

Curs 2022-2023
Escola Pia Calassanci - Escola Pia Luz Casanova



Programa de Formació i Inserció (PFI)

Perfil professional:

Auxiliar en Establiments Hotelers i De Restauració

Durada:
1000 Hores

Horaris
Matins de dilluns a divendres de 8 a 14,30 h.

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 (480 h):**
 - » 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 (300 h):**
 - » Estratègies i eines de comunicació.
 - » Coneixement entorn social i territorial.
 - » Estratègies i eines matemàtiques.
 - » Incorporació al món professional.
- **FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL (180 h):**
 - » Pràctiques en empreses del sector
- **TUTORIA (40 h)** » 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](#)

c/ St. Antoni Abat 54. Tel. 93.319.32.54 // 638.851.364
Metro L2 (Sant Antoni)