

SOBRE NOSALTRES

Història

L'Escola d'Hostaleria d'Osona és un centre públic situat a la localitat de Tona (Osona) que es va inaugurar el curs 2006-07.

El centre imparteix tres Cicles Formatius de Grau Mitjà: Cuina i gastronomia; Forneria, Pastisseria i Confiteria; i Serveis en Restauració. Aquests s'ofereixen en format de *pack*, en tres cursos en lloc de quatre: CFGM Cuina i pastisseria i CFGM Cuina i serveis.

Des del curs 2017-2018, a l'Escola d'Hostaleria d'Osona també s'ofereix el **Cicle Formatiu de Grau Superior de Direcció de Cuina**.

Raons per formar-te a l'Escola d'Hostaleria d'Osona

- + ENTORN ÚNIC I PRIVILEGIAT
- + SEGUIMENT INDIVIDUALITZAT
- + FORMACIÓ DUAL I PRÀCTIQUES EXTERNES
- + IMPULS A L'EMPRENEDORIA
- + FOMENT DE PROJECTES INNOVADORS
- + CONTACTE DIRECTE AMB EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ



Contacte

Passeig de la Suïssa
08551 Tona (Barcelona)
Tel. 938 870 854

Horari:

DL, DM, DC, DJ de 08:00 h a 19:00 h
DV de 08:00 h a 15:00 h

www.escolahostaleriaosona.net

Estudis | FORMACIÓ DUAL

CFGM Pack Cuina i Pastisseria



PLA D'ESTUDIS

1r curs

TÈCNiques CULINÀRIES

OFERTES GASTRONÒMIQUES

PREELABORACIÓ
I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS

FORMACIÓ I ORIENTACIÓ
LABORAL

MATÈRIES PRIMERES
I PROCESSOS EN FORNERIA

ANGLÈS TÈCNIC

2n curs

PROCESSOS BÀSICS EN
PASTISSERIA I CONFITERIA

SÍNTESI/ PROJECTE

SEGURETAT I HIGIENE

ELABORACIONS
EN CONFITERIA I ALTRES
ESPECIALITATS

FORMACIÓ I ORIENTACIÓ
LABORAL

ANGLÈS TÈCNIC

PRODUCTES CULINARIS

3r curs

POSTRES EN RESTAURACIÓ

EMPRESA I INICIATIVA
EMPREDORA

OPERACIONS I CONTROL
DE MAGATZEM

PRODUCTES D'OBRADOR

SÍNTESI/ PROJECTE

PRESENTACIÓ I VENDA
DE PRODUCTES EN FLECA

ELABORACIONS
EN FORNERIA I BRIOXERIA

DURANT EL TERCER
TRIMESTRE DE 2N I 3R ES
REALITZARAN 250/ 283H DE
PRÀCTIQUES EN EMPIRES
PER TAL D'APROFUNDIR
EN ELS CONEIXEMENTS
APRESOS.

COMPETÈNCIES

Aquests estudis capaciten per elaborar productes de fleca, pastisseria i confiteria; elaborar i muntar postres de restauració, compondre, acabar i presentar els productes elaborats mitjançant tècniques decoratives i innovadores. Executar les activitats de preelaboració, preparació, conservació, finalització, presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries.

Durada:

2.603h en 3 cursos

Possibilitat de cursar-ho amb la modalitat DUAL

Horari:

Diürn

ACCÉS

- Títol d'educació secundària obligatòria (ESO)
- Títol de tècnic/a auxiliar
- Superació del segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP)
- Titulació universitària o equivalent
- Superació de la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys
- Possessió d'altres estudis equivalent a efectes acadèmics



SORTIDES PROFESSIONALS

Les persones que superen el cicle formatiu obtenen un títol de tècnic/a que els permet accedir al **batxillerat** i a **cicles de grau superior**.

Al **món laboral**, com a:

- **Cuiner/a, cap de partida, empleat/da d'economat d'unitats de producció, d'aliments i begudes. Forner/a, pastisser/a, torronaire, xocolater/a, etc.**

En grans i petites empreses, en establiments per compte propi del sector de la restauració, així com en pastisseries, gelateries i confiteries.