

Beneficis per a les empreses

Selecció de personal a càrrec de l'empresa, amb el suport tècnic del servei d'ocupació del Consell Comarcal.

Candidats formats en l'àmbit específic.

Subvenció econòmica d'entre 6 i 9 mesos segons contractació.

Acompanyament tècnic durant la gestió de la sol·licitud i justificació de la subvenció.

SUBVENCIÓ ECONÒMICA PER A L'EMPRESA 2019/2020

Contracte de 40 h setmanals
subvenció de **1.050 €/mes**

Contracte de 20 h setmanals
subvenció de **525 €/mes**

(Possibilitat de jornades irregulars. La dotació econòmica és proporcional a la jornada laboral)

Contacte

Àrea de Promoció Econòmica i Turisme
Consell Comarcal del Baix Empordà

Pl. Joan Carreras i Dagas, 4-5, bxs.
17100 La Bisbal d'Empordà

972 64 23 10

30plus@baixemporda.cat

www.baixemporda.cat/promoció



Generalitat de Catalunya



30 PLUS 2019 - 2020

Professionals de la
Carnisseria i la Xarcuteria

Ajuts a les empreses
contractants



Programa subvencionat pel Servei d'Ocupació de Catalunya i pel Servicio Público de Empleo Estatal - Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social en el marc del Programa 30 Plus, regulat per l'Ordre TSF/132/2018, de 30 de juliol.

Què és el 30 plus?

És un programa **d'ocupació** que desenvolupa el **Consell Comarcal del Baix Empordà** amb col·laboració amb diferents ajuntaments i entitats de la comarca i que ofereix **beneficis** tant a les **empreses com a persones aturades**.

L'objectiu és la inserció laboral de persones **majors de 30 anys** que es troben actives en la recerca de feina i que resideixen al Baix Empordà.

S'inclou una **formació específica** amb un **contracte d'entre 6 a 9 mesos subvencionat pel Servei d'Ocupació de Catalunya** i que prèviament s'estableix amb l'empresa.



Requisits participants

A partir de 30 anys d'edat.

Trobar-se en situació d'atur i recerca activa de feina.

Inscrits com a Demandants d'Ocupació No Ocupats (DONO) al SOC.

Residir al Baix Empordà.

Nivell estudis inicials o mitjà, amb ganes d'ampliar la seva formació.

Beneficis participants

Suport tècnic durant el procés d'incorporació a la formació i al lloc de treball.

Creació d'un pla formatiu individual.

Formació professionalitzadora gratuïta.

Contracte laboral mínim de 6 mesos.



Formació

Amb una durada de 60 h i els següents continguts:

- Coneixement i conservació del producte.
- Processos bàsics de manipulació de productes carnis.
- Higiene alimentària i bones pràctiques.
- Preparació, especejament i filatejat de la carn.
- Atenció al client i venda personalitzada.

* La formació es durà a terme abans del contracte laboral. Només la realitzaran aquelles persones preseleccionades per les empreses col·laboradores del programa 30 plus.