

ACTUALITAT

Nova convocatòria d'ajuts Leader a principis d'agost

A principis d'agost sortirà l'última convocatòria d'ajuts per a la diversificació econòmica de les zones rurals del programa Leader del període 2007-2013. Es preveu que es destinin al voltant de 449.000 euros a la zona del Ripollès, Vall del Ges, Orís i Bisaura. Els ajuts s'adreçaran a PIMES, emprenedors i microempreses del sector turístic i a les microempreses de qualsevol sector (amb algunes excepcions), comerços inclosos, que vulguin fer inversions destinades a la creació i desenvolupament de microempreses, foment d'activitats turístiques i conservació i millora del patrimoni rural, d'un import mínim de 12.000 euros (sense iva). Es pot obtenir un 35% del total de la inversió i fins a un 40% si s'aplica un programa de millora de RSE (Responsabilitat Social Empresarial).

+ info: leader@ripollesgesbisaura.org o www.ripollesgesbisaura.org



Signatura del conveni pel projecte Energia i Forest

El 15 de juliol, el Departament d'Agricultura i l'Associació Leader van signar el conveni per dur a terme el projecte *Energia i Forest*, que coordina l'entitat del Ripollès, Ges i Bisaura, amb la participació de 12 grups d'acció locals catalans més. El projecte treballa el foment de l'estalvi i l'eficiència energètica i promou les energies renovables basades en font pròpies, especialment la biomassa.



#InstaSantJoandelesAbadesses pel Mercat del Comte Arnau

El 26 de juliol la iniciativa *Instagram your city* del Patronat de Turisme Costa Brava Pirineu de Girona visitarà el Mercat del Comte Arnau, a partir de les 10 del matí (des del Palau de l'Abadia). Les etiquetes per pujar a la xarxa les millors imatges de la vila i optar al concurs seran #InstaSantJoandelesAbadesses #InRipolles i #InPyrenees.

LA IMATGE



A finals de juny, principis de juliol, 37 usuaris/àries del Servei d'Orientació i Inserció Laboral del CRD han finalitzat formacions d'auxiliar de perruqueria i estètica, gestió hotelera i atenció turística i comerç fresc (xarcuteria, carnisseria i peixateria). En el primer semestre de 2014, el Servei ha atès 192 persones, 70 de les quals s'han inserit laboralment; ha gestionat 136 ofertes laborals i ha prospectat 151 empreses.

DESTAQUEM... AULA D'HOSTALERIA DEL RIPOLLÈS



L'Aula d'Hostaleria del Ripollès es va crear el 2003 amb la intenció de donar una formació que no s'impartia a les comarques veïnes i alhora donar valor afegit al sector de l'hostaleria i la restauració. Des de la seva obertura els eixos vertebradors de han estat la **formació**, la **potenciació de la gastronomia autòctona** i el **suport als empresaris del sector**.

Oferta formativa curs 2014-2015:

. **Programa de Qualificació Inicial Professional (PQPI)** per a nois/es a partir de 16 anys, sense ESO. Es sol impartir formació en operacions bàsiques de cuina i de restaurant i bar. Pendent de confirmar.

. **Cicles Formatius de Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia i de Pastisseria i Forneria.** Amb l'Institut Abat Oliba de Ripoll. Per a nois/es que hagin superat l'ESO, un PQPI (nota de 8) o la prova d'accés per a majors de 17 anys. Possibilitat d'obtenir els dos cicles (de dos anys cadascun) amb tres cursos.

. **Cicle Formatiu de Grau Superior de Direcció en Cuina en format FP Dual.** Amb l'Institut Abat Oliba de Ripoll. Per a nois/es que hagin superat el batxillerat o la prova d'accés per a majors de 19 anys o majors de 18 anys amb el títol tècnic de la mateixa família. La formació s'alternarà entre el centre educatiu i l'empresa (l'alumne rep una beca salari o es fa contracte laboral).

. **Operacions bàsiques de cuina i de pastisseria:** cursos per a persones en situació d'atur. Amb obtenció de certificat de professionalitat.

Més informació: aula@ripollesdesenvolupament.com



LA XIFRA

Actualment 40 alumnes de diverses formacions de l'Aula estan fent pràctiques en empreses del sector

L'USUARI



Anas El Marajie, veí de Ripoll, de 22 anys, ha cursat la formació *Operacions bàsiques de cuina* a l'Aula d'Hostaleria del Ripollès, en el marc del Programa de Qualificació Inicial Professional (PQPI). Actualment està fent pràctiques a l'hotel restaurant La Solana del Ter de Ripoll.

FORMACIÓ

. **Operacions bàsiques de cuina**
. **Operacions bàsiques de pastisseria**
Per a persones en situació d'atur. Inici 1 de setembre (finalització novembre) a l'Aula d'Hostaleria del Ripollès.
+ info: aula@ripollesdesenvolupament.com

. **Pensa en CO: emprèn de forma col·lectiva**
. **Tributació bàsica: Professionals i pimes**
Setembre (dates a definir), al CRD. Ambdues formacions en el marc del projecte *Emprèn Rural* de l'Associació Leader Ripollès Ges Bisaura. + info: emprenedors@ripollesdesenvolupament.com

OFERTES

Comercials productes telefonia i impressores. Ripollès

Ajudants/es de cuina i cambres/es
Camprodon, Molló

Traspàs bar/cafeteria
Sant Joan de les Abadesses

Esteticista. Camprodon, Ripoll

+ info:
www.ripollesdesenvolupament.com

ELS SOCIS



Més informació:
www.ccoo.cat/girona
www.ugt.cat



Més informació a www.ripollesdesenvolupament.com o a premsa@ripolles.cat – Busca'ns també a [Facebook](#), [Twitter](#) i [Instagram](#)