

PROJECTE EDUCATIU DEL CENTRE

Índex

1. INTRODUCCIÓ	4
1.1 Marc normatiu de referència	4
2. ON SOM?.....	5
2.1 Anàlisi de context i ubicació	5
3. QUI SOM?	6
3.1 Identitat i caràcter propi.....	6
3.2 Els eixos vertebradors.....	7
3.2.1. La sostenibilitat	7
3.2.2. La qualitat.....	8
3.2.3. La innovació.....	8
3.3 Definició institucional	8
3.4 Interacció amb els grups d'interès.....	9
3.5. El nostre alumnat.....	12
3.5.1 Perfil socioeconòmic i pedagògic.....	13
3.6 El nostre professorat.....	13
4. QUÈ PRETENEM?	14
4.1 Objectius.....	14
4.2 Projectes i programes.....	15
4.3. Mapa de Processos	16
5. QUÈ OFERIM?	16
5.1 Catàleg de serveis	16
6. COM ENS ORGANITZEM?	17
6.1 Principis organitzatius i de gestió	17
6.2 Òrgans de direcció, coordinació i participació	18
6.2.1 Organigrama.....	18
6.3 La política de qualitat.....	18
6.4 La política d'aliances	18

6.5 Organització Pedagògica.....	19
6.5.1 Principis i criteris pedagògics generals	19
6.5.2 Organització curricular i metodològica.....	20
6.5.3 Foment del benestar emocional de tota la comunitat educativa.	20
7. ANNEXOS PEC	21
7.1 El Projecte de direcció (PdD)	21
7.2 El Projecte lingüístic de centre (PL)	21
7.3 El Pla d'Atenció a la diversitat (PAD).....	21
7.4 Les Normes d'Organització i Funcionament de Centre (NOFC).....	21
7.5 El Pla d'Acció tutorial (PAT)	21
7.6 El projecte de convivència (PC).....	21
7.7 El Pla Digital (PD)	21
7.8 La Programació General de Centre (PGC)	21
7.9 La memòria Anual de Centre (MAC).....	21

Llista de les modificacions			
Número versió	Data	Descripció de la modificació	Distribució
00	01/09/25	Creació del document	Claustre Gestor documental

1. INTRODUCCIÓ

Aquest Projecte Educatiu de Centre (PEC) és un document aprovat pel Consell Escolar de l'Institut, prèvia consulta al Claustre de Professors, on es troben reflectits els trets d'identitat, la Missió, la Visió, l'expressió de l'estructura organitzativa i el tractament de les llengües, de l' Institut de gastronomia i restauració de Barcelona.

El PEC explica qui som (identitat), on som (context), què pretenem (objectius) i com ens organitzem per aconseguir-ho (estructura). La seva finalitat és oferir la millor resposta en clau educativa i de qualificació professional a la diversitat social, econòmica i cultural del context per al qual es defineix, tenint en compte les característiques de l'alumnat, de la comunitat educativa i de l'entorn social, empresarial i cultural del centre. En conseqüència, esdevé un document marc estratègic que representa la màxima expressió de la nostra autonomia com a centre i fonamenta, dona sentit, orienta i vertebrava tots els instruments i accions que desenvolupem.

1.1 Marc normatiu de referència

- ☐ Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació (BOE núm. 106, de 4.5.2006)
- ☐ Llei 12/2009, de 10 de juliol, d'educació (LEC). (DOGC 16.07.2009).
- ☐ Decret 102/2010, de 3 d'agost, d'autonomia dels centres educatius. (DOGC 05.08.2010).
- ☐ Decret 155/2010, de 2 de novembre, de la direcció dels centres educatius públics i del personal directiu professional docent. (DOGC 11.11.2010).
- ☐ Decret 284/2011, d'1 de març, d'ordenació general de la formació professional inicial. (DOGC 03.03.2011).
- ☐ Decret 39/2014, pel qual es regulen els procediments per definir el perfil i la provisió dels llocs de treball docents. (DOGC 27.03.2014)
- ☐ Llei Orgànica 3/2020, de 29 desembre d'Educació (LOMLOE).
- ☐ Llei Orgànica 3/2022, de 31 de març, d'ordenació i integració de la Formació Professional (BOE 78/2022)
- ☐ Decret 29/2015, de 3 de març, de modificació del decret 155/2010.
- ☐ Decret 150/2017, de 17 d'octubre, de l'atenció educativa a l'alumnat en el marc d'un sistema educatiu inclusiu.
- ☐ Decret 137/2023, de 25 de juliol, dels centres de formació professional integrada.

2. ON SOM?

2.1 Anàlisi de context i ubicació

L'Institut de Gastronomia i Restauració de Barcelona, amb nom comercial Institut de la Gastronomia de Barcelona i en endavant IGB, neix oficialment per iniciar-se en el curs 2025-2026, en el marc del Pla Director de la Formació Professional 2023-2030, que preveu la creació de 35 centres especialitzats d'FP a Barcelona.

El centre s'ubica en les anteriors instal·lacions de l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB), un centre de titularitat privada que tanca el curs 2024-2025. L'IGB assumeix i garanteix la continuïtat formativa de l'alumnat que encara cursa estudis en aquell moment a l'ESHOB.

L'Institut de la Gastronomia de Barcelona és un centre de titularitat pública ubicat al número 243 del Passeig del Taulat, a la ciutat de Barcelona. Es troba concretament al districte de Sant Martí, en una zona coneguda com el 22@, al barri del Poblenou. L'Institut compta amb tota l'estructura necessària per donar resposta a les teves necessitats formatives dins d'un edifici modern i ben il·luminat.

L'Institut consta actualment d'un espai de 4500 metres quadrats d'instal·lacions amples amb llum natural. També disposa d'un espai addicional de 500 m2 al recinte de Palo Alto. La seva ubicació facilita l'accés al Centre amb qualsevol transport, doncs tant l'Autobús com el Tramvia o el Metro arriben amb regularitat fins les nostres instal·lacions.



3. QUI SOM?

3.1 Identitat i caràcter propi

L'IGB és un centre públic de formació professional integrada que es defineix com:

- ☐ **Innovador i amb vocació de servei.** Treballem per introduir elements nous o variacions per tal de millorar tot el que es fa al centre, tant en l'àmbit pedagògic com organitzatiu, en tots els nivells, instruments i accions que duem a terme. Som un centre educador i formador i hem de donar resposta a les necessitats de les persones i del món laboral en què s'han d'integrar.
- ☐ **Integrat i integrador.** L'IGB neix amb la vocació de ser un centre integrat i treballem per desenvolupar una estructura organitzativa i pedagògica que permeti l'oferta integrada (inicial, ocupacional i continua). Intentem trobar nexes i connexions entre les diferents titulacions de la nostra oferta formativa, amb sentit i significació en el mercat de treball, per tal d'optimitzar els recursos disponibles, millorar l'atenció pedagògica i donar un valor afegit a la formació del nostre alumnat.
- ☐ **Acolridor, Inclusiu i coeducador.** L'acollida és el conjunt sistemàtic d'actituds i actuacions que el centre posa en funcionament per guiar la incorporació òptima dels membres nous de la comunitat educativa en la vida i la cultura quotidianes. En aquest sentit, l'acollida no s'ha d'entendre com un fet puntual, sinó com un procés continu al llarg de tota l'estada al centre. A l'IGB intentem organitzar de manera adequada els recursos per garantir l'atenció a les necessitats educatives del nostre alumnat, planificant les mesures i els suports necessaris i minimitzant les barreres d'accés a qualsevol alumne o alumna.
Apostem per una educació no masclista, no androcèntrica i no sexista, superadora dels estereotips i rols de gènere i intentem contribuir a la neutralització de les desigualtats i discriminacions inherents a la ideologia de gènere o al sistema patriarcal.
- ☐ **Autònom, Obert, Proactiu.** En el marc de la nostra autonomia de centres, intentem donar una resposta tan adaptada com sigui possible a les necessitats de les persones i de les empreses, en funció dels nostres recursos i la nostra capacitat.
La nostra tasca s'enriqueix i es potencia si aconseguim teixir afinitats consistents amb l'entorn per tal d'ampliar les possibilitats i oportunitats del centre i de l'alumnat. Això implica mantenir contactes i convenis estables amb entitats formatives i empresarials nacionals, europees i internacionals i assegurar i fomentar l'aprenentatge i l'ús de les llengües estrangeres.
Ens agrada explorar el nostre entorn, identificar necessitats, convertir-les en reptes i preparar-nos per abordar-los.
- ☐ **Laic, plural, intercultural, democràtic i participatiu.** No professem cap culte, creença o religió. Respectem les conviccions, les creences i la llibertat de consciència de tothom perquè és el fonament que permet capacitar les persones per a la convivència en la pluralitat, així com les seves expressions institucionals, siguin religioses, agnòstiques o

atees. Només es pot educar, formar, treballar i, en definitiva, conviure des de la tolerància i el respecte a la diferència. La diversitat només es pot afrontar amb diversitat.

En el nostre centre volem garantir espais en els quals sigui possible escoltar i ser escoltat en la presa de decisions que afecten la vida del centre i la comunitat educativa, no només per raó del desplegament dels òrgans de participació previstos normativament, sinó com a pràctica educativa coherent amb els valors de ciutadania.

- ❑ **Sostenible i Eco educador**, impulsem instruments, accions i polítiques que ens impliquen activament en la sostenibilitat, tant pel que fa a l'organització i els processos interns com a l'oferta formativa. Compromès amb la sostenibilitat del planeta, des de l'IGB volem incorporar la consciència ecològica en el procés formatiu de l'alumnat i contribuir a potenciar les conductes ecològiques i sostenibles en l'àmbit educatiu, social i laboral.
- ❑ **Orientador i Dual**, perquè la informació i l'orientació acadèmica i professional forma part d'una formació professional de qualitat, tant pel que fa a l'alumnat com a l'entorn. Dual, amb vocació de potenciar les sinergies amb el món empresarial com a factor fonamental de qualitat de la nostra formació.

3.2 Els eixos vertebradors

Al nostre centre educatiu, apostem per una Formació Professional que mira al futur: **sostenible, innovadora i centrada en les persones**. Formem professionals capaços de respondre als desafiaments del món actual amb **responsabilitat social, consciència ambiental i domini tecnològic**. Fomentem el **benestar emocional** com a base del desenvolupament personal i professional, i treballem amb metodologies pràctiques que promouen **la creativitat, la col·laboració i la resolució de problemes reals**. El nostre compromís amb **la qualitat** es reflecteix a cada etapa de l'aprenentatge, amb l'objectiu de preparar **ciutadans competents, ètics i resilients**, capaços de construir un **entorn més just, humà i sostenible**

3.2.1. La sostenibilitat

L'IGB aposta per una formació d'excel·lència en l'àmbit de l'hoteleria, amb un fort compromís amb la sostenibilitat, la reducció del malbaratament alimentari, la millora contínua i el desenvolupament responsable del sector. Els eixos fonamentals de la nostra política de qualitat són:

1. Sostenibilitat i economia circular : Integrant criteris ambientals en la formació, promovent l'ús de productes de proximitat, de temporada i ecològics, així com la reducció del malbaratament alimentari.
2. Relació amb l'entorn local: Afavorint la col·laboració amb agents, empreses i proveïdors locals per reforçar el teixit productiu del territori i generar oportunitats reals per a l'alumnat.
3. Eficiència en l'ús de recursos: Implantant mesures d'estalvi energètic i d'aigua al centre i formem l'alumnat en el bon ús dels recursos durant les activitats pràctiques.

4. Gestió responsable de residus: Fomentant el reciclatge, la separació selectiva i l'aprofitament d'aliments, tant en l'àmbit formatiu com en el funcionament diari del centre i política de paper zero i "zero waste"

5. Millora contínua: Revisant i actualitzant els processos formatius, metodologies i equipaments per garantir una formació actualitzada, eficient i adaptada a les necessitats del sector.

3.2.2. La qualitat

A l'Institut de la Gastronomia i Restauració de Barcelona tenim com a objectiu prioritari oferir un servei educatiu i formatiu de qualitat orientat a l'excel·lència, basat en la millora continua. Un dels instruments per aconseguir aquesta fita és la implantació i manteniment d'un sistema de gestió de la qualitat basat en la norma ISO 9001 i en la gestió per processos.

El compromís amb la qualitat i la sostenibilitat afecta a tota la comunitat educativa, que assumeix la responsabilitat de participar activament en el desenvolupament i en la millora de la gestió del centre.

3.2.3. La innovació

Des del seu inici l'IGB participa en la pràctica totalitat dels programes d'innovació pedagògica del Departament per tal d'estimular la capacitat d'aprenentatge i les habilitats i potencialitats personals, assolir l'èxit escolar de tots els alumnes i millorar globalment l'activitat educativa.

Igualment, creiem en la innovació com una veritable eina d'avenç i progrés en l'àmbit social i econòmic i, conscients que el perfil innovador i creatiu és una qualitat molt ben valorada per les empreses del nostre sector, l'incorporem de forma transversal com a capacitat clau en tot el procés de formació.

3.3 Definició institucional

Missió

Amb caràcter general, la missió fonamental de l'IGB, en tant que institut públic, és la d'oferir un servei públic de qualitat a la ciutadania per tal de fer efectius el dret universal a l'educació i el dret a la formació al llarg de la vida. Aquesta missió implica el compromís de capacitar tot el nostre alumnat per afrontar els reptes personals, professionals i socials de la seva trajectòria vital amb la màxima perspectiva d'èxit.

Com a centre de formació professional específica integrat, la **missió** de l'Institut es concreta en oferir una formació integral de qualitat basada en la innovació gastronòmica i la sostenibilitat, aportant una preparació tècnica i humana al nostre alumnat per tal que esdevinguin professionals competents i socialment responsables.

Visió

L'IGB té com a visió esdevenir un Centre de FP integrat, referent, innovador i de prestigi en interrelació constant amb les empreses del sector de la gastronomia.

Per arribar-hi involucrarem institucions, alumnat, famílies, empresaris i tot l'equip humà del centre.

Valors de referència

- **Excel·lència** per a tothom educant en la diferència. L'IGB ha d'oferir una oportunitat real d'aprenentatge i progrés a tot el seu alumnat perquè pugui donar el millor de si mateix. Vetllem per crear les condicions per tal que tots i cadascun dels nois i noies puguin progressar, partint de la idea que tots tenen capacitats i ambicions diverses per fer créixer i excel·lir.
- **Professionalitat, eficiència, responsabilitat i esforç** com a qualitats inherents als professionals competents, tant de l'organització (personal) com del futur (titulats/des).
- **Compromís social i mediambiental** en tant que servei públic, per millorar l'actitud de les persones enfront dels reptes socials, laborals, econòmics i climàtics.
- **Solidaritat** no només com a valor social entre els individus sinó també com a valor que cal integrar i preservar en les relacions de treball i en les organitzacions.
- **Cooperativisme** com a qualitat intrínseca a les metodologies actives de treball i com a part de la realitat econòmica del nostre teixit empresarial al qual es dirigeixen els nostres tècnics i tècniques.
- **Convivència, tolerància i respecte** de tots i totes i per a tots i totes tant en l'esfera acadèmica com en la personal i professional. La nostra política en aquest sentit, queda recollida al nostre projecte de convivència.
- **Ètica**, com a valor especialment important a integrar en el fer professional i les organitzacions econòmiques i de treball.
- **Transparència**, publicitem i compartim la nostra estructura, la nostra acció de govern, amb mecanismes establerts de retiment de comptes.

3.4 Interacció amb els grups d'interès

L'IGB identifica els següents grups d'interès essencials:

- L'alumnat
- Les famílies o representants legals del nostre alumnat
- Les empreses col·laboradores i associacions empresarials
- Els agents socials
- Les diferents administracions públiques

Les famílies són un grup d'interès molt important. L'IGB es compromet a garantir la informació necessària per assegurar que l'alumnat conegui el que se l'exigirà en cada etapa formativa i que es matriculi en la seva opció vocacional. Aquest assessorament i orientació professional s'ha d'allargar durant tota la vida laboral de l'alumnat i adreçar-se també a les empreses i a la població en general. Tanmateix l'IGB assumeix que la col·laboració entre l'institut i les famílies o representants legals del nostre alumnat és un element imprescindible per aconseguir una formació de qualitat. Les famílies de l'alumnat menor d'edat reben informació del professorat personalment o mitjançant la plataforma digital educativa ieduca de l'activitat, progrés a fi de pactar estratègies conjuntes i fomentar un ambient col·laboratiu.

L'IGB aspira a ser un centre integrat d'FP de referència al llarg de tota la vida amb oferta de graus A,B;C;D i E ii amb una aposta per la formació DUAL. Això implica fer un esforç permanent per adaptar-se als continus canvis tecnològics, tot adaptant les metodologies didàctiques adequant-les a les necessitats dels d-----iferents grups d'interès. En aquest punt, tant les associacions empresarials com les sindicals tenen una gran importància.

Per últim, l'IGB escolta tots els grups d'interès i participa en la societat civil de l'entorn per conèixer i donar resposta a les necessitats de formació que es presentin, bé com a oferta, traslladant les necessitats a instàncies superiors o bé orientant en les diferents alternatives possibles.

El centre identifica com a grups d'interès, requisits, necessitats i expectatives, les que a continuació es recullen en aquesta graella, que inclou els anteriorment anomenats com a essencials i d'altres que són complementaris:

GRUP	REQUERIMENTS	NECESSITATS	EXPECTATIVES	REVISIÓ I VALIDACIÓ
ALUMNAT	Títols d'accés l'ensenyament Compliment normatiu NOFC	Acollida Formació Orientació Acompanyament	Superar el curs Inserció laboral Adquirir coneixements Creixement personal	Enquestes de satisfacció Avaluacions Tutories Revisió per la direcció
PROFESSORAT I PAS	Títol requerit segons l'especialitat Informació educativa Drets laborals Compliment normatiu	Acollida Formació continua Recursos materials i humans per dur a terme la tasca docent Rebre informació	Desenvolupament professional Millorar la formació Ser escoltats	Enquestes de satisfacció Participació en grups de treball Revisió per la direcció

	NOFC			
LES EMPRESES COL·LABORADORES I ASSOCIACIONS EMPRESARIALS	Homologació Convenis Assegurança escolar Projectes Codocència	Formació en competències del seu sector laboral Adaptació dels continguts a les seves necessitats Comunicació amb l'escola Espais Col·laboracions en projectes transversals i trobades	Alumnat format Projectes innovadors Orientació laboral/Accés al món laboral Millora dels seus professionals en actiu	Enquestes de satisfacció Avaluacions FCT Tutories Revisió per la direcció
LES FAMÍLIES O REPRESENTANTS LEGALS DEL NOSTRE ALUMNAT	Compliment normatiu Participació i col·laboració en el procés educatiu de l'alumne	Rebre informació Comunicació amb el centre educatiu i el tutor o persones encarregades d'acompanyar l'alumnat	Bona relació centre educatiu-família Professionalitat i responsabilitat Ensenyament de qualitat	Consell escolar Reunions amb tutors Revisió per la direcció
SOCIS (COMUNITAT EDUCATIVA)	Normativa vigent	Espais de trobada (virtuals i físics)	Col·laboració entre centres educatius Intercanvi d'experiències Bones pràctiques	Revisió per la direcció
DEPARTAMENT D'EDUCACIÓ/ CONSORCI	Compliment normatiu Ús eficient dels recursos econòmics Acomplir amb les necessitats de l'institut per aplicar els currículums	Documentació normativa Resultats educatius Innovació educativa Participació en programes	Ensenyament de qualitat Inserció laboral i social Fomentar la millora de l'educació Continuïtat educativa	Reunions amb inspecció Consell escolar

		educatius		
PROVEÏDORS	Homologació	Cobrament en termini Bona relació de venda de producte	Mantenir relacions comercials Bon servei i producte de qualitat	Pressupostos Valoració de les compres Revisió per la direcció
CLIENTS EXTERNS	Compliment normatiu	Compra de producte variat i de qualitat Bona comunicació i atenció a la botiga i restaurants	Col·laborar en la sortida del producte realitzat per l'alumnat Obtenir un producte amb una bona relació qualitat-preu	Memòria de la coordinació de botiga i restaurants Revisió per la direcció

3.5. El nostre alumnat

FAMÍLIA	NIVELL	TÍTOL	ACCÉS
Hoteleria i turisme	PFI	Auxiliar de serveis de Restauració i Cuina	>16 i < 21 sense l' ESO
	GM	Cuina i Gastronomia	ESO PFI i FPB Altres
		Serveis de Restauració	ESO PFI i FPB Altres
	GS	Direcció de Cuina	Batxillerat GM i GS Altres
		Direcció de Serveis de Restauració	Batxillerat GM i GS Altres
Indústries Alimentàries	GM	Forneria, pastisseria i confiteria	ESO PQPI i FPB Altres

3.5.1 Perfil socioeconòmic i pedagògic.

Cada curs es sol·licitarà informació a l'alumnat per poder fer un estudi del seu perfil i així fer millores de la nostra oferta educativa i adaptar-nos a les necessitats de la societat educativa.

3.6 El nostre professorat

ESPECIALITATS		DOTACIÓ	ESPECIALITATS		DOTACIÓ
AN	Anglès	1,5	601	Cuina i pastisseria	7
E11	Especialistes en Indústries Alimentàries	3	614	Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris	1
PFI	Programes de Formació i Inserció	2	626	Serveis en restauració	4
505	Formació i orientació laboral	3			
506	Hoteleria i Turisme	3			
516	Processos en la Indústria Alimentària	1			

CAPS

<https://insgastronomia.ieduca.com/index.php?seccio=127>

TUTORIES

<https://insgastronomia.ieduca.com/index.php?seccio=128>

4. QUÈ PRETENEM?

4.1 Objectius

1. Millorar els resultats educatius

- 1.1. Augmentar l'índex de graduació tot prevenint l'abandonament
- 1.2. Potenciar l'acció tutorial
- 1.3. Fomentar l'ús de les noves metodologies d'aprenentatge

2. Millorar la cohesió social

- 2.1. Fomentar la Inclusió educativa
- 2.2. Integrar la perspectiva de gènere
- 2.3. Tractar la diversitat i l'equitat educativa

3. Millora de la confiança dels grups d'interès

- 3.1. Assegurar una millora contínua del centre educatiu
- 3.2. Potenciar les relacions amb el sector productiu i altres agents socials de l'entorn
- 3.3. Potenciar la innovació gastronòmica

4. Implementar l'estratègia digital de centre

- 4.1. Potenciar la implementació de les TIC i la competència digital d'alumnat i docents
- 4.2. Acompanyar en l'ús de les eines digitals d'accés a la informació del centre a tota la comunitat educativa.
- 4.3. Assegurar amb famílies o tutors/es legals un ús responsable de d'Intel·ligència Artificial (IA)

5. Gestió Econòmica Sostenible

- 5.1. Ajustar els costos en les produccions de restaurants i botiga pedagògica.
- 5.2. Potenciar l'ús de productes de proximitat (Km 0)
- 5.3. Reduir el malbaratament alimentari i l'ús de plàstics i envasos d'un sol ús
- 5.4. Fomentar l'economia circular i la gestió responsable de residus
- 5.5. Esdevenir un centre sostenible

Els objectius del centre es troben desenvolupats al Projecte de Direcció vigent. La planificació de les accions docents a mig termini (de durada de 4 cursos) la recull el Projecte de Direcció. La planificació de les activitats docents corresponents a un curs acadèmic la recull el document PROGRAMACIÓ GENERAL ANUAL. El Projecte de Direcció té indicadors que s'utilitzen alhora per valorar els objectius del PEC, amb unes estratègies i actuacions associades que es revisa el seu progrés trimestralment a la Comissió de Qualitat. A final de curs es fa una revisió de tots els resultats, s'extreuen conclusions i s'executen accions de millora

La Formació Professional té la finalitat de proporcionar a l'alumnat la formació necessària per tal de:

- Adquirir la competència professional de cada títol.

- Comprendre l'organització i les característiques del sector corresponent i, també, els mecanismes d'inserció professional; conèixer la legislació laboral i els drets i les obligacions que se'n deriven; i, al capdavant, adquirir les habilitats i els coneixements necessaris per treballar en condicions de seguretat i prevenir els possibles riscos derivats de les situacions de treball.
- Adquirir la sensibilitat per desenvolupar les activitats professionals respectant el medi ambient.
- Adquirir una identitat i maduresa professional motivadora de futurs aprenentatges.
- Contribuir al desenvolupament personal i l'exercici d'una ciutadania democràtica.
- Possibilitar la mobilitat laboral dins del camp professional i les adaptacions als canvis en les qualificacions.
- Adquirir, si s'escau, la competència lingüística professional en la llengua o llengües estrangeres adients a l'àmbit de treball.

Els programes de formació i inserció tenen una triple finalitat: educativa, formativa i professionalitzadora i han de permetre el desenvolupament personal de l'alumne. Dotar d'unes competències pròpies d'una qualificació professional de nivell 1 del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals, així com facilitar la obtenció del títol de Graduat en ESO i la formació per poder prosseguir els estudis en els diferents ensenyaments.

4.2 Projectes i programes

ACCIONS	DESCRIPCIÓ
EMPRESAFP	Promovem la millora de la nostra oferta d'FP col·laborant estratègicament amb les empreses a través de la nostra carta de serveis. Treballem per millorar les expectatives personals, acadèmiques i professionals del nostre alumnat impulsant instruments i accions d'orientació i acompanyament. Disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes
EMPRÈNFP	Impulsem i donem suport a l'emprenedoria entre el nostre alumnat. Disposem d'una aula d'emprenedoria on es desenvolupen projectes relacionats amb la comercialització de productes alimentaris sostenibles.
PROGRAMA DE QUALITAT I MILLORA CONTÍNUA	La política del PQiMC està enfocada a desplegar un sistema de gestió de la qualitat basat en la millora contínua per tal d'ajudar a assolir, de manera sostenible, resultats educatius excel·lents.
CATSKILLS	Promovem la participació del nostre alumnat en les competicions nacionals internacionals de competències professionals, com a part de la seva formació i projecció professional.
INNOVA FP	Com a part de la formació dels nostres alumnes, col·laborem amb les empreses per crear solucions d'innovació sostenible per als

	seus productes o serveis.
MOBILITATFP	Participem en diferents accions de mobilitat internacional per facilitar i potenciar la projecció professional del nostre alumnat i la internacionalització de la nostra oferta formativa.
FP DUAL INTENSIVA	Programa de suport per optimitzar l'aprenentatge de l'alumnat en entorns laborals reals.
XARXA PFI	https://xtec.gencat.cat/ca/innovacio/programes_innovacio/formacio-professional

4.3. Mapa de Processos



5. QUÈ OFERIM?

5.1 Catàleg de serveis

<https://agora.xtec.cat/insgastronomia/cataleg-de-serveis/>

6. COM ENS ORGANITZEM?

6.1 Principis organitzatius i de gestió

- **L'autonomia del centre** és un dels principis organitzatius del sistema educatiu que estableix la Llei 12/2009, de 10 de juliol, d'educació (LEC). L'autonomia del centre es reconeix en els àmbits pedagògic, organitzatiu i de gestió de recursos humans i materials, i es concep com un instrument per flexibilitzar el sistema educatiu, de manera que els centres puguin adequar la seva acció educativa per atendre la diversitat, promoguin la inclusió de l'alumnat i que s'adapti millor a l'entorn socioeconòmic.
- **El lideratge distribuït.** El lideratge és un factor fonamental per a la millora organitzativa i per la millora dels resultats educatius, però la capacitat de motivar i influir les persones de la comunitat educativa no està restringida a l'equip de direcció. En el nostre centre creiem que cal afavorir una responsabilitat col·lectiva i la descentralització de decisions.
- **La millora contínua** com a eix fonamental de la qualitat de la nostra oferta formativa. Aquest principi es desplega, entre d'altres, gràcies a la implantació d'un sistema de qualitat segons la Norma UNE-EN-ISO 9001:2015. L'Institut identifica i analitza, de manera sistemàtica, el context intern i extern del centre, les necessitats i expectatives de les parts interessades i s'organitza per processos per assolir la satisfacció dels seus grups d'interès: alumnat, famílies, equip humà, entorn empresarial i societat en general.
- **El retiment de comptes** com a instrument bàsic per fer efectiva avaluació i millora continua al centre.
- **La cooperació i la col·laboració** com a principi bàsic d'actuació atès que el projecte educatiu de centre i el seu desplegament impliquen un objectiu comú i compartit.
- **La responsabilitat** com a valor i qualitat professional de les persones que treballem a l'organització, però també com a forma de compromís social amb la comunitat i l'entorn.
- **La transparència i el control democràtic** d'acord amb la normativa establerta de participació i accés a la informació.
- **La participació** entesa no només per raó del compliment d'allò del dret de participació que determinen les normes sinó com a instrument normalitzat al centre que ha de resultar eficaç per incorporar elements de millora, innovació i flexibilització als nostres processos i procediments.
- **La planificació** entesa com l'instrument que ha d'ordenar les tasques i els processos que duem a terme dins el termini i en la forma escaient per tal de preveure i assegurar els recursos necessaris.
- **La comunicació** com a instrument fonamental que ha de permetre i garantir la participació efectiva de la comunitat educativa al centre, les relacions amb l'entorn i els grups d'interès i el correcte desenvolupament de les competències i facultats establerts en els diferents nivells de l'organització.
- **La flexibilitat** entesa com la capacitat d'adaptar-nos a les necessitats i reptes que ens plantegen els nostres alumnes i l'entorn.

6.2 Òrgans de direcció, coordinació i participació

Els òrgans de coordinació i les seves funcions es troben descrites i detallades a les NOFC del centre IGB.

<https://agora.xtec.cat/insgastronomia/documents-de-centre/>

6.2.1 Organigrama

L'organigrama es pot consultar a:

<https://agora.xtec.cat/insgastronomia/institut/organigrama/>

Les modificacions d'organització poc significatives es recullen a la Programació General Anual (PGA)

6.3 La política de qualitat

A l'Institut de la Gastronomia de Barcelona tenim com a objectiu prioritari oferir un servei educatiu i formatiu de qualitat orientat a l'excel·lència, basat en la millora continua.

Satisfer les necessitats dels grups d'interès és el repte que el nostre institut es proposa i l'instrument per aconseguir aquesta fita és la implantació d'un sistema de gestió de qualitat basat en la norma ISO 9001.

El compromís amb la qualitat i la sostenibilitat afecta a tota la comunitat educativa, que assumeix la responsabilitat de participar activament en el desenvolupament i en la millora de la gestió del centre.

El nostre sistema de qualitat abarca

- Ensenyament reglat de cicles formatius de formació professional específica de grau mitjà i superior.
- Ensenyament reglat de Programes d'Inserció Professional (PFI en modalitat PIP).

6.4 La política d'aliances

L'IGB, d'acord amb els seus principis, la seva missió, visió i valors, ha de treballar en la configuració i consolidació d'aliances. La nostra oferta formativa i l'elecció dels diferents projectes i programes, en definitiva, tot el nostre catàleg de serveis, es configura en un context a on la participació i la col·laboració d'altres grups d'interès són clau per garantir la qualitat i la millora del nostre servei, conscients, alhora, que és una relació que també ha de resultar beneficiosa per a aquests grups.

Per tal d'assolir-ho cal identificar també les necessitats i expectatives dels grups d'interès i, per aquesta raó, l'IGB manté una actitud atent i constant per rebre informació significativa al respecte. En aquest context, és activitat habitual del centre visitar i rebre empreses, organitzacions i institucions de caràcter públic o privat, fer prospeccions a internet o assistir a jornades i conferències.

En definitiva, volem mantenir una política proactiva per establir aliances amb entitats externes diverses, sempre amb l'objectiu d'aconseguir benefici mutu i d'aportar valor per a l'alumnat. En aquest context, el nostre interès potencial està en altres centres educatius de diferents etapes, la universitat, institucions locals o comarcals, agents socials, organitzacions empresarials i culturals, centres a l'estranger, entitats esportives i sanitàries, associacions, fundacions o clústers.

Alhora, desenvolupem sistemes de gestió de proveïdors que tenen en compte criteris de qualitat, seguretat, sostenibilitat mediambiental i responsabilitat social, a l'hora de seleccionar productes i serveis.

6.5 Organització Pedagògica

6.5.1 Principis i criteris pedagògics generals

Els principis pedagògics que, amb caràcter general, orienten la selecció dels mètodes i les tècniques o estratègies didàctiques més adients són els següents:

1. **Partir del nivell del desenvolupament de l'alumnat:** conèixer el nivell evolutiu en el qual es troba l'alumnat, així com els coneixements previs, els quals serveixen de punt de partida per a l'evolució dels aprenentatges.
2. **Assegurar la construcció d'aprenentatges significatius:** enfocar la unitat del coneixement com un aprenentatge funcional i aplicat. Per això, s'estructura la seqüència de manera lògica a l'àrea que s'està treballant, intentant en tot moment fomentar l'actitud favorable de l'alumnat, motivant-lo i recolzant aquesta motivació tant en els nous conceptes que està aprenent com en el que ja sap.
3. **Possibilitar l'autoregulació de l'alumnat:** facilitar a l'alumnat la capacitat d'aprendre a aprendre, i que realitzin aprenentatges significatius per si mateixos seguint la metodologia de l' "aprendre fent", tot regulant l'activitat d'aquest aprenentatge.
4. **Afavorir el pensament crític de l'alumnat:** modificar els esquemes del coneixement, a vegades incorrectes, sobre el tema tractat. Per això s'introduiran elements que entrin en contradicció amb els coneixements que en aquell moment posseeixi, trencant l'equilibri de l'esquema conceptual d'aquestes idees prèvies, per posteriorment proporcionar noves eines de construcció del coneixement adequades.

5. **Afavorir la participació de l'alumnat:** l'alumnat ha d'establir relacions fortes entre el nou coneixement i coneixement ja existent, i ha de ser conscient d'aquesta activitat de reflexió. El professorat acompanyarà per tal de fomentar l'autoaprenentatge tenint en compte el nivell de desenvolupament de l'alumnat. Cal fomentar el treball entre l'alumnat en diferents agrupaments.
6. **Proporcionar unes activitats d'ensenyament-aprenentatge planificades i contextualitzades:** els nuclis a través dels quals es treballin els diferents continguts han de partir dels interessos de l'alumnat, contextualitzant els coneixements i conceptes dins dels diferents contextos que integra el sector alimentari, per això, la connexió amb el món laboral a través del crèdit de formació en el centre de treball, de convenis d'FP dual, o dels projectes i programes que acosten el món de l'empresa al centre.

Els **criteris que fem servir per seleccionar les estratègies metodològiques i didàctiques més adients** han de ser coherents i compatibles amb aquests principis prioritzant el treball en **ABP, Aprenentatge basat en reptes, metodologia Design Thinking...** Així, en atenció a la diversitat d'estils i ritmes d'aprenentatge que caracteritzen l'alumnat, dels diferents tipus de continguts, de la naturalesa de la competència o competències que treballem o de la qualitat o potencialitat dels recursos i dels espais disponibles, per exemple, el ventall d'aquestes estratègies varia i combina, des d'estratègies expositives convencionals a tota classe de metodologies actives basades en l'aprenentatge col·laboratiu i cooperatiu, així com la selecció i disseny de tècniques, models d'organització o recursos materials basats en el **Disseny Universal d'Aprenentatge (DUA)**.

En qualsevol cas, les estratègies i les diferents tècniques emprades han de ser també coherents amb allò que estableix a l'annex del PEC "**Pla d'atenció a la diversitat**", les que es despleguen a l'annex del PEC "**Concrecions curriculars**" i a les corresponents "**Programacions didàctiques**" dels mòduls formatius.

6.5.2 Organització curricular i metodològica

L'organització curricular i metodològica de l'IGB es recull als annexos del PEC "**Concrecions curriculars**" i "**Pla d'atenció a la diversitat**", i a les corresponents "**Programacions didàctiques**" dels mòduls formatius.

6.5.3 Foment del benestar emocional de tota la comunitat educativa.

Els instruments i accions per desplegar el principi d'inclusivitat a l'IGB es recullen a l'annex del PEC "**Pla d'atenció a la diversitat**".

L'estructura orgànica i funcional en què es recolza i es desplega l'organització pedagògica resta descrita amb detall al document "**Normes d'organització i funcionament de centre (NOFC)**".

7. ANNEXOS PEC

7.1 El Projecte de direcció (PdD)

7.2 El Projecte lingüístic de centre (PL)

7.3 El Pla d'Atenció a la diversitat (PAD)

7.4 Les Normes d'Organització i Funcionament de Centre (NOFC)

7.5 El Pla d'Acció tutorial (PAT)

7.6 El projecte de convivència (PC)

7.7 El Pla Digital (PD)

7.8 La Programació General de Centre (PGC)

7.9 La memòria Anual de Centre (MAC)