

Hotelería*

(Cocina y Gastronomía / Servicios en Restauración)



Ciclo formativo de
GRADO MEDIO

Objetivo del ciclo

El objetivo del ciclo es aprender a manipular, preparar, conservar y presentar toda clase de alimentos. Confeccionar ofertas gastronómicas y operaciones de servicio de alimentos y bebidas. Desarrollar las actividades de servicio y atención a los clientes, aplicando las normas básicas de protocolo. Además, se incluye la formación en sostenibilidad, innovación y la aplicación de técnicas modernas para adaptarse a las tendencias del sector turístico y hotelero. El objetivo final es proporcionar una formación integral que permita a los estudiantes destacar en el mercado laboral de la hotelería.

¿De qué podrás trabajar

Camarero/a. Maître. Sumiller. Director/a de restaurante. Cocinero/a. Jefe/a de cocina. Director/a de bebidas y alimentación. Barman. Ayudante/a de cocina y economato y otras relacionadas con la profesión.

* Distribución extraordinaria conjunta y temporal autorizada por el Departamento de Enseñanza de la Generalitat de Catalunya



3
Cursos



3000

horas lectivas

Con prácticas en empresas del sector

HORARIO DE MAÑANA,
de lunes a viernes



Técnico/a en Hotelería,
especialidades en Cocina y Servicio
Certificado de experto
en vinos y cava

¿QUÉ APRENDERÁS?

- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Postres en restauración.
- Seguridad e higiene.
- Ofertas gastronómicas.
- Preelaboración y conservación.
- Técnicas culinarias.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Ofertas gastronómicas.
- Operaciones básicas en bar-cafetería.
- Operaciones básicas en restaurante.
- Servicios en el bar-cafetería.
- Servicios en el restaurante y eventos especiales.
- Técnicas de comunicación en restauración.

Aprendizaje desde el entorno profesional en el aula

Escenarios de aprendizaje como: Proyectos, retos, seminarios, talleres, visitas técnicas, conferencias monográficas, actividades de iniciativa social, aulas profesionales, intercambios con el extranjero, mesas de profesionales, aprendizaje-servicio, etc.

CON LA COLABORACIÓN DE:

Blanquerna
UNIVERSITAT RAMON LLULL

Ciències
de la Salut

B.H.M.S.²¹
Business & Hotel Management School



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

El futuro en tus manos



JESUÏTES
educació

Formació Professional

¿POR QUÉ DEBES ESCOGERNOS?

Pioneros en innovación metodológica

Fomentamos las competencias claves como la creatividad, el trabajo en equipo, la autonomía, el liderazgo y la responsabilidad, entre otros.

45 años de experiencia en formación profesional

Nuestra experiencia nos permite trabajar con empresas referentes en el sector profesional.

International vision

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



Co-funded by
the European Union

Programas TOP UP

Permiten a los estudiantes que han finalizado un grado superior de FP acceder directamente al último curso de un grado universitario en Europa (*Bachelor Degree*), mediante la convalidación de los dos años cursados de FP superior.

2
años

2
años

1,5
años

= **Título de Grado universitario**

Grado medio de FP Grado superior de FP Grado universitario Top Up

Escuela con responsabilidad social

Estamos comprometidos en enseñarte a mirar el mundo desde una perspectiva consciente y solidaria.

Equipo docente

Profesorado en activo con amplia experiencia en su entorno profesional que comparte su conocimiento en el aula.

Campus dónde se imparte

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

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

Escanee aquí para
más información



#SomTalentFP