

EL CURS 25/26 OBRIREM UNA NOVA PORTA

FORMACIÓ PROFESSORS

COL·LEGI SANT PERE

"GRAU EN TÈCNIC EN CUINA I GASTRONOMIA"

**EQUIP
DOCENT**

ORGANITZACIÓ

**COL·LEGI SANT PERE
SOM DIOCESANS**

**ESP AIS PROPIS I
CONVENIS**

**SORTIDES
PROFESSIONALS**

**SERVEIS I ALTRES
INFORMACIONS**

**ACCÉS – ADMISSIÓ I
MATRÍCULA**





SOM DIOCESANS

EL COL·LEGI SANT PERE ÉS UN CENTRE DIOCESÀ QUE FORMA PART DE LA FUNDACIÓ RAMON LLULL (12 ESCOLES MÉS).

A PARTIR DEL CURS 24-25, HEM DISPOSAT DE L'ESCOLETA, ETAPES D'INFANTIL, PRIMÀRIA, AULA UEECO, SECUNDÀRIA, BATXILLERAT I, VÀREM INICIAR UN CICLE DE GRAU MITJÀ DE FORMACIÓ PROFESSIONAL. DE CARA AL PROPER CURS 25-26, INICIAM UNS NOUS ESTUDIS, QUE AVUI PRESENTAM.



LA NOVA OFERTA DE FORMACIÓ PROFESSIONAL VOL SER UN COMPLEMENT A L'OFERTA EDUCATIVA QUE DISPOSA ACTUALMENT LA XARXA D'ESCOLES DIOCESANES.
EN AQUEST CAS, OFERIR EL GRAU EN TÈCNIC EN CUINA I GASTRONOMIA, OBRE UNA NOVA PORTA CAP A LA FAMÍLIA PROFESSIONAL D'HOTELERIA I TURISME.

UN NOU ESPAI ON FER DE LA PASSIÓ, PROFESSIÓ.



EQUIP DOCENT



KIKO CUESTA
DIRECTOR DE CENTRE



PILAR BOSCH
COORDINACIÓ FP

EQUIP MULTIDISCIPLINARI
A LES REUNIONS DE JULIOL O
D'INICI DE CURS AL
SETEMBRE, ES REALITZARÀ
LA PRESENTACIÓ DE TOT
L'EQUIP, ENCAIXANT CADA
PERFIL PROFESSIONAL AMB
ELS MÒDULS PARTICULARS.

COORDINACIÓ ENTRE ETAPES



MARIA MAGDALENA MAS
DIRECTORA ETAPA ESO-BAT



SERGIO NAVARRO
COORDINACIÓ BATXILLERAT



JESICA RUIZ
CAP D'ESTUDIS ESO-BAT



MARINA GARCIA
COORDINACIÓ ESO

EQUIP DOCENT



PILAR BOSCH

COORDINADORA ETAPA FP
ITINERARI PER A L'OcupABILITAT I
DIGITALITZACIÓ APLICADA



MANUEL ARCOS

CAP MÒDUL HOT2I
TÈCNiques CULINÀRIES

EQUIP MULTIDISCIPLINARI
A LA REUNIÓ INICIAL DE
SETEMBRE, ES REALITZARÀ
LA PRESENTACIÓ DE TOT
L'EQUIP, ENCAIXANT CADA
PERFIL PROFESSIONAL AMB
ELS MÒDULS PARTICULARS.

ESTEM TANCANT ELS ÚLTIMS DETALLS DEL PROFESSORAT QUE ACOMPANYARÀ L'ALUMNAT EL CURS
VINENT.

A LA REUNIÓ INICIAL DE SETEMBRE, ES REALITZARÀ LA PRESENTACIÓ DE TOT L'EQUIP DOCENT.





PRIMER CURS

A PARTIR DEL CURS 25-26

MÒDULS PROFESSIONALS	DURADA
PROCESSOS BÀSICS DE PASTISSERIA I REBOSTERIA	225 HORES
SEGURETAT I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS	80 HORES
PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS	290 HORES
TÈCNiques CULINÀRIES	275 HORES
DIGITALITZACIÓ APLICADA ALS SECTORS PRODUCTIUS	30 HORES
ITINERARI PERSONAL PER A L'OCUPABILITAT I	90 HORES

MÒDULS

PROGRAMA D'ESTUDIS

EL NOSTRE HORARI,
ENTRE LES
08:00H I LES 14:00H
A DEFINIR



SEGON CURS

A PARTIR DEL CURS 26-27

MÒDULS PROFESSIONALS	DURADA
POSTRES EN RESTAURACIÓ	250 HORES
OFERTES GASTRONÒMIQUES	90 HORES
PRODUCTES CULINARIS	330 HORES
ANGLÈS PROFESSIONAL	120 HORES
SOSTENIBILITAT APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIU	30 HORES
ITINERARI PERSONAL PER A L'OCUPABILITAT II	60 HORES
PROJECTE INTERMODULAR	50 HORES
MÒDUL OPTATIU	80 HORES



ESPAIS PROPIS I CONVENIS

TANT LES NOSTRES INSTAL·LACIONS COM ELS ESPAIS A UTILITZAR FORA DEL CENTRE, ENS OFEREIXEN LES MILLORS GARANTIES PER TAL DE GAUDIR DELS NOSTRES MÒDULS I PODER COMBINAR LA TEORIA I LA PRACTICA DE FORMA EFICIENT

**AULA AMB AIRE
CONDICIONAT I
FACILITATS
TECNOLÒGIQUES, ÚS
D'ESPAIS COMUNS COM
APARCAMENT, PATIS ,
SALÓ D'ACTES,
MENJADOR, SALA
D'ESTUDI...**

CENTRE





**CADENA HOTELERA
AMB GRAN
QUANTITAT DE
PLACES A LA
PLATJA DE PALMA**

**MLL
HOTELS**

ESPAIS PROPIS I CONVENIS

**TANT LES NOSTRES INSTAL·LACIONS COM ELS ESPAIS A
UTILITZAR FORA DEL CENTRE, ENS OFEREIXEN LES
MILLORS GARANTIES PER TAL DE GAUDIR DELS NOSTRES
MÒDULS I PODER COMBINAR LA TEORIA I LA PRACTICA DE
FORMA EFICIENT**





1.DURANT EL PRIMER TRIMESTRE (DE SETEMBRE A GENER)

LA IDEA
ÉS QUE FACIN
MÉS DIES DINS EL CENTRE PER ADQUIRIR PART TEÒRICA
PERÒ
JA VIURE LA PART PRÀCTICA DE LA TEORIA
DINS UNES CUINES PROFESSIONALS
DE L'HOTEL

SIMULACRE D'HORARI

A CONTINUACIÓ, MOSTRAM UN POSSIBLE HORARI DE PRIMER CURS, TENIN EN COMPTE LA MODALITAT DUAL GENERAL

2.DE GENER A MAIG- DE DILLUNS A DIVENDRES

AQUÍ S'INVERTEIX, TENINT MÉS TEMPS DE PERMANÈNCIA DINS LES CUINES I DEPENDÈNCIES DE L'HOTEL, AMB PRESENCIA SETMANAL PUNTUAL DINS L'ESCOLA

A	B	C	D	E	F
HORARI HOT21 DUAL GENERAL					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
					tutoria
8:00/8:55	PCA B124	PBPR B124	DA CUI 1	PCA Z. FREDA	PCA Z. FREDA
8:55/9:50	PCA B124	PBPR B124	SHMA CUI 1	PCA Z. FREDA	PCA Z. FREDA
9:50/10:45	PCA B124	PBPR B124	IPO I CUI 1	PBPR PAST.	TECU Z. CAL
10.45/11:15	pati	pati	pati	pati	pati
11:15/12:10	TECU B124	SHMA B124	IPO I CUI 1	PBPR PAST.	TECU Z. CAL
12:10/13:05	TECU B124	IPO I CUI 1	PCA CUI 1	PBPR PAST.	TECU Z. CAL
13:05/14:00	TECU B124	PCA CUI 1	TECU CUI 1	PBPR PAST.	TECU Z. CAL
	DIA TEORIA	DIA TEORIA	DIA TEORIA	DIA PRÀCTICA	DIA PRÀCTICA

DATA INICI	DATA DE FINALITZACIÓ	LLOC D'ASSISTÈNCIA	DIES	HORARI
19/09/25	12/01/26	3 DIES PRESENCIAL AL CENTRE EDUCATIU COL·LEGI SANT PERE + 2 DIES DE PRÀCTIQUES PROCESOS BÀSICS A MLL HOTEL ACAPULCO	REALITZANT 6 H/DIA DE DILLUNS A DIVENDRES.	CENTRE EDUCATIU mati de 8h a 14h de dilluns a divendres.
12/01/26	ABRIL-MAIG	DUAL- centre educatiu i empresa (HOTEL)	Dilluns i dimarts- Col·legi Sant Pere (6 h/DIA PRESENCIAL) + De dimecres a diumenge- 3 DIES EMPRESA I 2 LLIURES	CENTRE EDUCATIU dilluns i dimarts de 8h a 14h EMPRESA (HOTEL)dimecres a diumenge 3 dies de feina 20h (dos dies 7h i un dia 6h)

3. DE MAIG-JUNY- PRÀCTIQUES FEMPO- INCLÚS CAP DE SETMANA EN FUNCIO D'ORGANITZACIÓ D'EMPRESA

PERÍODE DE PRÀCTIQUES: MÍNIM 100 HORES



ACCÉS-ADMISSIÓ I MATRICULA



HAS DE COMPLIR ALGUNS D'AQUESTS REQUISITS:

ACCÉS



1. TENIR ALGUNES D'AQUESTES TITULACIONS:

- TITULACIÓ DE GRADUAT/A EN ESO O D'UN NIVELL ACADÈMIC SUPERIOR.
- TITULACIÓ PROFESSIONAL BÀSICA (FP DE GRAU BÀSIC).
- TITULACIÓ DE TÈCNIC/A O DE TÈCNIC/A AUXILIAR O EQUIVALENT A EFECTES ACADÈMICS.

2. HAVER SUPERAT:

- 2N DE BATXILLERAT.
- PROVA D'ACCÉS A CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ (ALMENYS 17 ANYS).
- PROVA D'ACCÉS A LA UNIVERSITAT PER A MAJORS DE 25 ANYS.



ADMISSIÓ

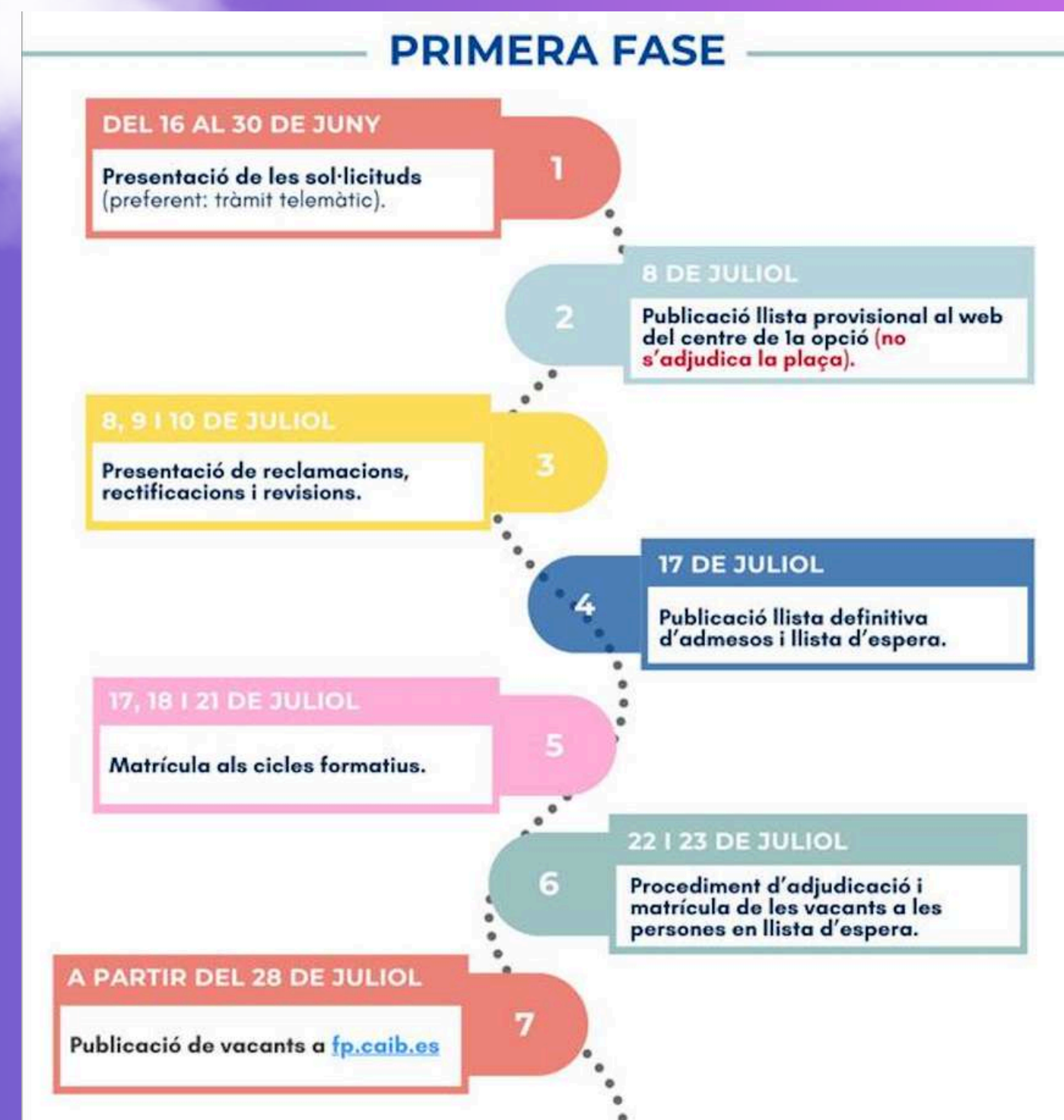
- **80%** ESO (50%) I TÈCNIC BÀSIC D'FP (50%).
- **10%** CURS ESPECÍFIC DE PREPARACIÓ O PROVES D'ACCÉS.
- **5%** CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT INCLOSOS EN EL CICLE AL QUE ES VOL ACCEDIR.
- **5%** TÍTOL DE TÈCNIC SUPERIOR.



A PARTIR DE DILLUNS 16 DE JUNY, A LA NOSTRA PÀGINA WEB, A L'APARTAT DE "NOVETATS", TROBARÀS L'ENLLAÇ PER TRAMITAR LA TEVA SOL·LICITUD.

WWW.COLEGISANTPERE.COM

ADMISSIÓ I MATRICULA



*SI TENIU PLAÇA RESERVADA AL NOSTRE CENTRE, HEU DE RECOLLIR EL SOBRE DE MATRÍCULA AL NOSTRE CENTRE I FER LA MATRÍCULA ELS DIES 17, 18 I 21 DE JULIOL, SI NO, ES PERDRÀ LA RESERVA DE PLAÇA.



ADMISSIÓ

ADMISSIÓ I MATRICULA

- **80% ESO (50%) I TÈCNIC BÀSIC D'FP (50%).**
- **10% CURS ESPECÍFIC DE PREPARACIÓ O PROVES D'ACCÉS.**
- **5% CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT INCLOSOS EN EL CICLE AL QUE ES VOL ACCEDIR.**
- **5% TÍTOL DE TÈCNIC SUPERIOR.**





CRITERIS D'ACCÉS

PRÀCTIQUES FORMATIVES

FORMACIÓ PROFESSIONAL DUAL GENERAL



CRITERIS D'ACCÉS:

- Majors 16 anys.
- Formació en prevenció de riscos completada
- Haver superat tots els mòduls per poder accedir a la formació en empresa o organisme equiparat.
 - o **EXCEPCIÓ:** criteri de l'equip docent.
- Capacitat del teixit productiu.

1R CURS

- Si es compleixen els requisits d'accés, es realitzaran un mínim de 100 hores de pràctiques a Empresa o Organisme Equiparat.
- Període de realització: Concentrar a final de tercer trimestre.
- En cas que no es puguin realitzar-se s'acumularan a 2n curs.

2N CURS

- L'alumnat assistirà al centre d'FP des de setembre fins a l'inici de les pràctiques que iniciarà sempre que compleixi els criteris establerts per accedir.
- Completarà les hores curriculars de formació a l'empresa o organisme equiparat establertes per al títol.
- L'alumne haurà de realitzar com a mínim 500 hores de pràctiques formatives total curs.
- En cas que no hagi realitzat pràctiques a 1r haurà d'incloure les hores necessàries per completar el mínim establert.



MATERIAL OBLIGATORI

UNIFORME DE CUINA

- JAQUETA.
- CALÇONS
- CAPELL

***AMB SEGELL DE L'ESCOLA, NOM
DELS ESTUDIS I NOM DEL ALUMNE/A**

ESTOIG PERSONALITZAT DE GANIVETS I UTENSILIS

ESTOIG PROPI AMB:

- GANIVET DESOSSADOR
- GANIVET PETIT (PUNTILLA)
- GANIVET CEBOLLER
- ESMOLA GANIVETS

CALÇAT ADECUAT

- TANCAT
- CÒMODE
- ANTILLISCANT



SERVEIS I ALTRES INFORMACIONS



**COMBINACIÓ DE TRANSPORT PÚBLIC,
PRIVAT, BICICLETA...**



**ASSESSORAMENT
PEDAGÒGIC**
DAVANT INCERTESES I DUBTES



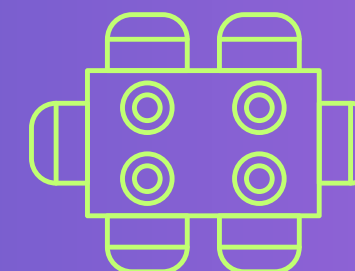
**FER ÚS DEL MENJADOR
ESCOLAR**



**POSSIBILITAT D'AULA D'ESTUDI
EN ACABAR LA JORNADA ESCOLAR**



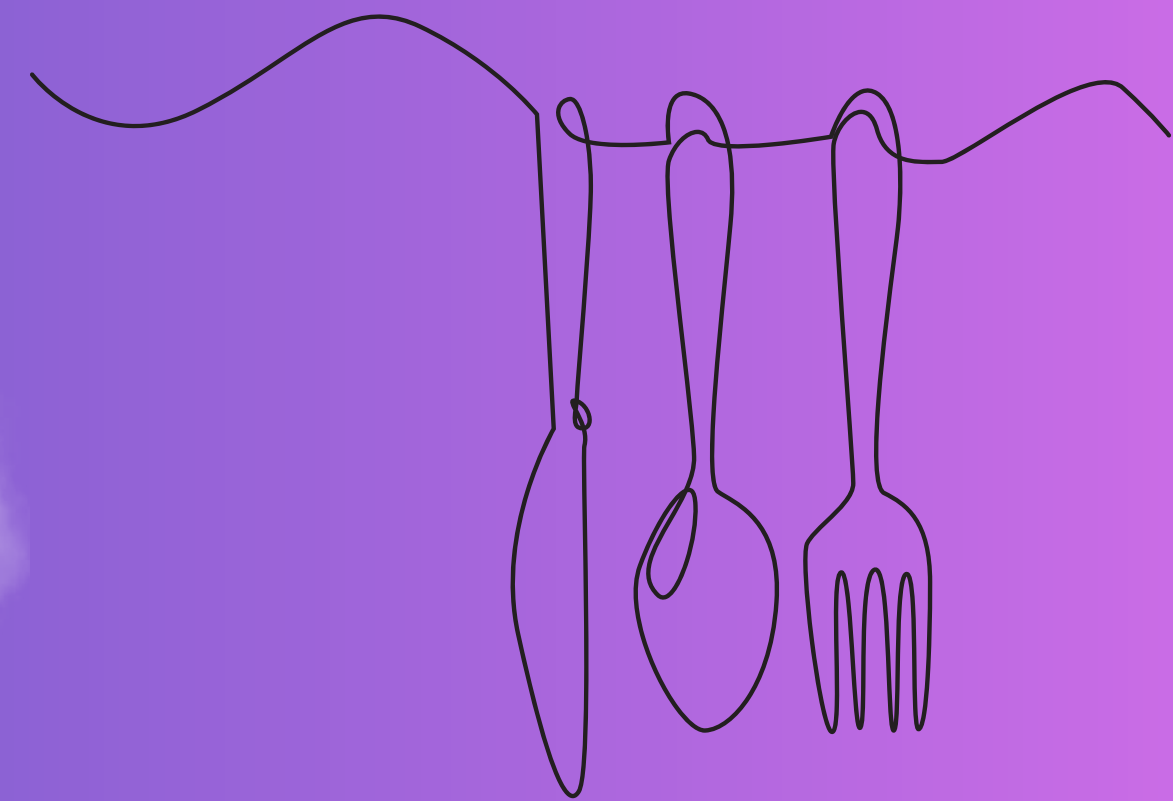
**APARCAMENT PRIVAT DE
COTXES, MOTOS, BICICLETES,
PATINETS...**



**POSSIBILITAT DE TREBALLAR COM A
MONITOR DE MENJADOR A L'ESCOLA***



SORTIDES ACADÈMIQUES I PROFESSIONALS



SORTIDES ACADÈMIQUES

- **ACCEDIR A UN CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR MITJANÇANT EL PROCÉS D'ADMISSIÓ DIRECTA, SENSE NECESSITAT DE PROVA D'ACCÉS.**
- **CURSAR UN GRAU C DE NIVELL 3. PROFESSIONALITAT.**
- **CURSAR UN GRAU E DE NIVELL 2. ESPECIALITZACIÓ.**
- **CURSAR EL BATXILLERAT.**

SORTIDES PROFESSIONALS

- **CUINER/A**
- **CAP DE PARTIDA**
- **EMPLEAT/DA D'ECONOMAT D'UNITATS DE PRODUCCIÓ I SERVEI D'ALIMENTS I BEGUDES**



POSSIBLES PREGUNTES?



**PREGUNTES DE CARÀCTER
PERSONAL,**

**MILLOR AL COORDINADOR DE
LA FORMACIÓ PROFESSIONAL**



**PREGUNTES DE CARÀCTER
GENERAL,**

**MILLOR EN PÚBLIC I AIXÍ
ENS BENEFICIAM TOTS**

**EL MÉS IMPORTANT PER A
NOSALTRES ÉS OFERIR LA
MILLOR PREPARACIÓ
PROFESSIONAL I PERSONAL
MITJANÇANT AQUESTS
ESTUDIS, CONNECTANT
PASSIÓ, TÈCNICA I SERVEI**

**QUE ET SENTIS BEN
ASSESORAT I ATÈS
AMB MOLTA CURA PER PART
DE TOT L'EQUIP**





**ENS ACOMPANYES EN
AQUESTA AVENTURA?**

**GRÀCIES PER VOLER FORMAR
PART DE
LA FAMÍLIA
DEL COL·LEGI SANT PERE!**