



Portes obertes 2024

CICLE FORMATIU



MÀRQUETING I PUBLICITAT
(perfil ENOLÒGIC)



Dissabte 13 d'abril - 10:00h



Programa Jornada Portes Obertes

- Presentació general de l'escola. Joan Solé. Director.
- Informacions preinscripcions i matricula. Pilar Abajo. Secretaria.
- Presentació del cicles. Tutors.
- Formació Dual al cicle de Vitivinicultura. Benjamí Mercader. Cap d'estudis.
- Dubtes i preguntes.

Exposició de l'escola.



Formació Reglada



Cicle formatiu Grau Mig olis i vins



Cicle formatiu Grau Superior Vitivinicultura (*dual*)



Cicle formatiu Grau Superior Màrqueting i publicitat (*perfil enològic*)



Sistema de Gestió
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 910865743

ID 910865743



Erasmus+

Any fundació: 1987.

35 promocions.

(+3.200 alumnes f.reglada)



Mentoria



Botiga



Borsa de treball

Formació Sector



Cursos de formació contínua
presencials i en línia

- Tècnics
- Gestió econòmica
- Tutoria d'incorporació de joves agricultors, etc

PLA ANUAL
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA
Jornades tècniques

Equip Humà



- Enginyers/res Agrònoms i agrícoles
- Economistes
- Especialista màrqueting.
- Enginyers Industrials
- Enòlegs/gues
- Químics
- Ciència dels Aliments
- 15 tècnics docents
- 5 professors externs
- 2 subalterns
- 1 tècnic de celler
- 1 administrativa
- 1 oficial de camp

Instal·lacions



□ Equipament general

- Laboratoris docents i d'anàlisi enològica
- Sala de tast amb cabines
- Aula d'informàtica
- Biblioteca
- Sala d'actes



Instal·lacions



□ Explotació agrària

- Superfície agrària de 11 hectàrees.
- 5 hectàrees en explotació amb 15 varietats de vinya.
- 1 Hectàrea d'oliveres amb col·lecció de varietats.
- Col·lecció de clons de vinya per a la millora varietal (INCAVI).
- Col·lecció de varietats de vinya.
- Tractors i Maquinària agrícola.
- Magatzems de maquinària.



Instal·lacions



❑ Explotació vinícola (Celler)

- Recepció de verema i premsa pneumàtica
- Tines refrigerades per vinificació independent
- Tines auto buidant per vinificació en negres
- Control digital de la temperatura de fermentació
- Equipaments per estabilització dels vins.
- Bótes de roure. Ou de formigó.
- Caves d'envelliment refrigerades
- Línia d'embotellament semiautomàtica
- Línia d'expedició del cava



Instal·lacions



□ Altres elaboracions

- Molí d'oli 60 kg/h
- Micro planta d'elaboració de cervesa





Formació professional reglada. Cicles formatius.

- **Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Olis d'oliva i vins.**
(família Indústries alimentàries)

- **Cicle Formatiu de Grau Superior Vitivinicultura.**
(família Indústries alimentàries)

- **Cicle Formatiu de Grau Superior Màrqueting i publicitat.**
Perfil enològic.
(família comerç i màrqueting)

Formació professional reglada. Pràctiques.

- Al voltant de 60 Empreses alumnes en FCT
- i 24 Empreses amb conveni Dual





Internacional



Erasmus+

Concursos internacionales

EWC '23 Silberberg (Austria)

Internacional



Borsa de treball. Ofertes.

- ❑ Nombre demandes/curs: entre 35 i 45 demandes per curs
- ❑ Perfils més sol·licitats.
 - Cellerer.
 - Tècnic de laboratori i control qualitat.
 - Enòleg.
 - Tècnic comercial.
 - Viticultor.
 - Tècnic en màrqueting i publicitat.
 - Tècnics amb perfils polivalents: màrqueting, enoturisme, comercial...





Productes elaborats a la escola

- Vins tranquils (blanc, negre, rosat)
- Cava
- Cervesa
- Vermut
- Ratafia
- Vinagre
- Oli
- Sabó



D.O. CAVA





Jornades tècniques

	Feb		Març		Abr		Maig		Octubre		Nov		Des	
	1q	2q	1q	2q	1q	2q	1q	2q	1q	2q	1q	2q	1q	2q
L'empremta de carboni al sector vitivinícola i del packaging enològic		■												
Experiències en l'endarreriment de la maduració del raïm				■										
Licors: introducció a la seva elaboració i oportunitats.						■								
Sòls i biodinàmica							■							
Què volen els nous mercats? New Wine Market Trends									■					
Sessió tècnica: Novetats enologia										■				
Food Defense: exportar vi als EEUU											■			
L'energia solar fotovoltaica, una oportunitat per les explotacions vitivinícoles													■	

L'energia solar fotovoltaica, una oportunitat per les explotacions vitivinícoles														■
Food Defense: exportar vi als EEUU												■		
Sessió tècnica: Novetats enologia										■				



Cursos Formació contínua

Calendari cursos formació contínua 2024

Formació tècnica	Modalitat	Coordinador/a	Durada (h)	Inici (*)	Fi (*)	Gen						Set					
						Feb	Març	Abr	Maig	Juny	Oct	Nov	Des				
Nivell bàsic de manipulador i aplicador de productes fitosanitaris	Presencial	Xavier Subirós	15	5 Febrer	4 Març		■	■									
Agricultura sintròpica en vinya	Presencial	Sandra Sauró	30	5 Febrer	4 Març		■	■									
Basic English for winemaking 1: viticultur and terroir	A distància	Pilar Abajo	30	15 Febrer	15 Març		■										
Operaris de Poda. Introducció a la poda de respecte.	Presencial	Eva Torrents	7	22 Febrer	22 Febrer		■										
Français de base pour la vinification 1 : Viticulture et terroir	A distància	Olga Gómez	30	1 Març	1 Abril			■									
Vins de mínima intervenció	Presencial	Xavier Subirós	18	3 Abril	22 abril				■								
Basic English for winemaking 2: wine and cava making	A distància	Pilar Abajo	30	1 Juny	1 Juliol					■							
Nivell qualificat de manipulador i aplicador de productes fitosanitaris	Presencial	Xavier Subirós	60	1 Setembre	27 Octubre							■	■				
Bàsic de producció agrària ecològica	Presencial	Laia Farré	30	1 Octubre	30 Octubre							■	■				
L'elaboració cremes de licor en petita escala	Presencial	Pep Escudero	15	1 Octubre	30 Octubre							■	■				
Iniciació a l'elaboració de cervesa artesanal	Presencial	Jordi Nolla	30	1 Octubre	15 Desembre								■	■	■		
Curs de viticultura ecològica	Presencial	Montse Amat	65	15 Octubre	15 Desembre								■	■	■		
Tècnics de Poda. Aprofundiment a la poda de respecte.	Presencial	Eva Torrents	18	7 Novembre	16 Novembre									■			
Viticultura biodinàmica: Eines de diagnosi i treballs de tardor	Presencial	Sandra Sauró	45	14 Novembre	19 Desembre										■	■	

*Les dates de la realització dels cursos és estimada. A mesura que es publicitin individualment, es facilitaran les dates definitives



Cursos Formació contínua

Calendari cursos formació contínua 2024

Formació tècnica	Modalitat	Coordinador/a	Durada (h)	Inici (*)	Fi (*)	Gen						Set					
						Feb	Març	Abr	Maig	Juny	Oct	Nov	Des				
Nivell bàsic de manipulador i aplicador de productes fitosanitaris	Presencial	Xavier Subirós	15	5 Febrer	4 Març		■	■									
Agricultura sintròpica en vinya	Presencial	Sandra Sauró	30	5 Febrer	4 Març		■	■									
Basic English for winemaking 1: viticultur and terroir	A distància	Pilar Abajo	30	15 Febrer	15 Març		■										
Operaris de Poda. Introducció a la poda de respecte.	Presencial	Eva Torrents	7	22 Febrer	22 Febrer		■										
Français de base pour la vinification 1 : Viticulture et terroir	A distància	Olga Gómez	30	1 Març	1 Abril			■									
Vins de mínima intervenció	Presencial	Xavier Subirós	18	3 Abril	22 abril				■								
Basic English for winemaking 2: wine and cava making	A distància	Pilar Abajo	30	1 Juny	1 Juliol					■							
Nivell qualificat de manipulador i aplicador de productes fitosanitaris	Presencial	Xavier Subirós	60	1 Setembre	27 Octubre							■	■				
Bàsic de producció agrària ecològica	Presencial	Laia Farré	30	1 Octubre	30 Octubre							■	■				
L'elaboració cremes de licor en petita escala	Presencial	Pep Escudero	15	1 Octubre	30 Octubre							■	■				
Iniciació a l'elaboració de cervesa artesanal	Presencial	Jordi Nolla	30	1 Octubre	15 Desembre								■	■	■		
Curs de viticultura ecològica	Presencial	Montse Amat	65	15 Octubre	15 Desembre								■	■	■		
Tècnics de Poda. Aprofundiment a la poda de respecte.	Presencial	Eva Torrents	18	7 Novembre	16 Novembre									■			
Viticultura biodinàmica: Eines de diagnosi i treballs de tardor	Presencial	Sandra Sauró	45	14 Novembre	19 Desembre										■	■	

*Les dates de la realització dels cursos és estimada. A mesura que es publicitin individualment, es facilitaran les dates definitives



Activitats comunitat





Activitats comunitat



Saló ensenyament

14.03.2024



www.escolaespiells.com



www.facebook.com/escola.espiells/

Comissió de Catalunya Departament d'Educació HTEC

E.A. de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

Viticultura Olivicultura Enologia Màrqueting Publicitat

Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

JORNADA PORTES OBERTES VIRTUALS. 24/4/21

Vols saber com és l'escola...des de dins??

JORNADA DE PORTES OBERTES VIRTUALS
DISSABTE 24.04.21

INSCRIU-T'HI A WWW.ESCOLAESPIELLS.COM

GRAU MITJÀ EN OLIS D'OLIVA I VINS	10 H
GRAU SUPERIOR VITIVINICULTURA (DUAL)	12 H
GRAU SUPERIOR EN MÀRQUETING I PUBLICITAT (PERFIL ENOLÒGIC)	17 H

Search Facebook

Mercè Rossell Domènech

Fotos Mostra totes les fotos

Amics Mostra tots els amics

JORNADA DE PORTES OBERTES VIRTUALS
DISSABTE 24.04.21

INSCRIU-T'HI A WWW.ESCOLAESPIELLS.COM

GRAU MITJÀ EN OLIS D'OLIVA I VINS	10 H
GRAU SUPERIOR VITIVINICULTURA (DUAL)	12 H
GRAU SUPERIOR EN MÀRQUETING I PUBLICITAT (PERFIL ENOLÒGIC)	17 H



@escolaespiells



@escolaespiells

Inicio Explorar Notificaciones Mensajes Guardados Listas Perfil Más opciones

Escola Espiells 3.326 Tweets

Escola Espiells @escolaespiells

Compte oficial Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech a Espiells, Sant Sadurní d'Anoia.

St. Sadurní d'Anoia, Barcelona escolaespiells.com

531 Siguinto 1.412 Seguidores

Escola Espiells @escolaespiells · 4min

Recordeu: Demà dissabte 24.4.21, Jornada de Portes obertes virtuals a l'escola. Preinscriu-te mitjançant el formulari de la plana web de l'escola: escolaespiells.com Us esperem! P.A.

Instagram

Buscar

Descobreix l'Escola d'Espiells

Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

ADA DE PORTES OBERTES VIRTUALS DISSABTE 24.04.21

INSCRIU-T'HI A WWW.ESCOLAESPIELLS.COM

MITJÀ EN OLIS D'OLIVA I VINS	10 H
GRAU SUPERIOR VITIVINICULTURA (DUAL)	12 H



Escola Agrària Espiells - YouTube

Tota la informació dels cicles les trobareu a:

www.escolaespiells.com (inici/cicles formatius/grau superior)



www.queestudiar.gencat.cat http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/industries-alimentaries/?p_id=163&estudi



Secretaria. Preinscripció i matriculacions



CFGs: vies d'accés i reserva de places

- 1) Del batxillerat i el tècnic de grau mitjà d'FP (80%)
 - Batxillerat (55%)
 - Tècnic de grau mitjà de formació professional (45 %)
- 2) CAS i proves d'accés a grau superior* (15 %)
- 3) Tècnic superior d'FP (5%)

Es posa a disposició 2 places per grup per a persones que acrediten un certificat de professionalitat per cursar els mòduls necessaris per obtenir el títol.

* Per aquesta via accedeixen també els que han fet les proves d'accés a la universitat per a >25 anys

Oferta de places de l'escola

Vitivinicultura dual:

- 30 places (*Reserva 2 places NEE - necessitats especials - / + Reserva 2 places certificat de professionalitat*)
- Codi del cicle: IAA0
- Codi del centre: 08043498

Màrqueting i Publicitat, perfil professional Enològic :

- 15 places (*Reserva 1 plaça NEE - necessitats especials- / + Reserva 2 places certificat de professionalitat*)
- Codi del cicle: CMD1
- Codi del centre: 08043498

Dates importants



Coneix les dates clau del calendari

Des de febrer de 2024



Formalitza la matrícula

1a tanda: del 15 al 18 de juliol de 2024

2a tanda: del 2 al 6 de setembre 2024



Busca la teva escola



Fes el seguiment de la teva sol·licitud

Del 26 de juny de 2024



Informa't dels criteris d'assignació de les places



Presenta la sol·licitud

Del 24 al 30 de maig de 2024



Assabenta't de la plaça obtinguda

1a tanda: 11 de juliol de 2024

2a tanda: 30 de juliol de 2024



Preinscripció

- **Dates per fer la preinscripció:**

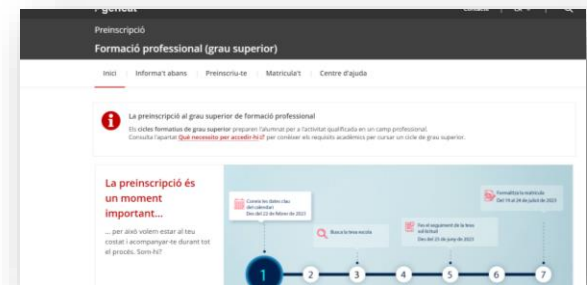
del 24-30 maig



- És molt important respectar les dates, perquè totes les sol·licituds que es presentin fora d'aquest termini perdran qualsevol prioritat a l'hora d'obtenir la plaça.

- Tota la informació de la preinscripció està disponible a:

<https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-superior/inici/>





Preinscripció

Com es fa i on es presenta la sol·licitud de preinscripció?

- La sol·licitud es fa des de:



<https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-superior/preinscriute/sollicitud/>

- Hi ha 2 opcions. (Format electrònic)

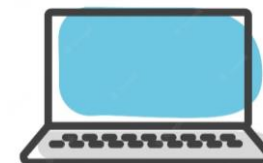
A) Amb identificació digital.

- La persona que fa el tràmit ha de disposar **d'identificació digital**, com el DNI electrònic, la T-CAT, el sistema Cl@ve o l'idCAT Mòbil + RALC alumne (*número identificació alumne/a)



B) Sense identificació digital.

- Si no tens identificació digital (DNI electrònic, T-CAT, idCAT Mòbil...)
- Has de disposar del RALC de l'alumne/a



* RALC (Codi identificador de l'alumne/a): Tots els alumnes que han estat matriculats a Catalunya a partir del curs 2015-16 tenen assignat un codi identificador del Registre d'alumnes de Catalunya, el RALC.



Matrícula

- Després de la preinscripció, podeu seguir l'evolució i el calendari per la web de preinscripció de la Generalitat, i si finalment a l'alumne/a se li assigna plaça, llavors s'obre el procés de la matrícula.



Dates de matrícula :

- **Tanda 1: del 15 al 18 de juliol**
- **Tanda 2: del 2 al 6 de setembre**



Matrícula



Dates de matrícula :

- **Tanda 1: del 15 al 18 de juliol**
- **Tanda 2: del 2 al 6 de setembre**

Es publicarà la llista d'admesos en la primera tanda l'11 de juliol de 2024

Es publicarà la llista d'admesos en la segona tanda el 30 de juliol de 2024

TANDA 1: 15-18 juliol


- Matrícula per a la primera tanda d'assignació
(alumnat que té assignada la seva primera opció).
- Si no et matricules, la plaça NO ES GUARDA i s'usarà per la segona tanda d'assignacions

TANDA 2: 2 - 6 setembre

- Matrícula per l'alumnat que ha obtingut plaça en el segon procés d'assignació.
 - Places no matriculades a juny
 - Resta oferta

✓ Què necessitaré per fer la Matrícula

1- Rebràs correu des de secretaria per informar-te que tens plaça i explicant el procediment

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural
Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

CFPS. Vitivinicultura
CFPS. Màrqueting i publicitat enològic

Matrícula curs 2024-2025 **HORARI: de 9'00 a 13'30h**

Benvolgut/da alumne/a,

Procedim a indicar-te el que cal que facis per tal de matricular-te al centre:

A.- FITXA DE L'ALUMNE

Abans de venir a l'escola, hauràs d'emplenar el següent formulari amb les teves dades personals/acadèmiques: [FORMULARI](#)

B.- MATRICULACIÓ EN EL CENTRE:

Has de **venir a l'escola de manera presencial** per formalitzar la **matrícula** durant el període **del 19 al 24 de juliol** (ambdós inclosos). Has de **presentar a la Secretaria del centre la següent documentació:**

- Originals i fotocòpies del **DNI de l'alumne/a** i del **tutor/a** (pare o mare), només menors d'edat.
- Original i fotocòpia de la **targeta sanitària**.

✓ Què necessitaré per fer la Matrícula

2- La matrícula es farà de **manera presencial** al centre escollit en 1era opció.

• Cal portar:

1. **DNI vigent.** (original i còpia)
2. **Targeta sanitària.** (original i còpia)
3. **5 fotos tamany carnet.**
4. **Documentació acreditativa dels requisits d'accés als cicles.** (Original i còpia) Ex. Certificat acadèmic Batxillerat, grau mig, prova accés,....
5. **Documentació acreditativa de les titulacions estrangeres.**
Els alumnes amb titulacions estrangeres han d'acreditar que han iniciat el tràmit d'homologació o convalidació amb la presentació del volant d'inscripció condicional vigent.
6. **Comprovants bancaris de pagament d'assegurança escolar i material.**



✓ Despeses de Matrícula

Despeses anuals



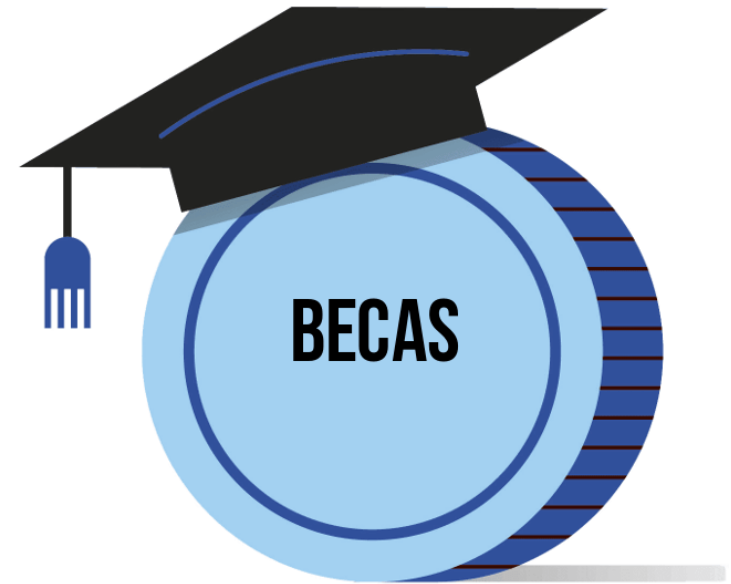
Assegurança escolar (menors 28 anys)	1,12€
Preu públic Generalitat (curs sencer)	360,00€
Material divers curs (curs sencer)	305,00€

* Existeixen diferents casos de bonificació segons [l'Ordre ENS/181/2012](#) [Ordre ENS/181/2012](#), de 22 de juny, per la qual es creen diversos preus públics per a la matrícula dels cicles formatius de grau superior impartits en els centres dependents del Departament d'Ensenyament (DOGC núm. 6159, de 28.06.2012).

✓ Període sol·licitud Beques

Des del Ministeri d'educació s'ha obert el termini per sol·licitar beques pel curs vinent.

Les beques generals es poden sol·licitar **del 19 de març al 10 de maig** de 2024



<https://www.becaseducacion.gob.es/becas-y-ayudas/fp-bachillerato-otros/tipos-de-becas.html#para-que-estudios>

✓ Per més informació en



Preinscripció / Matrícula



CFGS
Vitivini

CFGM
Màrqueting

Cicle formatius grau superior _____

Dates de preinscripció: del 24 al 30 de maig de 2024

- Publicació de l'oferta inicial: 23 de maig.
- **Presentació de sol·licituds: 24 al 30 de maig**, ambdós inclosos.
- Llista de sol·licituds amb la puntuació provisional: 26 de juny.
- Presentació de reclamacions: del 26 de juny al 1 de juliol.
- Sorteig del número de desempat: 4 de juliol.
- **Llista ordenada definitiva: 11 de juliol**

Matrícula del 15 al 18 de juliol



General, Jornada Portes Obertes, Portada 0

I també, Tota la informació de la preinscripció està disponible a:

<https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-superior/inici/>

Màrqueting Enològic



**GRAU
SUPERIOR
MÀRQUETING
I PUBLICITAT**
(PERFIL ENOLÒGIC)



Estructura dels cicles

☐ Horari:

- Jornada lectiva de 8:00 a 14:30 de dilluns a divendres
- Hi ha servei de bus des de l'estació de tren de Sant Sadurní i pàrquing a l'escola.

☐ Docència:

- Classes presencials combinant part teòrica i pràctica a les aules o als diferents espais de l'escola (Celler, sala d'actes, sala de tast, vinya, laboratori...)

☐ Observacions:

- Es recomanable disposar d'ordinador personal ja que bona part del treball i seguiment de les assignatures es fa mitjançant la plataforma d'educació Moodle.



Estructura del cicle i activitats

Distribució mòduls



Part general:

- Atenció al client , consumidor i usuari
- Disseny i elaboració de material de comunicació;
- Gestió econòmica i financera de l'empresa;
- Investigació comercial;
- Treball de camp en la investigació comercial;
- Llançament de productes i serveis;
- Màrqueting digital;
- Mitjans i suports de comunicació;
- Polítiques de màrqueting;
- Relacions públiques i organització d'esdeveniments de màrqueting;
- Formació i orientació laboral.

Part específica- perfil professional enològic:

- Productes turístics (Enoturisme)
- Tast i cultura vitivinícola
- Viticultura i enologia.

El mòdul d'anglès es fa al llarg dels dos acadèmics ja que considerem que és la millor manera de consolidar coneixements i aprendre un nou idioma. **Practicant!**

Els mòduls **d'FCTs (pràctiques) i projecte** no formen part pròpiament de l'adaptació curricular enològica però les pràctiques es fan en empreses del sector vitivinícola (o una part significativa) i el projecte s'ha de fer sobre el sector.

➤ **Plataforma educativa de treball**



<https://educaciodigital.cat/esc-mrossell/moodle/>

➤ Estructura del cicle i activitats

Activitats

Els alumnes de màrqueting enològic s'encarreguen activament de treballar el **disseny gràfic**, definició final i **llançament dels productes**, **promoció** i realització d'**accions comercials** sobre els productes que l'escola elabora.



Dedicats a tu
ESCOLA ESPIELLS



Que el fruit de la vinya ens faci
gaudir d'aquestes festes



#BONES FESTES



➤ Estructura del cycle i activitats

Activitats

Materials disseny i comunicació
Cartelleria, logotips, newsletters....

Agenda tallers		
Tallers	Lloc	Hora/grup
		10:45h 11:30h 12:15h 13h 13:45h
1-Plantació (EA Espiells)	Vinya	● ● ● ● ●
2-Degorg (EA Espiells)	Celler	● ● ● ● ●
3-Colorants (EA Empordà)	Pati premsa	● ● ● ● ●
4-Gincama 5 sentits(EA Gadesa)	Aula 6	● ● ● ● ●
5-Esferificacions (EA Pallars)	Parking	● ● ● ● ●

Escoles 50 anys

Escola Agrària de Sant Sadurn d'Anoia
Merce Riera i Domènec

Estàs preparat per venir a l'Escola d'Espiells?

T'esperem impacients aquest **dimarts dia 3 de maig a les 9.15 del matí**, per gaudir junts d'aquesta trobada que segur recordarem!!

1ra Trobada EA's Indústria Alimentària 2022

Saps com arribar?

Vols conèixer l'escola?

Barri d'Espiells s/n
Sant Sadurn d'Anoia
+34 93 891 14 12

#TrobadaEA

1ra Trobada EA's Indústria Alimentària 2022

Escoles 50 anys

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

➤ Estructura del cycle i activitats

Activitats



VINE A CONÈIXER UNA ESCOLA ÚNICA!

JORNADA DE PORTES OBERTES

Dissabte, 16 d'abril
A partir de les 10h

Escola agrària de viticultura i enologia
Mercè Rossell i Domènech

Barri d'Espells s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia
Telèfon 938911412
@escolaespiells
www.facebook.com/escola-espiells
www.escolaespiells.com

T'informarem dels nostres cursos:

- CFGM d'Olis d'oliva i vins
- CFGs de Vitivinicultura
- CFGs de Màrqueting i publicitat amb perfil enològic.

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

 Escola Agrària de Viticultura i Enologia
Mercè Rossell i Domènech

#ESPIELLS OPENDAY

21.04.2018



SANT SADURNÍ D'ANOIA
A partir de les 10:00 h
Més info a: escolaespiells.com

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
Escola Agrària de Viticultura i Enologia
Mercè Rossell i Domènech

 30 ANYS
1988-2018
ESCOLA ESPIELLS

#escolaespiells

Escola agrària de Viticultura i Enologia
Mercè Rossell i Domènech

Vols conèixer l'escola?

- CFGM Elaboració d'olis i vins
- CFGs Vitivinicultura (DUAL)
- CFGs Màrqueting Enològic

Segueix-nos a les xxss

 Escola Agrària
de viticultura i enologia
Mercè Rossell i Domènech

aespiells.daam@gencat.cat

barri d'Espells s/n, 08770 Sant Sadurní d'Anoia / www.escolaespiells.com

➤ Estructura del cicle i activitats

Activitats

Creació de producte



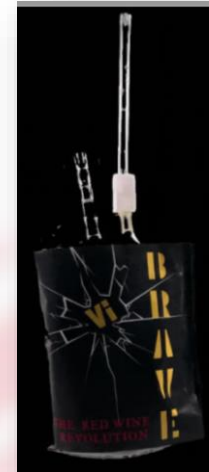
Waxy color with pale lemon yellow hue.

Citrus and seed Fruits, apricot, White flowers hints.

Fresh with citric entrance, apricot hints, easy to drink, with warm and herbal aftertaste.

Pairing with roasted fish, white meat (chicken, rabbit) and light salads,

CFGS Marketing and advertisement (winemaking profile)
produced by: David Alcántara, Eva Sarrate, Oscar Anaya



ETIQUETA ZADAI+ BURGUNDY

ETIQUETA MANS LLETRES ESPIELLS 2022 BURDEUS



➤ Estructura del cicle i activitats

Activitats

Muntatge esdeveniments

Tastos, fires, verema entre vinyes



Maridatge entre escoles



Sitges, 31 de maig 2022



➤ Estructura del cicle i activitats

Activitats

Assistència a fires i esdeveniments de màrqueting.



➤ Estructura del cicle i activitats

Activitats

- Xerrades (a la mateixa escola)
- Assistència a jornades, congressos, seminaris... (dins i fora de l'escola)



Hakató idees innovadores,
Innovi 2019



Taller de finances (compte de resultats)
Finanpolis, Febrer 2023

➤ Estructura del cicle i activitats

Activitats



Sortides tècniques a empreses, institucions...



Jean Leon, 2023



Raventós i Blanc, 2024



Codorniu, 2022



Estructura del cicle i activitats

Activitats



Anglès:

Masterclass de tast i maridatge en anglès, per nadius i professionals amb àmplia experiència internacional



Juanma Holgado
Castell d'Encús, 2017



Andrew Ashurst,
Wine aspects, 2022

Participació en concursos internacionals



Concours Général Agricole Paris 2020



Intercanvis lingüístics (amb Països Baixos i Àustria)

➤ Estructura del cicle i activitats

Activitats



Viatges d'estudis!

Darrers viatges organitzats:
Piemont, Bordeus, Porto



➤ Estructura del cicle i activitats

Activitats

Verema a l'escola!

Es fa entre el primer i segon any del cicle.





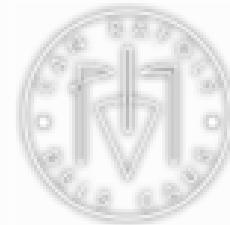
➤ Estructura del cicle i activitats

Pràctiques (FCT's)

FCT: Formació (pràctica) en Centres de Treball

Mòdul de **416 hores de pràctiques** en empreses-institucions del sector.

Exemples on els alumnes han realitzat el mòdul d'FCT del CFGS en Màrqueting i Publicitat Enològic els darrers anys:



La seva realització ha de ser **compatible amb la jornada lectiva.**



➤ Estructura del cicle i activitats

Sortides professionals /acadèmiques

❑ Sortides Professionals:

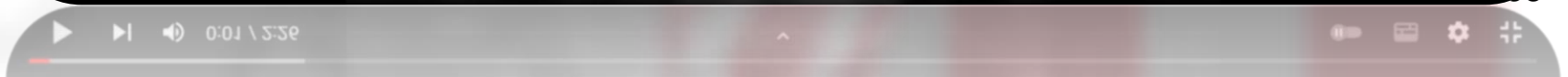
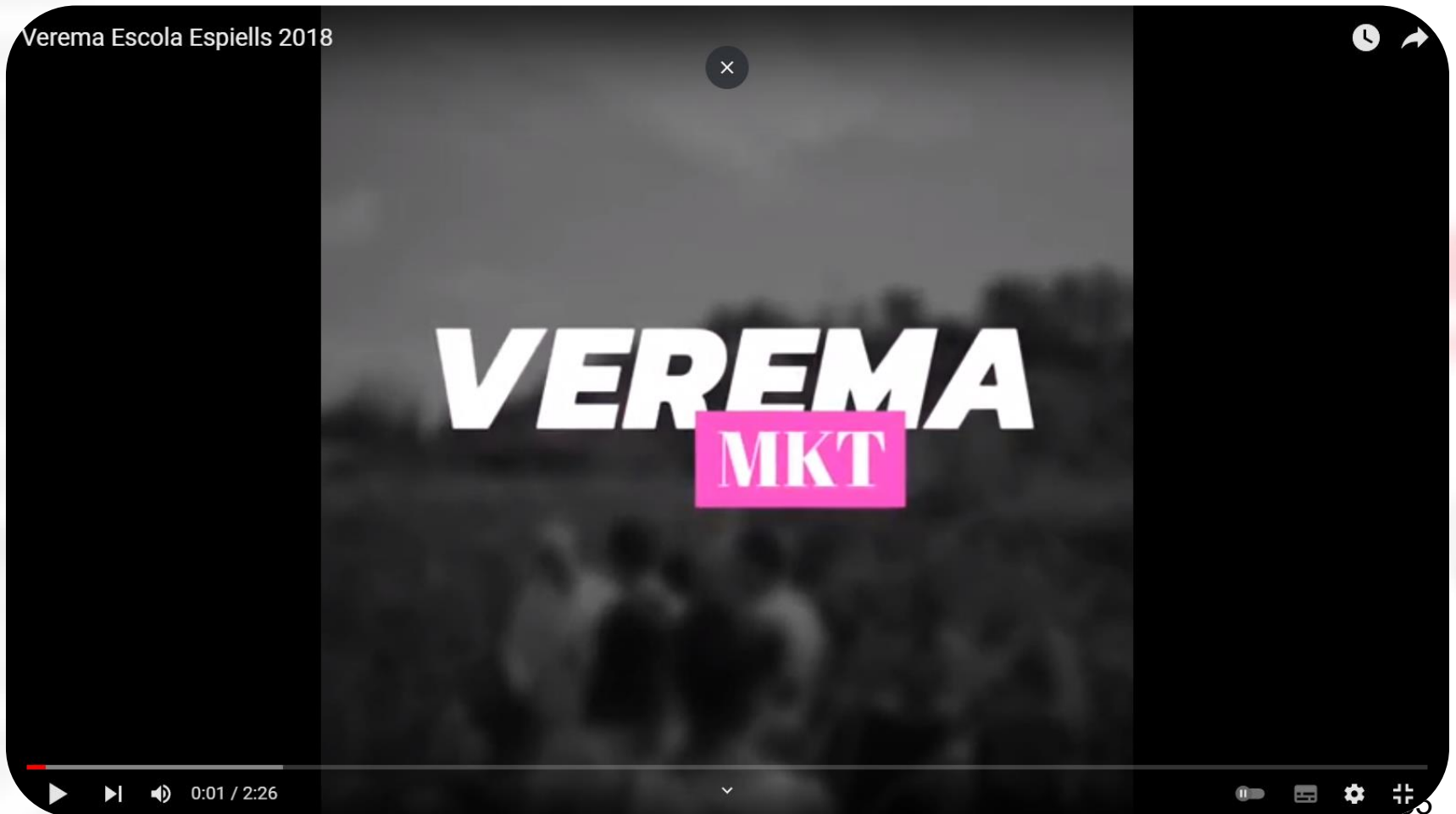
Més habituals:

- Tècnic de màrqueting
- Tècnic en publicitat
- Tècnic en RRPP
- Organitzador d'esdeveniments i Enoturisme
- Empreses de publicitat
- Tècnic en estudis de mercat
- Gestor de venda directa (*Comercial*)
- Màrqueting online...

❑ Sortides Acadèmiques:

- Universitat – Grau (*Més habituals: Marketing, ADE, etc...*)
- Escoles de negoci
- Altres CFGS
- Altres estudis superiors (*Sommelier, Enoturisme, etc...*)

➤ Exemple activitat : VEREMA!



Torn obert de preguntes





**Generalitat
de Catalunya**

**Gràcies per la
vostra assistència!**



Escola Agrària de Viticultura i Enologia
Mercè Rossell i Domènech,

Espiells s/n , Sant Sadurní d'Anoia 93 891 14 12

www.escolaespiells.com
aespiells.daam@gencat.cat

