

Obre la porta a l'FP, fes un PFI!

Què t'ofereix el PFI?

- Una bona opció si no has aprovat l'ESO, i tens entre **16 i 21 anys**.
- Ara pots decidir a quina professió et vols dedicar!
- Una **formació d'un curs** acadèmic



Per què fer un PFI?

- L'equip docent t'acompanyarà i t'orientarà de manera individualitzada.
- Aprenderàs a treballar en equip, a ser més autònom/a i responsable.
- Treballaràs el propi creixement personal.

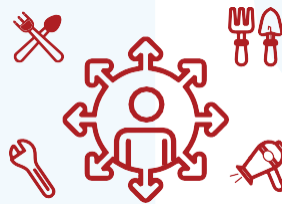


Com aprendràs?

- Grups reduïts



- Projectes amb l'entorn



- Formació a les empreses



Què estudiaràs?

Una formació bàsica

Una formació específica de la professió

Pràctiques en empreses (FCT) 180 hores



PFI- Auxiliar en Hostaleria: Cuina i Serveis de Restauració

Aprenderé a....

- Servir correctament als clients...
- Preparar aliments i begudes...
- Saber quins aliments necessites per cuinar, com conservar-los...
- Fer elaboracions bàsiques de cuina...
- Com prevenir i evitar riscos a la feina...
- Fer pràctiques en empreses ...

Formació general: Aprenderàs a ...

- Conèixer com ets i què t'agradaria, com buscar feina, com és el món laboral...
- Saber com utilitzar eines i estratègies de comunicació i matemàtiques...
- Conèixer l'entorn i fer projectes...

Què en pensen els joves?



El PFI en imatges



El recomanem a joves com tu.



Una formació ben valorada!



Què podràs fer després?

- ◆ Un cicle formatiu de grau mitjà
- ◆ Cursar el GESO a les Escoles d'Adults
- ◆ Treballar com a auxiliar amb un certificat professional de nivell 1.



Vols inscriure't...

- Per a la [preinscripció i matrícula](#)

Informa't a la seu de l'EHTG

Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

C. Josep Viader i Moliner, 11

17005 Girona

972220122

info@ehtg.cat

