

## ¿Quiénes somos?

Paris-Tegu es una **ONG franco-hondureña** sin fines de lucro, creada con la misión de ejecutar proyectos y programas orientados a la protección, el desarrollo y la integración de jóvenes hondureños de escasos recursos.

Para realizar su misión, la ONG Paris-Tegu ha creado el **Centro Cultural Arte & Amistad**, un centro de formación integral que atiende a 150 jóvenes de escasos recursos proporcionándoles una oportunidad única de construir un mejor futuro mediante un proceso de desarrollo personal y profesional.

## Requisitos de Matrícula

- Ser alumno/a del CCAA desde por lo menos 1 periodo
- Tener entre **15 - 21** años de edad
- Tener disponibilidad a tiempo completo
- Nivel educativo: ciclo común
- Ser responsable y tener ganas de aprender cosas nuevas
- Solicitar el formulario de solicitud de beca a la administración del CCAA
- Presentar su expediente completo antes de la fecha límite
- Presentarse a las sesiones a las cuales se les convoca

¡Les esperamos serán cordialmente bienvenid@s!

## ¿Cómo apoyar al CAP?

### Hacer una donación

El CAP se dirige a jóvenes que no pueden pagar la formación. Por lo tanto, es sumamente importante recaudar fondos para que el programa se mantenga gratuito y siga creciendo. Puede hacer una donación en efectivo, por medio de un cheque o por línea por medio de nuestro servidor en [www.paris-tegu.org](http://www.paris-tegu.org)

### Contratar los servicios de catering de los estudiantes CAP

¿Desean organizar algún evento que requiere un coffee break, un coctel, un desayuno, un almuerzo o una cena? Los estudiantes CAP están a su disposición para prestar un servicio en cocina y/o servicio. Para mayor información, no duden en contactarnos.

### Otras ayudas que pueden proporcionar

- Colaboración en el programa CAP: impartición de charla o clase sobre temas de interés para los estudiantes
- Creación de oportunidades de práctica
- Asesoramiento y apoyo técnico al CAP
- Donativos de equipo o material
- Realización de visitas educativas de plantas y fincas donde se producen materias primas alimenticias

Para recibir mayor información sobre el CAP o los demás programas del CCAA, o si está interesado en colaborar, pueden comunicarse por correo electrónico o por teléfono:

[ccaa@paris-tegu.org](mailto:ccaa@paris-tegu.org)  
(504) 22 20 02 24 / 96 78 41 09 / 87 89 38 82

**Horario de atención del CCAA**  
De martes a domingo de 8:00 A.M. a 5:00 P.M.

Más información en [www.paris-tegu.org](http://www.paris-tegu.org)

[www.facebook.com/ccaa.paris.tegu](https://www.facebook.com/ccaa.paris.tegu)

[www.youtube.com/paristegu](https://www.youtube.com/paristegu)

[contact@paris-tegu.org](mailto:contact@paris-tegu.org) – [www.paris-tegu.org](http://www.paris-tegu.org)

Ilustración y compaginación: Yann Gateau



# PARIS-TEGU

Una ONG franco-hondureña que ayuda a la juventud de Honduras



## Programa CAP

Un programa de formación técnica y profesional en cocina, repostería y servicio, ejecutado en cooperación con la Secretaría de Educación francesa y empresas de prestigio



[www.paris-tegu.org](http://www.paris-tegu.org)

## El CAP, ¿qué es?

CAP "certificado de aptitud profesional" corresponde al nivel básico de la formación técnica, en Francia.

Como ONG franco-hondureña, hemos implementado en nuestro centro un programa inspirado del CAP francés, en las áreas de cocina, servicio y repostería, adaptándolo a las necesidades específicas de Honduras.

## Duración

1 año, a tiempo completo, de febrero hasta enero del año siguiente

## Perfil profesional CAP

### Competencias profesionales

- Realizar con autonomía operaciones básicas en cocina, repostería y servicio
- Realizar procesos de producción culinaria, de servicio y de atención al cliente a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos
- Lavar, ordenar y preparar las materias primas, materiales, equipos y lugar de trabajo
- Comunicarse en algún idioma extranjero (francés y/o inglés)

### Competencias personales

Puntualidad, presentación adecuada, orden y organización, actitud servicial, búsqueda de la excelencia, adaptabilidad, trabajo en equipo, cumplimiento de las normas de calidad, higiene y seguridad laboral

El CAP brinda a jóvenes de escasos recursos una oportunidad única de prepararse para el empleo y el auto-empleo en el sector de la restauración, la hotelería y el turismo.

## Situación inicial

Exclusión juvenil social y laboral

## 3 espacios de práctica profesional

### Prácticas en empresas

Los estudiantes deben realizar en el año 16 semanas de práctica en empresa.

En cooperación con los hoteles Intercontinental y Real Clarion de Tegucigalpa

### La cafetería de aplicación del CCAA

El proyecto de cafetería consiste en "Emprender para aprender". Se utiliza la microempresa como herramienta pedagógica para que los jóvenes apliquen lo aprendido en clase, lo que les permite comprender cómo funciona un negocio y desarrollar aptitudes tanto técnicas como actitudinales esenciales para la vida laboral.

### Eventos durante todo el año

Los estudiantes CAP son tomados en cuenta para colaborar en eventos tales como cenas, banquetes, cocteles y celebraciones, permitiéndoles experimentar una diversidad de lugares y situaciones.

## Clases teóricas y prácticas en el CCAA

En técnicas culinarias, técnicas de servicio, ciencia aplicada a la cocina y gestión de negocio. El CAP utiliza una pedagogía innovadora mediante una escuela virtual con un sistema de aprendizaje digital que permite lograr mayor comprensión del contenido estimulando la participación activa de los estudiantes.

En cooperación con liceos hoteleros franceses

## Talleres complementarios

- Capacitaciones impartidas por el INFOP en inglés, técnicas conductuales, ortografía, atención al cliente etc.
- Charlas impartidas por profesionales
- Visitas educativas
- Posibilidad de recibir una beca para estudiar francés

En cooperación con la Alianza Francesa de Tegucigalpa

## Formación integral del CCAA

La formación artística, el seguimiento individualizado y las demás actividades del CCAA permiten a los estudiantes desarrollarse integralmente, como ser humano, como ciudadano y como profesional. Eso requiere cursar un proceso de reforzamiento de valores y de desarrollo de capacidades para forjar en ellos/as una actitud positiva de superación.

## Situación final

Buen perfil profesional para ser contratado como ayudante de cocina/repostería o mesero/a, lo que permite optar por un salario mínimo o crear su propia microempresa.

