

Curs 2016-17

Escola Pia Calassanci

Pfi

Programa de Formació i Inserció

Perfil professional:

Auxiliar en Establiments Hotelers i De Restauració



Durada: 1000 Hores

Horaris i Inscripcions:

Matins de dilluns a divendres de 8 a 14h.

Lloc de realització:

c/ St. Antoni Abat 54,

Què aprendràs?

El PFI d'auxiliar en establiments hotelers i de restauració es desenvolupa a través de tres mòduls de caràcter obligatori i està orientat per a enfortir les competències professionals requerides per a treballar com a professional bàsic en cuina i restauració, dins la família professional d'Hoteleria i Turisme.

- **MÒDUL de FORMACIÓ PROFESSIONAL (479h):**
 - » Tècniques elementals de servei.
 - » Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.
 - » Arranjament d'habitacions i zones comunes en allotjaments i bugaderia.
- **MÒDUL de FORMACIÓ GENERAL (301h):**
 - » Estratègies i eines de comunicació.
 - » Coneixement entorn social i territorial.
 - » Estratègies i eines matemàtiques.
 - » Incorporació al món professional.
- **FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL (180h):**
 - » Pràctiques en empreses del sector
- **TUTORIA (40h)**
 - » Tutories personalitzades i tutories grupals

A qui està adreçat?

Adreçat als nois i les noies entre 16 i 21 anys que finalitzen l'etapa de l'ensenyament secundari obligatori sense haver obtingut el títol de graduat/ada en educació secundària obligatòria (ESO).

Inscripcions on-line a <http://calassanci.escolapia.cat/oferta-formativa/inscripcions>

c/ St. Antoni Abat 54. Tel. 93.319.32.54 // 638.851.364

Informació i Contacte: Sergi Lejardi (sergi.lejardi@escolapia.cat)

On Som? Metro L2 (Sant Antoni)