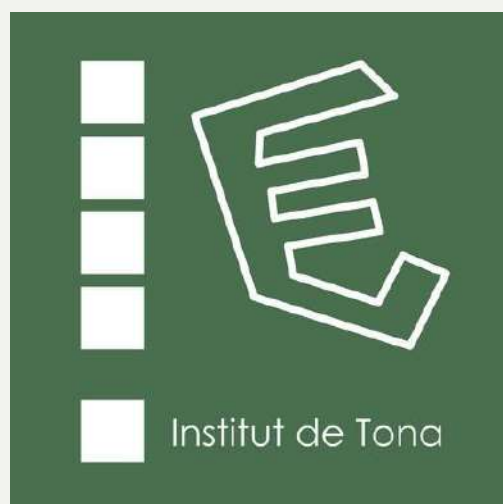


BUTLLETÍ INFORMATIU

Institut de Tona



setembre 2024

Benvingut curs 2024-25!

Encetem un nou curs amb moltes ganes, motivació i il·lusió. L'equip docent estem preparats per a aquest curs que tot just engega, així que donem la benvinguda a tot l'alumnat. Esperem que sigui un curs ple d'aprenentatges i èxits!



Reunions de pares d'inici de curs

Aquest mes de setembre hem rebut a les famílies a les reunions informatives d'inici de curs on han pogut conèixer els tutors, tenir informacions pràctiques del funcionament del nou curs i resoldre dubtes. Creiem important el vincle i comunicació amb les famílies per garantir l'èxit educatiu.



Inici de curs

El dia 9 de setembre els alumnes d'ESO van iniciar el curs i el dia 12 ho van fer els alumnes de Batxillerat. Va ser un dia ple d'emocions, de retrobaments i noves coneixences tant pels alumnes com pel professorat. Esperem tenir un curs ple de noves experiències i nous aprenentatges.



Educació física a l'ESO

Aquest curs l'alumnat de 3r d'ESO ha començat treballant aspectes de la força i la velocitat. Tots junts intentaran pujar al cim de l'Everest de manera cooperativa. Creieu que ho aconseguiran?



Educació física a Batxillerat

Els alumnes de Primer de Batxillerat han començat les classes fent reptes cooperatius. D'aquesta forma creem vincles i començarem a treballar conjuntament per dinamitzar els patis quan tinguem la pista llesta.



Rebem a l'auxiliar de conversa

El dilluns 23 de setembre es va reincorporar la Julie Bol, auxiliar de conversa dels Estats Units. El primer dia ens va fer una presentació oral sobre el seu estiu amb el seu pare. Junts han fet una ruta històrica per sis països europeus. Els alumnes estan encantats de tenir-la aquí un any més amb nosaltres.



El secret de la vida eterna

El dia 25 de setembre els alumnes de Biologia de 1r i 2n de Batxillerat han assistit a les Tertúlies de Literatura Científica, que organitza cada any la Universitat de Vic. En aquesta ocasió, hem pogut escoltar el Dr. Salvador Macip, presentant-nos el llibre que ha escrit conjuntament amb el Dr. Manel Esteller: *El secret de la vida eterna*. Ens ha parlat de l'envelliment cel·lular i de les cèl·lules senescentes que anem acumulant amb els anys... i ens ha plantejat qüestions que s'estan investigant: Algun dia l'ésser humà serà immortal? Una xerrada molt interessant per despertar l'interès dels nostres futurs científics.



Cinquena posició a la competició Worldskills a Lió (França)

L'alumne de l'Escola d'Hostaleria Ethan Álvarez ha aconseguit una medalla d'excel·lència en haver obtingut la cinquena posició, amb 724 punts, a la competició de cuina dels WorldSkills 2024, celebrats a Lió (França). Es tracta de la millor posició aconseguida mai per un alumne català en aquests campionats mundials, on participen joves estudiants o recents titulats de formació professional d'arreu del món, que competeixen en 59 categories.

L'Ethan va competir en la 47ena edició d'aquest certamen biennal, que va comptar amb la participació de més de 1.400 joves de 69 països i regions en 67 modalitats professionals diferents. A més de la medalla d'excel·lència, va obtenir la medalla 'Best of nation' com a representant de la delegació espanyola amb millor puntuació del campionat.

L'Ethan va començar la seva trajectòria competitiva al campionat català, els CatSkills. Celebrats la primavera de 2023, van servir per seleccionar l'alumnat que representa Catalunya als SpainSkills, el certamen estatal, que va tenir lloc a Madrid el passat mes d'abril. Durant tot aquest temps ha estat acompanyat pel professorat de l'Escola, però molt especialment pel seu tutor Toni Cruells i també Cesc Molera.

Després de l'èxitós pas pels WorldSkills, l'Ethan competirà als EuroSkills 2025, que tindran lloc a Dinamarca el setembre del proper any. Per preparar-lo, l'alumne realitzarà una estada al restaurant gironí El Cellar de Can Roca, que combinarà amb entrenaments setmanals amb els seus tutors a l'Escola.

Moltes felicitats!!



L'Escola d'Hostaleria obre les portes al públic a partir del dia 1 d'octubre

Un any més l'Escola d'Hostaleria obre les portes del restaurant i també inicia la venda de productes de Pastisseria.

RESTAURANT

Obert a partir del dia 1 d'octubre. S'aconsella reserva prèvia.

Obert de dimarts a divendres. L'horari d'entrada serà de 13:30 a 14:30.

Menú degustació 27€ (de dimarts a dijous)

Menú fonda 18€ (només divendres)

VENDA DE PRODUCTES DE PASTISSERIA

La venda s'inicia a partir del 4 d'octubre

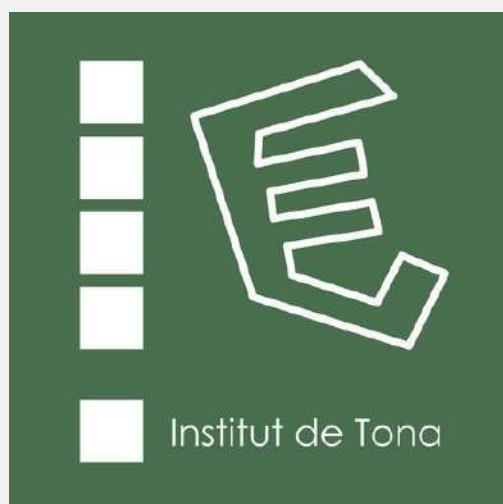
Cada divendres de 12 a 14h. Cal trucar per reservar els productes.

VENDA DE PANELLETS

Com cada any l'Escola també posa a la venda panellets. Es podran recollir el divendres **25 d'octubre**. Cal reserva prèvia.

Us animem a venir a conèixer l'Escola i a degustar els nostres productes. Qui vulgui rebre setmanalment l'oferta de productes cal que truqui al 93.887.08.54





Més informació:

www.agora.xtec.cat/iestona

www.escolahostaleriaosona.net/

Instagram:

@instituttona

@escola_hostaleria_osona