



## OFERTA FORMATIVA 2024/2025

### PFI de Cuina i Sala

#### A nivell pràctic

- Té una durada d'entre 9 i 10 mesos.
- La formació és realitzada al Carmel, al carrer Llobregós, 107 (Metro El Carmel).
- L'horari de la formació és de 09:00 a 15:00 de dilluns a dijous. Els divendres fem horari de 09:00 a 13:30.

#### A nivell de contingut està comprès per:

- Un bloc en relació a **formació bàsica en comunicació**, entorn social, matemàtiques i incorporació al món laboral.
- Un segon bloc compost per dues parts bàsicament: **operacions i elaboracions de la cuina**, en què els joves coneixen els utensilis i les parts d'una cuina i practiquen elaboracions fredes i calentes de diferents tipus de plats; una segona **part de sala** en què els joves treballen en l'atenció a la sala, habilitats d'organització i estratègies concretes per a fer de cambrer.
- Una tercera dimensió important es la part d'**autoconeixement** en relació a les competències transversals, presa de consciència de punts forts i punts a millorar.

#### A nivell metodològic

Destaquem dos projectes:

- La part cuina es fa a partir de treballar els passos, els estris i una mica de teoria en relació a les receptes concretes. Després la part d'elaboració es fa de manera pràctica a base de usar els estris per a la preparació de plats i també participant a les tasques d'higiene del lloc de treball. A la part de sala els joves s'exposen a pràctiques i dinàmiques per guanyar agilitat en la comunicació, així com destresa manipulant les safates.
- Destaquem el projecte d'esmorzars. A partir del segon trimestre els nois i noies munten una cantina i fan tant la part de cuina com la part de sala per atendre als clients interns.

#### Contacte amb empresa

- Realitzem visites a cuines industrials i/o hotels.
- La formació inclou **180 hores de pràctiques**. Algunes de les empreses que col·laboren amb nosaltres són: EL JARDI DE L'ABADESSA, HOTEL LE MERIDIEN, RESTAURANTS EL ÑAÑO, HOTEL PRINCESS, VINCCI HOTELES, OCCIDENTAL HOTEL, CAFE GROUP, entre d'altres.

#### Sortides després de la formació

- El o la jove opta a obtenir l'**accés a grau mig** i per tant fer un retorn al sistema educatiu ja sigui de l'àmbit d'hoteleria com d'una altra família professional.
- Acredita un nivell professional com a **Auxiliar d'Hoteleria** de cara a treballar en restaurants, hotels o serveis de càtering, realitzant operacions culinàries senzilles, presentació i preparació d'aliments i begudes i processos de servei i atenció al client.

#### Projecte PASSWORK

c/Escultors Claperós, 36, baixos (entrada per c/Coronel Sanfeliu)

08018, Barcelona

Tel. +34 93 887 67 14

[www.projectepasswork.org](http://www.projectepasswork.org)