

# 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** | Ciències  
UNIVERSITAT RAMON LLULL | de la Salut

**B.H.M.S.**<sup>SA</sup>  
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

### Programes TOP UP

Permeten als estudiants que han finalitzat un grau superior d'FP accedir directament a l'últim curs d'un grau universitari a Europa (Bachelor Degree), mitjançant la convalidació dels dos anys cursats d'FP superior.

**2 + 2 + 1.5 = Títol de Grau universitari**

Grau mitjà d'FP    Grau superior d'FP    Grau universitari Top Up

### 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