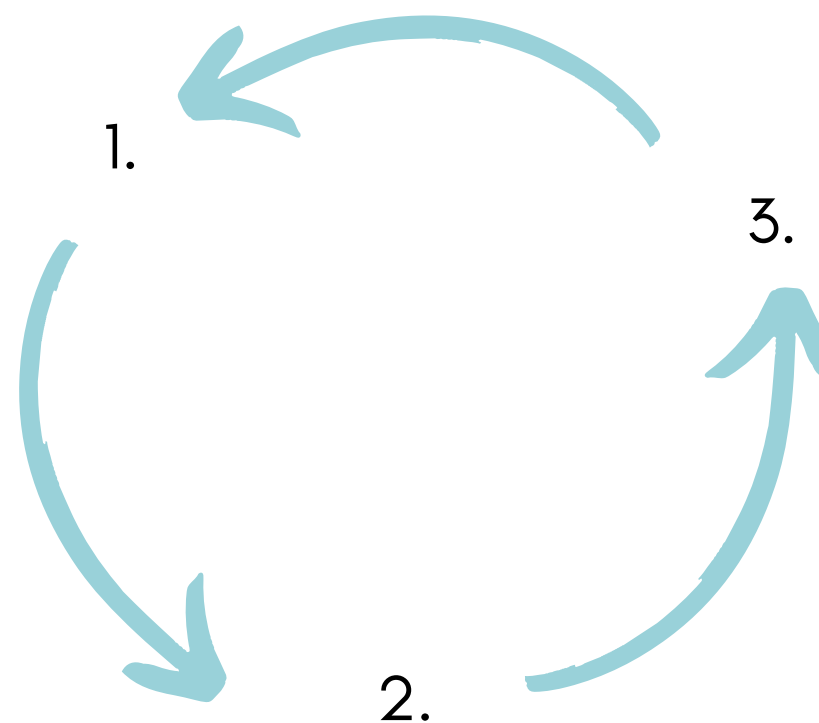
Encuentro Chamberí: Formación y Empleo

Generación de un lugar de encuentro

Mesa Redonda

Se realizó una mesa redonda con el título "Construyendo Puentes: Educación y empleo inclusivo", moderada por Asunción Carrasco, Directora de la No Reglada.

*El evento promovió un diálogo constructivo sobre los desafíos y oportunidades en la inserción sociolaboral de jóvenes en situación de desventaja, resaltando la importancia de la colaboración entre entidades sociales y empresas.



Temas Centrales

Se abordaron temas como las expectativas de los jóvenes, su falta de motivación, la necesidad de encontrar su lugar en la sociedad y el apoyo que requieren para lograrlo.

Participantes Clave

Participaron representantes de JUNCO, SAMU, Madyten Foods S.L., y Proyectos Conscientes, quienes compartieron sus experiencias y perspectivas sobre la inclusión sociolaboral de jóvenes.



Agencia de Empleo: Un Puente Hacia el Futuro

1.

Problemáticas Identificadas

Se discutieron problemáticas como los plazos ajustados para la integración de jóvenes migrantes, el estigma social y las dificultades idiomáticas.

2.

Soluciones Colaborativas

Se destacó la necesidad de mejorar la comunicación entre fundaciones, asociaciones y empresas para facilitar la inserción laboral de los jóvenes.

3.

Agencia de Empleo

Asunción Carrasco presentó la Agencia de Empleo de la Fundación Escuela de los Oficios, creada para suplir esta necesidad y servir como puente entre asociaciones y empresas.



"Queremos ser una entidad educativa de referencia que promueva el desarrollo de la persona a través del trabajo"

Motivación y Logro



Se organizaron graduaciones para nuestros jóvenes, eventos vitales para mantener su motivación al reconocer su primer objetivo alcanzado.

Primer Paso



En la graduación se recalca que es solo el primer paso en sus carreras, y se recogen sus datos para incluirlos en la Agencia de Empleo.

Inspiración y Networking



Se invita a antiguos alumnos para que compartan sus experiencias y sirvan de inspiración. Además, se sirve un catering gestionado por los jóvenes recién llegados.

Nuestro recorrido: una historia intensa

Jóvenes en Vulnerabilidad

La Fundación Escuela de los Oficios ha impactado positivamente en jóvenes en situación de vulnerabilidad, brindándoles formación y oportunidades. Desde 2017 hemos atendido a 1093 jóvenes

Inserción Sociolaboral

Se han proporcionado herramientas clave para su inserción sociolaboral, mejorando su calidad de vida y su futuro profesional. De estos 1093 jóvenes atendidos han realizado prácticas 685 y se han insertado en un trabajo 548.

Desarrollo Integral

El enfoque integral de la fundación ha fomentado su desarrollo personal, fortaleciendo su autoestima y confianza.



Programas Formativos 2024

Durante el año, hemos trabajado con 106 jóvenes a través de programas especializados en hostelería. Cada uno de ellos ha recibido una formación adaptada a sus intereses y necesidades, permitiéndoles mejorar sus competencias y acceder a nuevas oportunidades laborales.

- Ayudante de cocina: 59 participantes, con un curso de 300 horas de duración en el que han aprendido técnicas culinarias, seguridad alimentaria y gestión de cocina.
- Sala y atención al cliente: 47 participantes, con un curso de 300 horas donde han desarrollado habilidades en servicio de mesa, atención al cliente y trabajo en equipo.

Las clases se han desarrollado en un entorno práctico, con la oportunidad de realizar servicios reales en nuestro restaurante escuela, donde los jóvenes han servido desayunos y comidas a un público real. Además, los viernes han estado reservados para el desarrollo de competencias transversales, fortaleciendo su confianza y preparación para el ámbito laboral.



Resultados y Seguimiento 2024

De los 106 participantes:

- 83 jóvenes completaron su formación.
- 39 consiguieron empleo al finalizar el curso.
- Los demás continúan con tutorías individuales para la búsqueda de empleo y participación en entrevistas laborales.

Gracias a nuestro servicio de intermediación laboral, hemos establecido convenios con diversas empresas del sector, facilitando la inserción de los jóvenes en entornos reales de trabajo. Este éxito se debe en gran parte al acompañamiento continuo de nuestro equipo de profesionales, quienes realizan un seguimiento individualizado de cada joven, identificando oportunidades laborales y ayudándoles a superar barreras en su proceso de inserción.



Plan de Comunicación y Difusión

1. Web de la Fundación

La web de la Fundación Escuela de los Oficios (www.escueladelosoficios.org) cuenta con una página principal y seis subapartados.

2. Subapartados Clave

Estos subapartados incluyen información sobre quiénes somos, formación No-Reglada, Agencia de Empleo, cómo colaborar, noticias y contacto.

3. División Interna

Algunos de estos subapartados cuentan con una división interna, ofreciendo información detallada sobre cada área de la fundación.

La web es una herramienta fundamental para difundir las actividades y proyectos de la fundación, así como para facilitar el contacto con colaboradores y beneficiarios.

Noticias y Actualidad



Noticias

La sección de noticias de la web ofrece información actualizada sobre las actividades, eventos y logros de la Fundación Escuela de los Oficios.

Boletines Informativos

Se envían boletines informativos periódicamente para mantener informados a colaboradores y beneficiarios sobre las últimas novedades.

Redes Sociales

Se utilizan las redes sociales, como LinkedIn, para difundir las actividades y proyectos de la fundación, llegando a un público más amplio.

Ejemplo de Carteles Publicitarios



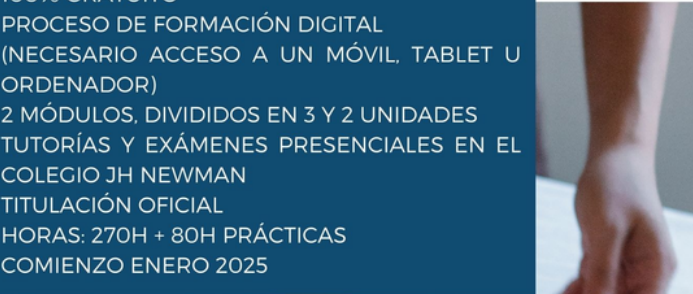
FUNDACIÓN
Escuela de Oficios



Certificado de Profesionalidad Digital

Operaciones Básicas de Cocinas

100% GRATUITO
PROCESO DE FORMACIÓN DIGITAL
(NECESARIO ACCESO A UN MÓVIL, TABLET U ORDENADOR)
2 MÓDULOS, DIVIDIDOS EN 3 Y 2 UNIDADES TUTORÍAS Y EXÁMENES PRESENCIALES EN EL COLEGIO JH NEWMAN
TITULACIÓN OFICIAL
HORAS: 270H + 80H PRÁCTICAS
COMIENZO ENERO 2025



REQUISITO: Inscripción en El SEPE



MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN EN:
asmit@colegionewman.org - 657 718 959
COLEGIO INT. JH NEWMAN, AVDA. GUADALAJARA, 28, MADRID





FUNDACIÓN
Escuela de Oficios



¿BUSCAS TRABAJO?

CURSO PROFESIONAL DE

CAMARERO

PARA JÓVENES MENORES DE 30 AÑOS



CON 160H DE PRÁCTICAS EN RESTAURANTES DE PRESTIGIO

INSCRIPCIÓN
Septiembre de 2024

DURACIÓN (300H)
Septiembre de 2024 – Diciembre de 2024

📍 Paseo Eduardo Dato, 4 🚶 Rubén Darío. ☎ 91 308 20 30



FUNDACIÓN
Escuela de Oficios



¿BUSCAS TRABAJO?

CURSO PROFESIONAL DE

AYUDANTE DE COCINA

PARA JÓVENES MENORES DE 30 AÑOS



CON 160H DE PRÁCTICAS EN RESTAURANTES DE PRESTIGIO

INSCRIPCIÓN
Del 15 de julio al 6 de septiembre de 2024

DURACIÓN (300H)
Del 9 de septiembre de 2024 al 30 de diciembre de 2024

📍 Paseo Eduardo Dato, 4 🚶 Rubén Darío. ☎ 91 308 20 30

Carteles Publicitarios Agencia de Empleo



AGENCIA DE
EMPLEO

Escuela de Oficios

La *Agencia de Empleo* nace como una iniciativa de la **Fundación Escuela de los Oficios** con la intención de disponer de una herramienta útil que funcione como un **punto** entre los **demandantes de empleo** y las **empresas**.

1.

ÚNETE A LA AGENCIA

¡En un solo paso! Rellena el formulario del QR.

2.

NOS COMUNICAS TU NECESIDAD

Cuéntanos el perfil de empleado que buscas.

3.

TE PROPORCIONAMOS EL PERFIL MÁS ADECUADO

Te ofreceremos diferentes opciones que se ajusten a tu solicitud.



¡Regístrate aquí!



Comunidad de Madrid



Iberdrola España
Fundación

Subvencionada A.L.P. 1007

SUBVENCIONA

Página web: escueladelosoficios.org



AGENCIA DE
EMPLEO

Escuela de Oficios



Iberdrola España
Fundación



Comunidad de Madrid

Subvencionada A.L.P. 1007

SUBVENCIONA

¿BUSCAS EMPLEADOS?

ÚNETE A LA AGENCIA DE EMPLEO DE LA ESCUELA DE LOS OFICIOS

CONTRATA A JÓVENES PREPARADOS PARA COMERSE EL MUNDO



NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DE PONEROS EN CONTACTO



 Paseo Eduardo Dato, 4

 Rubén Darío

 91 308 20 30



AGENCIA DE
EMPLEO

Escuela de Oficios



Iberdrola España
Fundación



Comunidad de Madrid

Subvencionada A.L.P. 1007

SUBVENCIONA

¿BUSCAS TRABAJO?

ÚNETE A LA AGENCIA DE EMPLEO DE LA ESCUELA DE LOS OFICIOS

TRABAJA CON GRANDES RESTAURANTES



NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DE PONEROS EN CONTACTO



 Paseo Eduardo Dato, 4

 Rubén Darío

 91 308 20 30



Paseo Eduardo Dato, 4, 28010, Madrid
91 308 20 30

www.escueladelosoficios.org