

JORNADES ESPECIALS I SORTIDES

Xocolatada solidària per l'Hospital Sant Joan de Déu

Setmana cultural, gastronòmica i professional

L'EHVO del revés

Sopars amb Estrella

Tast d'olis

Tast de vins

Concursos interns de cuina i cocteleria.

Participació en concursos del sector de l'hoteleria (Catskills, Joves cambres i cuiners de Catalunya, etc)

Intercanvi amb el Lycée Jean Monet de Libourne.

Durant el curs es fan diferents sortides a empreses i fòrums de l'entorn dels estudis dels CFGM de Cuina i gastronomia i de Serveis en restauració. Acostumem a fer-ne dues per trimestre, depenent de la disponibilitat.

COL·LABORACIONS

- Col·laboració amb fires alimentàries
- Col·laboració amb la DO Alella (Sopar dels sentits, Enotast,..)
- Col·laboració amb entitats municipals (Remençada, Festa major)
- Col·laboració amb entitats comarcals (Cuina VO, Consell Comarcal

<https://www.escolahoteleriavo.cat>



@ehvo_martamata



@escolahoteleria

ÈXIT PER A TOTHOM

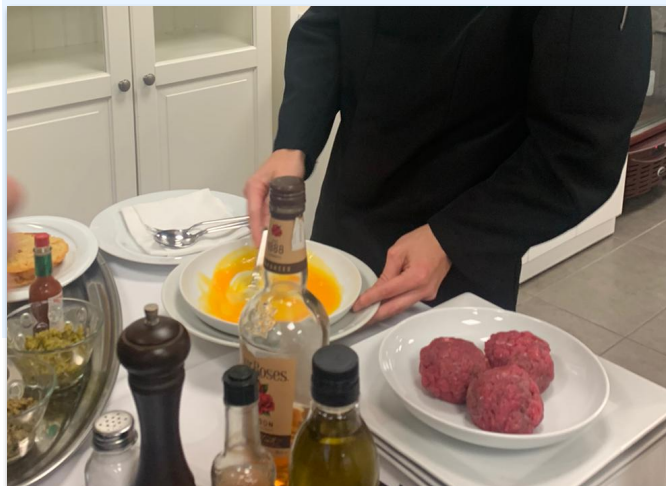
La base del nostre projecte educatiu és potenciar les característiques personals de cada alumne, fent un acompanyament en la gestió de l'autoconeixement i l'autonomia personal per tal que tots i totes puguin prendre decisions exitoses sobre el present i el futur. A cada alumne se li assigna un/a coach de referència que fa el seu seguiment acadèmic i professional.

APRENTATGE GLOBALITZADOR

Creiem que la realitat no està fragmentada en diferents assignatures per això, en els nostres cicles formatius l'alumnat té l'oportunitat de preparar-se resolent reptes i problemes reals de l'entorn hotelier. Posant en pràctica dia a dia, tant en el restaurant pedagògic com a la cafeteria, els coneixements adquirits en els mòduls teòrics. Per això donem prioritat al treball competencial per projectes en un entorn cooperatiu.

INCLUSIÓ

A les nostres classes conviuen junts alumnes diferents, aquesta realitat ens ajuda a desenvolupar les competències socials, l'empatia i la tolerància per viure i seguir construint aquesta societat plural.



INS MARTA MATA-ESCOLA D'HOTELERIA VALLÈS ORIENTAL (EHVO)

CFGM de Cuina i Gastronomia
CFGM de Serveis en Restauració

Presentació 2020-21

Preinscripcions: de l'11 al 17 de maig de 2021

Codi del centre: 08065421



BENVINGUTS/DES!

Us donem la benvinguda!

L'Institut Marta Mata va obrir les portes el curs 2006/07 amb l'ESO i des de 2015/16 ofereix també cicles de formació professional de grau mig.

Actualment tenim el CFGM de Cuina i gastronomia i el CFGM de Serveis en restauració. La part de CFGM de l'institut Marta Mata s'anomena Escola d'Hoteleria del Vallès Oriental (EHVO).



El propòsit dels CFGM de l'institut Marta Mata és proporcionar una educació professionalitzadora al nostre alumnat. Formar futurs professionals així com acompanyar i orientar donant els valors socials i democràtics necessaris perquè avancin tant a nivell personal com intel·lectual.

AULES TEÒRIQUES

Majoritàriament estan ubicades a l'edifici de l'institut Marta Mata. Disposem de dues aules d'informàtica i dues aules ordinàries amb ordinador i projector.

A la cafeteria de l'institut es donen les classes teòriques dels mòduls pràctics dels estudis de Serveis en restauració i també disposa d'ordinador i projector. A l'edifici del Molí, el restaurant disposa d'ordinador i projector.

AULES PRÀCTIQUES

Els estudis d'hoteleria són bàsicament pràctics, per aquest motiu, els/les nostres alumnes fan pràctiques de cuina i de servei des del primer dia de classe. D'aquesta manera aconseguim que en acabar els estudis surtin preparats per encarar la seva trajectòria professional. O per començar amb bones perspectives els estudis de grau superior. Per tal que les pràctiques siguin el màxim significatives i competencials possibles l'institut té dos espais habilitats a tal efecte: la cafeteria de l'institut Marta Mata i el Restaurant Pedagògic El Molí.

CAFETERIA INSTITUT

A la cafeteria l'alumnat de 1r de Serveis en restauració fa pràctiques de preparació de menjar i beguda propis de cafeteria. Així com atenció i servei al client. La cafeteria està oberta al públic i serveix entrepans, cafès i beguda a l'alumnat i professorat.



RESTAURANT PEDAGÒGIC EL MOLÍ

A l'edifici El Molí hi ha el restaurant pedagògic. En aquest espai l'alumnat de 2n de Serveis en restauració fan pràctiques de preparació i servei al client.

També hi ha la cuina del restaurant pedagògic on els i les alumnes de Cuina i gastronomia fan les seves pràctiques de cuina i pastisseria, elaborant les menges i dolços que degustaran els clients del Restaurant.

Tant les pràctiques a l'espai de la cafeteria com les que es fan a l'espai del Molí són vivencials i realistes, donant una perspectiva acurada del que serà el món laboral als/les alumnes de l'EHVO.

PRÀCTIQUES EXTERNES EN EMPRESES

Durant el segon curs tot l'alumnat del CFGM va a fer unes hores de pràctiques externes en una empresa del sector. És una bona manera d'aproximar els nois i noies al món laboral en un entorn protegit.

Es procura que els/les alumnes mostrin la seva autonomia proposant empreses adients a les seves preferències i motivacions per a fer les pràctiques externes.

