

Hostaleria*

(Cuina i gastronomia/ Serveis en restauració)



Cicle formatiu de
GRAU MITJÀ

Objectiu del cicle

L'objectiu del cicle és aprendre a 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. A més, s'inclou la formació en sostenibilitat, innovació i l'aplicació de tècniques modernes per adaptar-se a les tendències del sector turístic i hotelier. L'objectiu final és proporcionar una formació integral que permeti als estudiants destacar en el mercat laboral de l'hostaleria.

De què podràs treballar?

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

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



3
Cursos



3000

hores lectives

Amb pràctiques en empreses del sector

HORARI DE MATÍ
de dilluns a divendres



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

QUÈ APRENDRÀS?

- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.
- Postres en restauració.
- Seguretat i higiene.
- Ofertes gastronòmiques.
- Preelaboració i conservació.
- Tècniques culinàries.
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.
- Ofertes gastronòmiques.
- Operacions bàsiques en bar-cafeteria.
- Operacions bàsiques en restaurant.
- Serveis al bar-cafeteria.
- Serveis al restaurant i esdeveniments especials.
- Tècniques de comunicació en restauració.

Aprentatge des de l'entorn professional a l'aula

Escenaris d'aprenentatge com: Projectes, reptes, seminaris, tallers, visites tècniques, conferències monogràfiques, activitats d'iniciativa social, aules professionals, intercanvis amb l'estranger, taules professionals, aprenentatge-servei...

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

Blanquerna
UNIVERSITAT RAMON LLULL

Ciències
de la Salut

B.H.M.S.
Business & Hotel Management School



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

El futur a les teves mans



JESUÏTES
educació
Formació Professional

PER QUÈ ENS HAS DE TRIAR?

Pioners en innovació metodològica

Fomentem les competències clau com la creativitat, el treball en equip, l'autonomia, el lideratge i la responsabilitat, entre d'altres.

International vision

Erasmus grants: for Studying abroad and for Internships.
Study-trips



Co-funded by
the European Union

45 anys d'experiència en formació professional

La nostra experiència ens permet treballar amb empreses referents en el sector professional.

Escola amb responsabilitat social

Estem compromesos a ensenyar-te a mirar el món des d'una perspectiva conscient i solidària.

Equip docent

Professorat en actiu amb àmplia experiència en el seu entorn professional que comparteixen el seu coneixement a l'aula.

Campus on s'imparteix

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

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

Escaneja aquí per a
més informació



#SomTalentFP