al futur

CARTA DE **SERVEIS**

Aliances amb altres entitats i organitzacions
Assessorament integrat
Borsa de treball
Botiga pedagògica
Cessió d'espais i instal·lacions
Concursos professionals
Conferències i tallers professionals
Connexió wifi
Formació en centres de treball
Formació en alternança FP Dual
Gestió integral de Qualitat norma ISO 9001
Guiatges realitzats per l'alumnat
Programes Erasmus+
Programa Impuls FP del Departament d'Educació
Seguiment individualitzat de l'alumnat NESE
Servei d'acollida i orientació
Servei de cafeteria i restaurants realitzat per l'alumnat

Instal·lacions Ins EHTB

- Aula d'anàlisi sensorial
- Aula d'elaboracions
- Aula demostració
- Aula Gastrolab
- Aula hotel-bugaderia
- Aula hotel-recepció
- Aula oficina de turisme
- Aula Amadeus
- Aula agència de viatges
- Aules informatitzades
- Aparcament per patinets
- Biblioteca-mediateca
- Botiga pedagògica
- Cafeteria
- Celler
- Consergeria
- Cuines
- Economat
- Jardí d'arbres fruiters
- Moll de càrrega
- Obradors
- Restaurants
- Sala d'actes
- Sala de graus
- Secretaria
- Vestidors

EHTB INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona

Consorci d'Educació de Barcelona
Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL
Finançat pel Ministeri d'Educació i Formació Professional

C. del Pintor Alsamora, 3-5 | 08016 Barcelona | Tel. 93 408 00 18 | www.insehtb.cat

Cicles Formatius de **Grau Mitjà**

HOTELERIA

EL TEU FUTUR COMENÇA AQUÍ

www.insehtb.cat

De la tradició

Dos cursos acadèmics i una durada total de 2.000 hores, de les quals una part són pràctiques obligatòries en empreses del sector.

GM TÈCNIC EN SERVEIS DE RESTAURACIÓ

SORTIDES PROFESSIONALS

Cambrer/a de bar, cafeteria o restaurant
Cap de rang
Empleat/da d'economat d'unitats de producció i serveis d'aliments i begudes
Barman
Ajudant/a de Sumiller
Auxiliar de serveis en mitjans de transport.

MÒDULS PROFESSIONALS

Ofertes gastronòmiques.
Operacions bàsiques en bar-cafeteria
Operacions bàsiques en restaurant
Serveis de bar-cafeteria
Serveis en restaurant i esdeveniments especials.
Tècniques de comunicació en restauració.
El vi i el seu servei
Anglès
Segona llengua Estrangera - Francès
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Síntesi
Formació en centres de treball

GM TÈCNIC EN CUINA I GASTRONOMIA

SORTIDES PROFESSIONALS

Cuiner/a
Cap de partida
Empleat/da d'economat d'unitats de producció i serveis d'aliments i begudes.

MÒDULS PROFESSIONALS

Ofertes gastronòmiques
Preelaboració i conservació d'aliments
Tècniques culinàries
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
Productes culinaris
Postres en restauració
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Anglès tècnic
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Síntesi
Formació en centres de treball

GM TÈCNIC EN FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA

SORTIDES PROFESSIONALS

Forner/a
Elaborador/a de brioixeria
Elaborador/a de masses i bases de pizza
Pastisser/a i Elaborador/a i decorador/a de pastissos
Confiter/a
Reboster/a
Torroner /Torronaire
Elaborador /a de caramels i dolços
Elaborador/a de productes de cacau i xocolata
Xurrer/a
Elaborador de Galetes
Elaborador/a de postres en restauració.

MÒDULS PROFESSIONALS

Elaboracions en forneria-brioixeria
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
Elaboracions de confiteria i altres especialitats.
Postres en restauració
Productes d'obrador
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria
Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria
Formació i Orientació Laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Anglès Tècnic
Síntesi
Formació en centres de treball