



PFI

Institut Gerbert d'Aurillac



AUXILIAR D'HOSTALERIA: SERVEIS EN RESTAURACIÓ I CUINA

REUNIÓ INICI DE CURS

7 DE SETEMBRE DE 2026



L'EQUIP DEL PFI

Txell Vilamala



Mòduls de Formació Professional
Tutora d'Estades a l'Empresa (FCT)

00mvilamala@gerbert.cat

Sandra Sánchez



Mòduls de Formació General
Orientadora i de 10h a 12h

00ssanchez@gerbert.cat

EL PFI

Ensenyament secundari postobligatori de durada d'un curs escolar.

S'adreça a joves no ocupats que compleixin com a mínim 16 anys d'edat i com a màxim 21 en l'any d'inici del programa i que no han obtingut el graduat d'ESO.

Aquests estudis capaciten per dur a terme:

- Preparar operacions culinàries bàsiques.
- Conservar elaboracions culinàries senzilles.
- Elaborar la presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració.

- El programa s'organitza en:
- **Mòduls de Formació Professional.**
- **Mòduls de Formació General.**
- **Estada a l'empresa.**



MÒDULS DE FORMACIÓ

Mòduls de Formació Professional

- Tècniques elementals de preelaboració 152 h *
- Tècniques elementals de servei 198h*
- Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes 165 h *
- Elaboracions culinàries 80h *
- Prevenció de Riscos Laborals 30 h
- Projecte 25 h

TOTAL 650 HORES

Estada a l'empresa



- Pràctiques en el sector de restauració

TOTAL 200 HORES

Mòduls de Formació General

- Estratègies i eines de comunicació 110 h
- Entorn social i territorial 45 h
- Estratègies i eines matemàtiques 110 h
- Incorporació al món professional 50 h
- Tutoria i orientació personalitzada 35 h



TOTAL 350 HORES

TOTAL 1000 hores

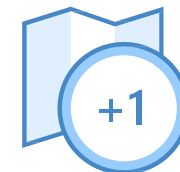
1 curs escolar



ESTADA A L'EMPRESA

Objectius

- Posar en pràctica els coneixements teòrics en un entorn laboral real (cuina i/o sala).



Requisits

- Donar-se d'alta a la Seguretat Social (1r trimestre).
- Superar el el Mòdul de Prevenció de Riscos Laborals.
- La recerca i tria de l'empresa serà realitzada entre l'equip docent, famílies i l'alumnat.

Quan?

- Durant el 3r trimestre.
- Dies: 3 dies/setmana, de dijous a dissabte.
- Horari: Entre 8 a 22h (Possibilitat fins les 24h majors d'edat). No es poden superar 6h/dia.



A on?

- Restaurants, bars i cafeteries.
- Establiments de menjar preparat.
- Serveis de càterring i menjadors (escolars, residencials, hospitalaris, empresarials).
- Venda i distribució alimentària (forns de pa, xarcuteries).
- Indústria alimentària.



PROJECTE

Objectius

- Integrar els coneixements i habilitats apresos als mòduls teòrics i pràctics.
- Aplicar les competències bàsiques del perfil professional en un context real.
- Desenvolupar capacitats d'autonomia, planificació i resolució de problemes senzills.

Quan?

El dimarts, durant tot el curs.



Com ?

- Cantina del professorat.
- Organitzant esdeveniments culinaris pel centre (Projecte Pastisseria).
- Col·laborar amb entitats del poble (Esplai d'Ampans).
- Participació en concursos.
- Projecte esports (Xarxa de PFI).

TUTORIA

Tutoria col·lectiva

Sessió setmanal amb tot el grup per treballar la planificació de les activitats, l'avaluació de la setmana i la cohesió de grup.

Atenció individual

Espai personalitzat per orientar l'alumnat en gestió emocional i el seu futur acadèmic i professional de manera privada.



Atenció a les famílies:

Seguiment amb les famílies per:

- Correu setmanal i altres.
- Contacte telefònic.
- Entrevistes.

Hora de tutoria:

Divendres de 10h a 12h

00ssanchez@gerbert.cat

SORTIDES, TALLERS I ALTRES

Sortides

1r trimestre	2n trimestre	3r trimestre
• Món Sant Benet. • Oficina Jove de Manresa. • Escola de cuina de Tona.	• Joviat Culinary. • Fira de l'estudiant.	• Entitats de St. Fruitós: ◦ El Far. ◦ SOC i CAE. • Sortida final.

Esdeveniments

1r trimestre	2n trimestre	3r trimestre
• Degustació de Castanyada. • Degustació de Nadal.	• Concurs d'arròs. • Degustació de la Mona.	• Graduació.

Formació

- CURS DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS.



SORTIDES, TALLERS I ALTRES

Tallers i xerrades

1r trimestre	2n trimestre	3r trimestre
• Taller de cafè i del té. • Taller de Nadal. • Sortides després del PFI.	• Taller de paelles. • Taller de nutrició. • Incorporació al món laboral.	• Taller de lectura. • Economia domèstica. • Preinscripcions.

Funcionament

- S'informarà a les famílies a través del programa leduca i/o en format paper.
- En cas de NO participar a la sortida, cal rebutjar-la a través d'aquesta aplicació.



AVALUACIÓ I BUTLLETINS

Qualificacions

- Les qualificacions de l'1 al 10.
- La nota FINAL del PFI és la Mitjana de mòduls (professionals i generals), pràctiques i assistència.
- L'alumnat que no superi el període d'estada a l'empresa, no podrà graduar el PFI.

Recuperacions

Informes trimestrals: Lliurament en paper (alumnes) i per email (famílies).

Calendari de seguiment:

- 1r Trimestre: Reunió inicial.
- 2n Trimestre: Seguiment telefònic.
- 3r Trimestre: Entrega d'informes en mà.

- L'avaluació és continuada, tot i que hi hauran Recuperacions



Juny

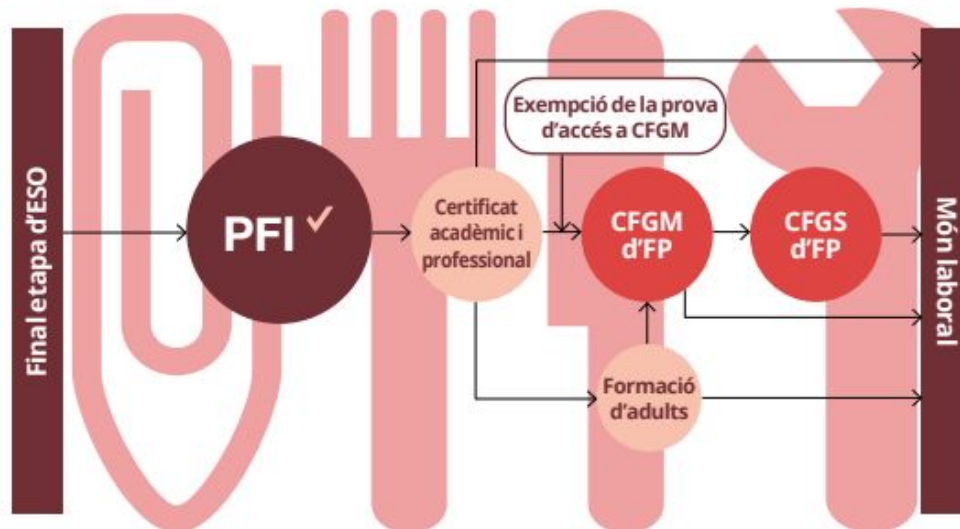
Entrevistes i informes

SUPERACIÓ DEL PFI

Si aprova

- Certificat professional de Nivell 1 (SOC).
- Accés a Cicles Formatius de Grau Mitjà.
- Accés a Formació d'adults per obtenir l'ESO.
- Accés FP Dual.
- Accés al Món laboral com a

- Ajudant o auxiliar de cuina.
- Ajudant d'economat .
- Auxiliar/ajudant de cambrer en sala.
- Auxiliar/ajudant de cuina, bar i cafeteria.
- Auxiliar/ajudant de bàrman.



NO SUPERACIÓ DEL PFI

Si no aprova

- Programa de Noves Oportunitats, el FAR.
- Certificats de professionalitat (Nivell 1 i Nivell 2), SOC.
- Accés a Formació d'adults per obtenir l'ESO.
- Accedir al món laboral.

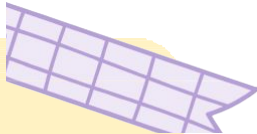


CALENDARI



DIES DE LLIURE DISPOSICIÓ

- Dilluns, 7 de desembre.
- Divendres, 22 de gener.
- Dilluns, 22 de febrer.
- Divendres, 30 d'abril.
- Dilluns, 17 de maig.



INICI I FI DE CURS

- 14 de setembre.
- 21 de juny.



FESTIU LOCAL

- 22 de gener.



VACANCES

- Nadal: 22 /12- 7/01
- Setmana Santa: 20-29/03



ENTREGA DE NOTES

- 1r trimestre: 18 de desembre.
- 2n trimestre: 19 de març.
- 3r trimestre: 14 al 18 de juny.

HORARI

1r trimestre



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
7.55 - 8.55	Comunicació MFG1	Processos MPF38	Matemàtiques MFG3	Riscos Laborals	Matemàtiques MFG3
8.55 - 9.55					
9.55 - 10.10	Pati				
10-10 - 11.10	Preelaboració MPF34	PROJECTE	El. bàsiques MPF76	Comunicació MFG1	Processos MPF38
11.10 - 12.10			El. bàsiques MPF76		Serveis MPF37
			Serveis MPF37		
12.10 -12.25	Pati				
12.25 - 13.25	Preelaboració MPF34	Serveis MPF37	Serveis MPF37	Entorn MFG2	Tutoria grup
13.25 - 14.25	Processos MPF38	PROJECTE		Orientació MFG2	Tutoria individual

HORARI



3r trimestre

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
7.55 - 8.55	Comunicació MFG1	FCT			
8.55 - 9.55					
9.55 - 10.10	Pati				
10-10 - 11.10	Matemàtiques MFG2	Orientació i MFG4			
11.10 - 12.10	Matemàtiques MFG2	Tutoria			
12.10 -12.25	Pati				
12.25 - 13.25	Socials MFG2	PROJECTE			
13.25 - 14.25	FCT	PROJECTE			

MATERIAL i PAGAMENT

- **Material escolar necessari:**

- Bàsic: Estoig complet (escriptura, regle, tisores, cola).
- Arxiu: Carpesano (anelles i fundes) i llibreta (fulls colors).
- Altres: Calculadora.
- Facilitats pel centre: Ordinador, agenda i guia de l'alumne.
- La manca de material comporta una incidència.



- **Material tècnic- cuina:**

- Facilitats pel centre: Uniforme (davantal i mocador) i estris de cuina.
- A càrrec de l'alumne: [Sabates antilliscants](#).
- Tupper i ampolla d'aigua.

- **Despeses**

- Fiança: Garantia per a la cura de l'uniforme i el material (50€).
- Responsabilitat: El mal ús, pèrdua o sostracció del material suposarà sanció acadèmica o econòmica.
- Sortides amb desplaçament: Cost a càrrec de l'alumnat.

NORMATIVA DE FUNCIONAMENT

[Guia de l'alume/a](#) *Veure també tipificació de faltes.*



Horari

- De dilluns a divendres : de 7'55h a 14'25h (1r i 2n trimestre).
- Dilluns i dimarts : de 7'55h a 14'25h (3r trimestre).
- Setmana d'exàmens: de 9:00h a 13:00h.
- Esdeveniments: de 9:00h a 16:30h.
- **Horari del 1r dia: 9:00h a 13:00h.**
- Horari absències del professorat: 9:00h-13:25h.



Vestuari

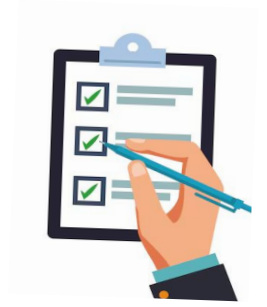
- Ha de ser correcte i apropiat (no gorres, barrets, ni xancletes).
- Ús obligatori de la roba reglamentària de cuina.
- Higiene: Cabell recollit, ungles curtes i netes, sense joies.
- L'incompliment pot impedir l'assistència a l'activitat.



Dispositius electrònics

- Els mòbils i els auriculars estan prohibits a tot el centre.

ASSISTÈNCIA I PUNTUALITAT



L'assistència a classe és obligatòria.

- L'assistència és obligatòria en tots els mòduls, sortides i pràctiques.
- Els retards injustificats de >10 minuts impedeixen l'entrada a l'aula.
- Cal notificar absències, retards, visites mèdiques i altres via iEduca o correu electrònic.
- Justificants: Lliurar tota la documentació justificativa al tutor/a.
- Exàmens: L'absència sense justificant oficial implica fer l'examen el dia de reincorporació.
- Vaga: Requereix autorització escrita de la família.

Assistència mínima requerida:

- L'acumulació de faltes (>20%) pot comportar la baixa del PFI.

PLA DE COMUNICACIÓ

ORIENTACIONS famílies

Si heu de contactar amb el vostre fill/a durant l'horari lectiu, truqueu a consergeria.

No s'atendran consultes via WhatsApp ni a telèfons personals dels docents.



CORREU DE CENTRE
a8053054@xtec.cat

CONSERGERIA
iesgerbert@xtec.cat

TUTORA
00ssanchez@gerbert.cat



ADREÇA
Av. Lluís Companys s/n
08272 Sant Fruitós de
Bages

93 876 18 21



L'Institut Gerbert d'Aurillac desitja comunicar a familiars i alumnes que, a partir d'ara, enviarem la informació que necessiten (avisos, notificacions, etc.) a través d'iEduca Tokapp

És necessària la descàrrega gratuïta d'iEduca Tokapp en el teu telèfon o tauleta

- Entra a la botiga d'App Store, Huawei Store o Google Play del teu telèfon.
- Busca l'aplicació d'iEduca Tokapp
- Descarrega-la gratuïtament
- Introdueix les claus d'accés que us han enviat des del centre educatiu.

Aquesta plataforma de gestió facilita la comunicació amb les famílies, així com la gestió interna de centre:

- Control d'assistència.
- Falta de disciplina.
- Autoritzacions de sortides .
- Comunicació família-institut.

INFORMACIONS DEL CENTRE

informacions d'activitats i altres a la web

<https://agora.xtec.cat/iesgerbert>

Institut Gerbert d'Aurillac

ESO BATXILLERAT BATXIBAC



ieduca

llibres

cerca

calendari

erasmus+

menú



Institut Gerbert d'Aurillac
Av. Lluís Companys s/n
08272 Sant Fruitós de Bages
938761821

LLISTAT D'ADMESOS AL PFI

Ja es pot consultar el llistat d'admesos al PFI que ha sortit publicat avui. Podeu fer-ho [aquí](#).



institutgerbert ...

Institut Gerbert d'Aurillac

734 publicaciones 1567 seguidores 720 seguidos

Education

Centre Públic d'Ensenyament Secundari. ESO i Batxillerat.

linktr.ee/institutgerbert

IMATGES DEL PFI



PFI d'Auxiliar de Cuina i Restauració

Institut Gerbert d'Aurillac



Moltes gràcies per la vostra assistència



Us desitgem que tingueu un
MOLT BON CURS
Gaudim del camí!

*La cuina és l'art de transformar
ingredients en oportunitats.*



El vostre torn