a l'avantguarda

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

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 Superior**

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.

Grau Superior **DIRECCIÓ EN SERVEIS DE RESTAURACIÓ**

SORTIDES **PROFESSIONALS**

Director/a d'aliments i begudes
Supervisor/a de restauració moderna
Maître
Cap de Sala
Encarregat/da de bar-cafeteria
Cap de banquets
Cap d'operacions de càtering
Sumiller
Responsable de compra de begudes
Encarregat/da d'economat i bodega

MÒDULS **PROFESSIONALS**

Control de proveïment de matèries primeres
Processos de servei en bar-cafeteria
Processos de servei en restaurant
Sumilleria
Planificació de serveis i esdeveniments en restauració
Gestió de la qualitat i de seguretat i higiene alimentària
Gastronomia i nutrició
Gestió administrativa i comercial en restauració
Recursos humans i direcció d'equips en restauració
Anglès
Segona llengua estrangera. Francès.
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Projecte de direcció de serveis de restauració
Formació en centres de treball

Grau Superior **DIRECCIÓ DE CUINA**

SORTIDES **PROFESSIONALS**

Director/a d'aliments i begudes
Director/a de cuina
Cap de producció en cuina
Cap de cuina
Segon/a cap de cuina
Cap d'operacions de càtering
Cap de partida
Cuiner/a
Encarregat/da d'economat i bodega

MÒDULS **PROFESSIONALS**

Control de proveïment de matèries primeres
Processos de preelaboració i conservació en cuina
Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina
Processos d'elaboració culinària
Gestió de la producció en cuina
Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària
Gastronomia i nutrició
Gestió administrativa i comercial en restauració
Recursos humans i direcció d'equips en restauració
Anglès
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Projecte de direcció de cuina
Formació en centres de treball