

Catàleg de Serveis





QUI SOM?

L'IAB és un institut públic de formació professional integrada i de nova creació especialitzat en totes les professions del sector alimentari.

ON SOM?

Estem ubicats al recinte de Mercabarna, a la Zona Franca de Barcelona, un hub alimentari amb més de 600 empreses especialitzades en el sector alimentari. S'hi pot accedir amb vehicle particular (aparcament gratuït per al nostre alumnat), amb bus (L109 i L21) i amb metro.

COM ENS DEFINIM?

Amb caràcter general, la missió fonamental de l'IAB, en tant que institut públic, és la d'oferir un servei públic de qualitat a la ciutadania per tal de fer efectius el dret universal a l'educació i el dret a la formació al llarg de la vida. Aquesta missió implica el compromís de capacitar tot el nostre alumnat per afrontar els reptes personals, professionals i socials de la seva trajectòria vital amb la màxima perspectiva d'èxit.

Com a centre integrat de formació professional específica, la missió de l'Institut es concreta a oferir una formació integral de qualitat basada en la innovació i la sostenibilitat, aportant una preparació tècnica i humana al nostre alumnat per tal que esdevinguin professionals competents i socialment responsables.

En el marc del sistema de formació i qualificació professionals de Catalunya, volem esdevenir un centre referent de formació professional integrada, configurar un instrument de qualificació potent i de qualitat, amb capacitat de donar resposta de qualitat a les projeccions de futur del nostre sector: l'alimentació.

La nostra tasca d'ensenyament-aprenentatge es veurà recolzada pels següents eixos de funcionament: responsabilitat, sostenibilitat, convivència, tolerància i respecte, professionalitat i compromís en una educació de qualitat.

#AlimententFP

QUÈ ÉS L'FP DUAL?

Es tracta d'una modalitat de formació professional en alternança DUAL que permet a l'alumnat compaginar la formació acadèmica amb una feina relacionada amb l'especialitat dels seus estudis amb un contracte o una beca. Permet un ràpid desenvolupament del potencial professional de l'alumnat per poder treballar en situacions reals.

BENEFICIS PER A LES EMPRESES:

- Millora de la qualificació professional del personal.
- Increment de la competitivitat de l'empresa.
- Personal format en la cultura i processos de l'empresa.
- Contribució a la política de responsabilitat social corporativa.
- Identificació i captació de talent.
- Creació d'un planter d'aprenents.
- Estalvi en el procés de selecció de personal.

FORMACIÓ REGLADA

Impartim cursos de Formació Professional específica del sector alimentari, amb modalitats presencials, d'alternança i DUAL. Una gran part de l'oferta formativa es realitza en modalitat DUAL.

01

NIVELL 01

- PIP Auxiliar en Establiments del Sector Carni
- PIP Auxiliar en Comercialització de Productes i Logística
- PIP Auxiliar de Preparació i Comercialització de Peix
- CP Operacions bàsiques de Cuina
- CP Operacions bàsiques de Pastisseria

02

NIVELL 02

- CFGM Elaboració de Productes Alimentaris
- CFGM Comercialització de Productes Alimentaris
- CFGM Forneria, Pastisseria i Confiteria
- CE Forneria i Brioixeria Artesanal
- CP Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis

03

NIVELL 03

- CFGS Dietètica
- CFGS Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària
- CFGS Màrqueting i Publicitat (productes alimentaris d'alta gamma i vins)

PROGRAMES



ACTIVA FP

Impulsem la utilització de metodologies competencials basades en l'aprenentatge cooperatiu a l'aula (aprenentatges basats en projectes, reptes relacionats amb situacions o entorns laborals).



INNOVA FP

Com a part de la formació del nostre alumnat, col·laborem amb les empreses per crear solucions d'innovació sostenible per als seus productes o serveis.



EMPRÈN FP

Impulsem i donem suport a l'emprenedoria entre el nostre alumnat. Disposem d'una aula d'emprenedoria on es desenvolupen projectes relacionats amb la comercialització de productes alimentaris sostenibles.



ORIENTA FP

Treballem per millorar les expectatives personals, acadèmiques i professionals del nostre alumnat impulsant instruments i accions d'orientació i acompanyament. Disposem d'una borsa de treball per a alumnes i exalumnes.

mobilitatfp



Participem en diferents accions de mobilitat internacional per facilitar i potenciar la projecció professional del nostre alumnat i la internacionalització de la nostra oferta formativa.



Empresa FP

Promovem la millora de la nostra oferta d'FP col·laborant estratègicament amb les empreses a través del nostre catàleg de serveis.



futurafp

Participem en el programa FuturaFP per tenir accés a eines, instruments i coneixements per donar resposta a les necessitats socioeconòmiques dels diferents àmbits professionals, amb l'objectiu d'aconseguir una excel·lència professional.



catskills

Promovem la participació del nostre alumnat en les competicions nacionals i internacionals de competències professionals, com a part de la seva formació i projecció professional.

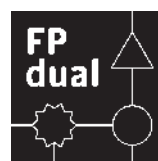


integrafp

Col·laborem per tal d'incrementar l'oferta de formació per a l'ocupació.

FCT

El nostre alumnat realitza una part de la seva formació pràctica a les empreses dels diferents sectors productius o de serveis.



El centre imparteix FP Dual, fruit dels convenis i compromisos establerts amb les empreses.



Innovació. Qualitat



FORMACIÓ OCUPACIONAL

Formació professionalitzadora basada en certificats de professionalitat. Aquesta titulació dona un valor afegit al nostre alumnat per tal de fer-lo més competitiu i afavorir la seva inserció laboral.

FORMACIÓ CONTÍNUA

Oferim formació a demanda per a entitats, institucions i empreses adreçada a treballadors en actiu. Cedim espais i recursos on es posen a disposició de les empreses i institucions per a la realització d'activitats relacionades amb els sectors professionals del centre.

CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT

- CP Operacions bàsiques de pastisseria
- CP Operacions bàsiques de cuina
- CP Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis



Seguretat alimentària

Disposem d'espais pràctics totalment equipats: Laboratoris de química i de microbiologia, taller d'innovació i recerca, taller d'elaboració i processament de productes frescos, aula-botiga, sala de tast, obrador de pastisseria i cuina industrial. Totes les nostres aules disposen d'equipament audiovisual i ordinadors d'ús individual.



Validació de la formació impartida per empreses o entitats. En el marc dels convenis de col·laboració signats pel Departament d'Ensenyament, fem que la formació impartida a les empreses sigui reconeguda com a part de la formació reglada.

Reconeixement de l'experiència professional. Validem la teva experiència professional amb una part del títol d'FP.

Acreditació de l'experiència professional. Acreditem les teves competències obtingudes mitjançant formació no formal i la relacionem amb certificats de professionalitat.

#AlimentemelFutur

Orientació i assessorament professional al llarg de la vida i disseny d'itineraris formatius. Oferim un itinerari formatiu a les persones treballadores de manera personalitzada, per tal que puguin ajudar-les professionalment.

