

JORNADA PORTES OBERTES
CFGM TÈCNIC EN CUINA I GASTRONOMIA
CURS 26/27

**EQUIP
DOCENT**

ORGANITZACIÓ

**COL·LEGI SANT PERE
SOM DIOCESANS**

**ESPAIS PROPIS I
CONVENIS**

**SORTIDES
PROFESSIONALS**

ESDEVENIMENTS

**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 CURS 25-26, HEM INICIAT 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
CAP 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

CAP ETAPA FP

TUTORA

**ITINERARI PER A L'OCUPABILITAT I
DIGITALITZACIÓ APLICADA ALS SISTEMES PRODUCTIUS**



EDU RISCO

COORDINADOR HOTZI

**PROCESOS BÀSICS DE PASTISERIA I REBOSTERIA
PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS**



MANUEL ARCOS

**COORDINADOR HOTEL
TÈCNiques CULINÀRIES**



SORAYA ARDILA

**SEGURETAT I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ
D'ALIMENTS**



CATIANA BOTELLAS

ORIENTADORA



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 15:00H**



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



ESP AIS PROPIS I CONVENIS

TANT LES NOSTRES INSTAL·LACIONS COM ELS ESP AIS 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'ESP AIS COMUNS COM
APARCAMENT, PATIS ,
SALÓ D'ACTES,
MENJADOR, SALA
D'ESTUDI...**

CENTRE

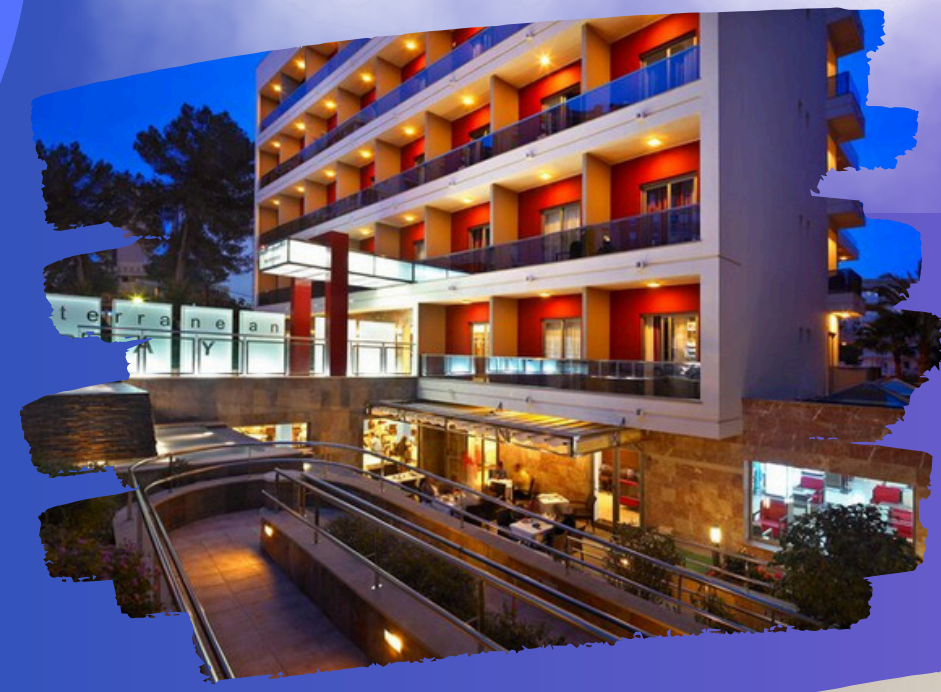




ESP AIS PROPIS I CONVENIS

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

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



MLL
HOTELS





ESDEVENIMENT FAMILIES

L'ALUMNAT HA PARTICIPAT EN UN ESDEVENIMENT GASTRONÒMIC PER A LES FAMÍLIES, CUINANT I PRESENTANT LES SEVES PRÒPIES ELABORACIONS.





TOTS SANTS | SETMANA CULTURAL

L'ALUMNAT DE CUINA VA COL-LABORAR AMB L'AMIPA EN LA PREPARACIÓ DE BUNYOLS AMB MOTIU DE TOT SANTS, PARTICIPANT ACTIVAMENT EN LA SEVA ELABORACIÓ PERQUÈ TOT EL CENTRE POGUÉS GAUDIR-NE. A MÉS, LA SETMANA QUE VE PARTICIPARAN I AJUDARAN ELS NINS DEL SEGON CICLE D'EDUCACIÓ INFANTIL I PRIMÀRIA A PREPARAR CREPELLS A LA SETMANA CULTURAL





HORARI CURS 26-27

HORARI DEL PRIMER CURS, LA MODALITAT DUAL GENERAL

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

2. DE GENER A ABRIL- 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

DATA INICI	DATA FINALITZACIÓ	LLOC D'ASSISTÈNCIA	HORARI
21/09/2026	14/01/2027	DE DIMARTS A DIMECRES (COL·LEGI SANT PERE) DIJOUS I DIVENDRES (PRÀCTIQUES, A MLL HOTELS)	DILLUNS: 8:00 h a 15:00 h DE DIMARTS A DIVENDRES: 8:00 h a 14:00 h
14/01/2027	ABRIL - MAIG	DUAL CENTRE EDUCATIU + EMPRESA (HOTEL) DILLUNS I DIMARTS (COL·LEGI SANT PERE) DE DIMECRES A DIVENDRES (MLL HOTELS)	DILLUNS: 8:00 h a 15:00 h DE DIMARTS A DIVENDRES: 8:00 h a 14:00 h

3. DE ABRIL-JUNY- PRÀCTIQUES FEMPO- INCLÚS CAP DE SETMANA EN FUNCIÓ D'ORGANITZACIÓ D'EMPRESA

PERÍODE DE PRÀCTIQUES: MÍNIM 100 HORES

Hora	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
8:00 - 8:55	Digitalització	Preelaboració i conservació d'aliments	Preelaboració i conservació d'aliments	Tècniques culinàries	Preelaboració i conservació d'aliments
8:55 - 9:50	Processos bàsics de pastisseria i respoteria	Preelaboració i conservació d'aliments	Preelaboració i conservació d'aliments	Tècniques culinàries	Preelaboració i conservació d'aliments
9:50 - 10:45	Seguretat i higiene	IPO I	Processos bàsics de pastisseria i respoteria	Tècniques culinàries	Processos bàsics de pastisseria i respoteria
10:45 - 11:15					
11:15 - 12:10	Seguretat i higiene	Processos bàsics de pastisseria i respoteria	Preelaboració i conservació d'aliments	Tècniques culinàries	Processos bàsics de pastisseria i respoteria
12:10 - 13:05	IPO I	Tècniques culinàries	Preelaboració i conservació d'aliments	Tècniques culinàries	Processos bàsics de pastisseria i respoteria
13:05- 14:00	IPO I	Tècniques culinàries	Preelaboració i conservació d'aliments	Tècniques culinàries	Processos bàsics de pastisseria i respoteria
14:00 - 14:55	TUTORIA				



ADMISSIÓ I MATRICULA



ADMISSIÓ

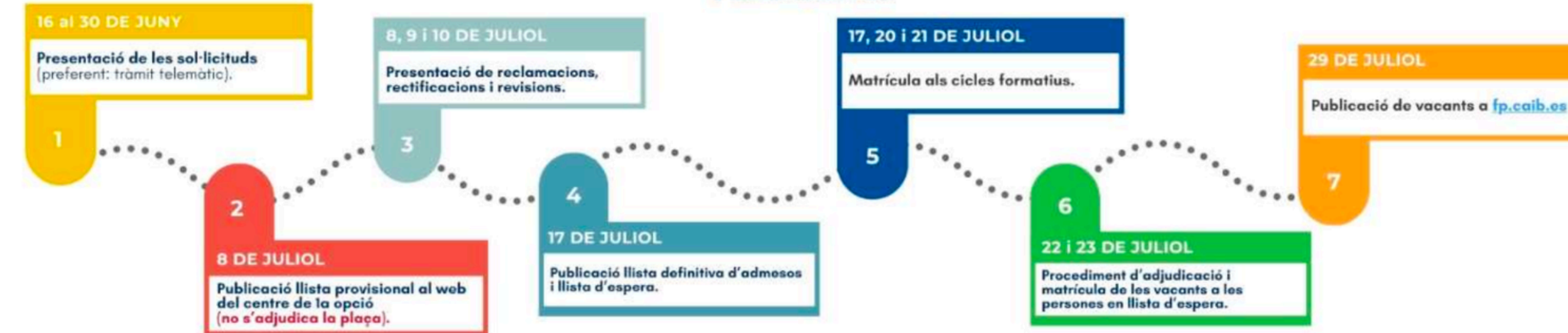
- **80%** ESO (50%) I TÈCNIC BÀSIC D'FP (50%).
- **10%** CURS ESPECÍFIC DE PREPARACIÓ O PROVES D'ACCÉS.
- **5%** CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT INCLOSOS EN EL CICLE AL QUE ES VOL ACCEDIR.
- **5%** TÍTOL DE TÈCNIC SUPERIOR.
- **6,46** NOTA DE TALL CURS ACTUAL



CALENDARI ADMISSIÓ I MATRICULA

Calendaris Procés d'admissió a Formació Professional Curs 2026-2027

PRIMERA FASE



SEGONA FASE



PRÀCTIQUES FORMATIVES (FEMPO)

FORMACIÓ PROFESSIONAL DUAL GENERAL



CRITERIS D'ACCÉS

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
- DAVANTAL

*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
- PELADOR

CALÇAT ADECUAT

- TANCAT
- CÒMODE
- ANTILLISCANT



SERVEIS I ALTRES INFORMACIONS



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



**ASSESSORAMENT
PEDAGÒGIC
DAVANT INCERTESES I DUBTES**



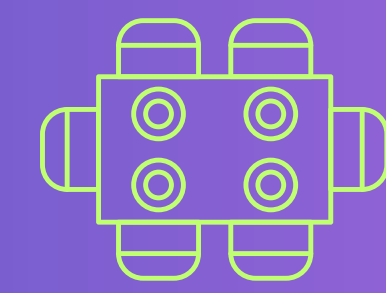
**FER ÚS DEL MENJADOR
ESCOLAR**



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



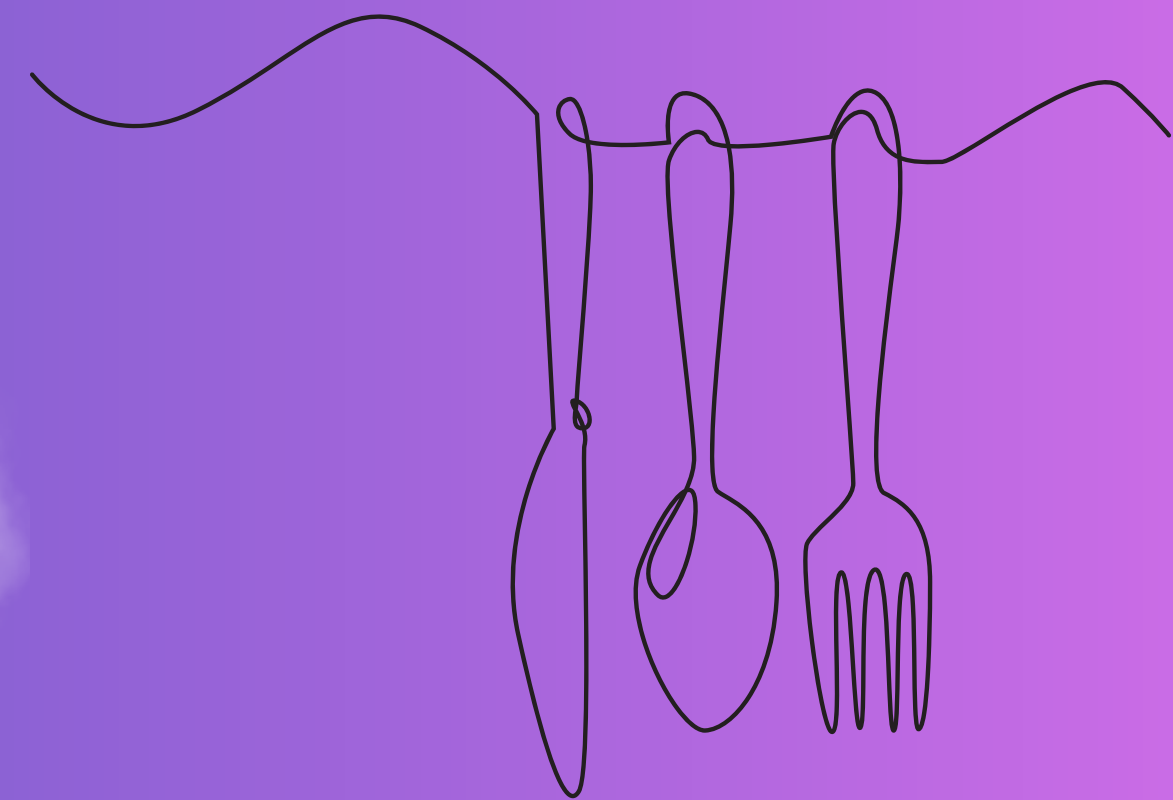
**APARCAMENT PRIVAT DE
COTXES, MOTOS, BICICLETES,
PATINETS...**



**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**

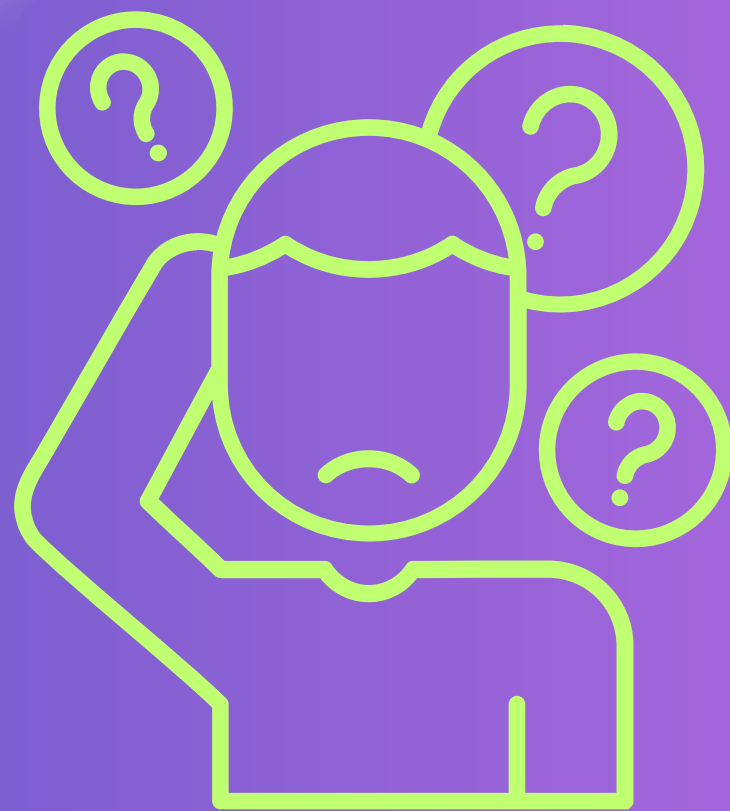


POSSIBLES PREGUNTES?



**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!**

