

FAMÍLIA PROFESSIONAL:
HOSTALERIA I TURISME

HOSTALERIA*

 (CUINA I GASTRONOMIA /
SERVEIS EN RESTAURACIÓ)


 DOBLE
TITULACIÓ


 Cicle formatiu de
GRAU MITJÀ

* Distribució extraordinària conjunta
i temporal autoritzada pel Departament
d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya

Objectiu

Manipular, preparar, conservar i presentar tota classe d'aliments. Confeccionar ofertes gastronòmiques i operacions de servei d'aliments i begudes. Desenvolupar les activitats de servei i atenció als clients, aplicant les normes bàsiques de protocol.

 @esht_santignasi


3

Cursos


 Matí, de dilluns
a divendres

VIES D'ACCÉS

 ESO, PROVA D'ACCÉS A
GRAU MITJÀ, CERTIFICAT
DE SUPERACIÓ DEL CAM

ACCÉS A ESTUDIS SUPERIORS

EN ACABAR UN CICLE
FORMATIU DE GRAU MITJÀ
ES POT ACCEDIR A
BATXILLERAT, A ALTRES
CICLES DE GRAU MITJÀ, O
BÉ A UN CICLE DE GRAU
SUPERIOR JA SIGUI
DIRECTAMENT JA SIGUI
CURSANT EL CPIS O FENT
LA PROVA D'ACCÉS PER A
MAJORS DE 19 ANYS.
CURSOS D'ESPECIALITZACIÓ
EN ALTA CUINA,
SOMMELIER
I PASTISSERIA.

2.871
Hores lectives

500
Hores en empreses
del sector

**Tècnic/a en Hostaleria,
especialitats en Cuina
i Servei**
**Certificat d'expert
en vins i cava**

SORTIDES PROFSSIONALS

Cambrer. Maitre. Sommelier.
Director de restaurant.
Cuiner. Cap de cuina.
Director de begudes i
alimentació. Barman.
Ajudant de cuina i economat
i altres relacionades amb
la professió.

Mòduls 1r curs

- **M1** Ofertes gastronòmiques
- **M2** Preelaboració i conservació d'aliments
- **M3** Preelaboració i conservació d'aliments
- **M4** Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- **M7** Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- **M8** FOL
- **M2** Operacions bàsiques al bar cafeteria

Formació en centres de treball

 500 hores de pràctiques
en empreses del sector

Formació complementària

Seminaris i tallers, visites tècniques, conferències monogràfiques, activitats d'iniciativa social, aules professionals, intercanvis amb l'estranger, taules professionals, aprenentatge-servei...

Altres serveis

Servei d'orientació psicopedagògica.

Borsa de treball

Mòduls 2n curs

- **M8** Anglès
- **M5** Productes culinaris
- **M6** Postres en restauració
- **M9** Empresa i iniciativa emprenedora
- **M11** Síntesi
- **M4** Serveis al bar cafeteria
- **M6** Tècniques de comunicació en la restauració

Mòduls 3r curs

- **M3** Operacions bàsiques al restaurant
- **M5** Serveis al restaurant i esdeveniments especials
- **M7** El vi i el seu servei
- **M9** Segona llengua estrangera
- **M13** Síntesi


Campus
on s'imparteix

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

 Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu

 ERASMUS ACADÈMIC
I PRÀCTIQUES A
L'ESTRANGER

 ASSOCIATION EUROPÉENNE DES ÉCOLES
D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME EUROPEAN
ASSOCIATION OF HOTEL AND TOURISM SCHOOLS