

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

CFGS Direcció de cuina



PLA D'ESTUDIS

Formació dual

CONTROL DE PROVEÏMENT
DE MATÈRIES PRIMERES

PROCESSOS
DE PREELABORACIÓ
I CONSERVACIÓ

ELABORACIONS
DE PASTISSERIA
I REBOSTERIA A LA CUINA

PROCESSOS
D'ELABORACIÓ CULINÀRIA

GESTIÓ DE LA PRODUCCIÓ
A LA CUINA

GESTIÓ DE LA QUALITAT,
LA SEGURETAT I LA HIGIENE
ALIMENTÀRIES

GASTRONOMIA
I NUTRICIÓ

SEGURETAT I HIGIENE

GESTIÓ
ADMINISTRATIVA
I COMERCIAL EN LA
RESTAURACIÓ

RECURSOS HUMANS
I DIRECCIÓ D'EQUIPS
EN LA RESTAURACIÓ

ANGLÈS TÈCNIC

FORMACIÓ
I ORIENTACIÓ LABORAL

EMPRESA I INICIATIVA
EMPREDORA

PROJECTE DE
DIRECCIÓ DE CUINA

FORMACIÓ EN CENTRES
DE TREBALL

COMPETÈNCIES

Aquests estudis postobligatoris capaciten per dirigir i organitzar la producció i el servei en cuina, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, producció i servei, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

Durada:

2.000h en 2 cursos (modalitat Dual)

Horari:

Diürn

ACCÉS

- Títol de batxillerat
- Superació del 2n curs de batxillerat experimental
- Títol de tècnic/a especialista, tècnic/a en formació professional, tècnic/a superior o equivalent
- COU o curs preuniversitari
- Titulació universitària o equivalent
- Superació de la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys

SORTIDES PROFESSIONALS

Les persones que superen el cicle formatiu obtenen un títol de tècnic/a superior que els permet accedir a **estudis universitaris** oficials de grau.

Al **món laboral**, com a:

- **Director d'aliments i begudes**
- **Director de cuina**
- **Cap de producció a la cuina**
- **Cap de cuina**
- **Segon cap de cuina**
- **Cap de serveis d'àpats (càtering)**
- **Cap de partida**
- **Encarregat d'economat i bodega**