

FAMÍLIA PROFESSIONAL:
HOSTALERIA I TURISME**ALTA CUINA**Programa de
**DESENVOLUPAMENT
PROFESSIONAL****Objectiu**

Aprofundir en l'alta cuina i la cuina d'avantguarda i adquirir un elevat grau d'experiència professional. L'estructura del programa permet consolidar els coneixement adquirits, desenvolupar el sentit de la responsabilitat, conèixer l'entorn professional i potenciar les habilitats creatives a la cuina.

 @altacuina**1**
Curs**400**

Hores de sessions d'aula taller i restaurant, visites professionals a empreses del sector

6

Mesos stage professional



Matí, de dilluns a divendres, d'octubre a febrer



Diploma de Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi, Escola Superior d'Hostaleria i Turisme



CURS BONIFICABLE PER A EMPRESES

ACCÉS

TITULATS EN HOSTALERIA. CFGM CUINA I GASTRONOMIA. CFGS EN RESTAURACIÓ. CFGS EN DIRECCIÓ DE CUINA. PROFESSIONALS DE LA CUINA AMB MÉS DE 2 ANYS D'EXPERIÈNCIA.

 **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****Metodologia**

El programa està estructurat en dos blocs:

1. Formació pràctica a l'escola

- Seminaris específics
- Cuina tradicional
- Cuina d'autor
- Pastisseria de restaurant
- Procés creatiu de plats

2. Stage

En un restaurant gastronòmic de reconegut prestigi nacional o internacional

ENTRE D'ALTRES:

**EL CELLAR DE CAN ROCA**Restaurant
Via Veneto

mugaritz

Informació complementària

Durant el període d'aprenentatge a l'escola els estudiants estaran tutoritzats en el seu progrés professional i en l'orientació del seu stage.

Borsa de treball