



Escola Turisme Baix Penedès
Av. Palfuriana, 104 43880 Coma-ruga
Tel. 670 51 91 64– 977 68 29 38
direccio@escolaturismebp.org



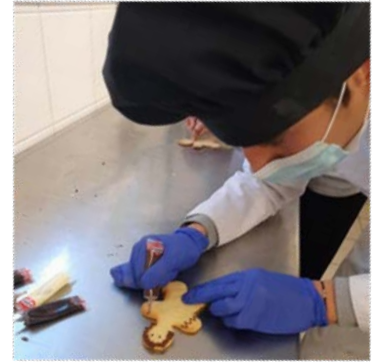
Generalitat de Catalunya
Departament
d'Educació



Fundació
Santa Teresa

Programes de formació i inserció. Hoteleria i turisme Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració

Fases	dates
Publicació oferta	7 de maig
Presentació sol·licituds	Del 10 de maig al 4 de juny
Entrevistes d'orientació i valoració	Del 7 al 18 de juny
Publicació de les llistes d'admesos i d'espera	30 de juny
Matriculació	De l'1 al 6 de setembre



Documentació que cal aportar a la preinscripció

- Original i fotocòpia del DNI, NIE o passaport vigent de l'alumne o alumna.
- Certificat d'estudis o altra documentació que acredita el nombre de cursos escolaritzats a l'ESO i l'últim curs que s'ha fet o que s'està fent.

Si l'alumne/a és menor d'edat també s'ha de portar

- Original i fotocòpia del llibre de família o altres documents relatius a la filiació.
- Original i fotocòpia del DNI de la persona sol·licitant (pare, mare o tutor legal) o si la persona sol·licitant és estrangera, de la targeta de residència on consta el NIE o del passaport.



PREINSCRIPCIONS: del 10 de maig al 4 de juny

A la mateixa Escola o...

<https://www.fundaciosantateresa.org/escolaturismebp-hostaleria/>

PFI PROGRAMA DE FORMACIÓ I INSERCIÓ HT03 AUXILIAR DE HOTELERIA: CUINA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ

Programa formatiu:

MA1 MÒDULS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL (615 hores)

Mòdul Professional: Codi: 3037. Tècniques elementals de servei.

Mòdul Professional: Codi: 3038 Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.

MFPE26 Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.

MFPE27 Elaboració culinària bàsica culinària

MFCT – Formació en Centres de Treball (pràctiques- obligatòries)

MPI - Projecte integrat

MPRL – Formació bàsica en prevenció de riscos laborals

MB MODULS DE FORMACIÓ GENERAL (385 hores)

MFG1 Estratègies i eines de comunicació.

MFG2 Entorn social i territorial

MFG3 Estratègies i eines matemàtiques

MFG4 Incorporació al món professional

TUTORIES

Dates del curs:

Inici : Setembre 2021

Finalització : Juny 2022

Horari de dilluns a divendres de 8:30 a 16:30.

Adreça del curs:

Escola Turisme Baix Penedès

Av. Palfuriana, 104 43880 Coma-ruga

Tel. 670 51 91 64 – 977 68 29 38

direccio@escolaturismebp.org

www.escolaturismebp.org



**Fundació
Santa Teresa**

PUC MATRICULAR-ME ?

- No tinc l'ESO aprovada.
- Tinc entre 16 i 21 anys

QUANT DURA EL CURS?

- 1000 Hores
- Un curs acadèmic de setembre a juny

QUINA FORMACIÓ REBRÉ?

- Formació bàsica
- Formació professional en cuina i sala
- Formació pràctica en cóctels

FARÉ SORTIDES FORMATIVES ?

- Al món de la restauració: hotel restaurant, cellers,...

EM CONEIXARAN LES EMPRESES?

- 180 hores de pràctiques en empreses

REBRÉ UNA TITULACIÓ ?

- Manipulador d'aliments
- Certificació acadèmica i professional que conté la qualificació final obtinguda en el programa de formació i inserció (PFI) i acredita les competències professionals assolides.

QUE PODRÈ FER DESPRÈS ?

- Un cicle formatiu de grau mitjà
- Coursar el GESO a l'Escola d'adults
- Inserir-me en el món laboral



Fundació
Santa Teresa
Generalitat de Catalunya
**Departament
d'Educació**

Adreça del curs:

Escola Turisme Baix Penedès
Av.Palfuriana, 104 43880 Coma-ruga
Tel. 670 51 91 64– 977 68 29 38
direccio@escolaturismebp.org

Preinscripcions:

- A la mateixa escola o ...
<https://www.fundaciosantateresa.org/escolaturismebp-hostaleria/>
- Del 10 de maig al 4 de juny