



CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ

DOSSIER DE LA FORMACIÓ GÀSTRONÒMICA I ALIMENTÀRIA



www.baixemporda.cat/cuinadelemporda



Cuina de l'Empordà



@cuinadelemporda

DOSSIER DE LA FORMACIÓ GASTRONÒMICA I ALIMENTÀRIA



CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ



Aquest dossier és **un recull de la formació gastronòmica i alimentària** que se sol impartir cada any a la **comarca del Baix Empordà**, ja sigui formació reglada o contínua. Aquest material està especialment dirigit a persones que volen iniciar-se en aquests dos sectors, principalment als joves.

Els sectors gastronòmic i agroalimentari són dos sectors dinàmics que requereixen regularment professionals formats, per tal d'aprofitar i potenciar la gran tradició i riquesa gastronòmica de l'Empordà que es converteix en un fort atractiu turístic.

Hi trobareu informació dels següents **centres o entitats**:

- Aula Gastronòmica de l'Empordà de Vall-llobrega.
- Consell Comarcal del Baix Empordà.
- Escola Agrària de Monells.
- Escola de Ceràmica
- IES Baix Empordà de Palafrugell.
- PFI-PTT Palamós - Palafrugell.
- PFI-PTT Guíxols - Vall d'Aro.

Si coneixeu o impartiu formació d'aquests àmbits no dubteu a enviar-nos la informació per incloure-la al dossier a cuinadelemporda@baixemporda.cat

Primera versió gener de 2015





CICLE DE GRAU SUPERIOR PROCESSOS I QUALITAT EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA ESCOLA AGRÀRIA DE DE MONELLS



Què és? És un cicle de grau superior de 2.000 hores, repartides en dos cursos acadèmics i amb 380 hores de pràctiques a l'empresa. Es tracta d'una formació de qualitat amb la col·laboració de professorat extern provinent de l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries) i de diferents àmbits de la Indústria Alimentària. Els ensenyaments inclouen els principals àmbits relacionats amb la producció d'aliments, tant l'elaboració, com l'anàlisi fisicoquímica i microbiològica, el control de la qualitat i la seguretat alimentària, l'organització de la producció i el càlcul de costos, la comercialització, la logística... La formació té un alt percentatge d'incorporació laboral i ofereix la possibilitat de continuar la formació dins el mateix àmbit agroalimentari amb diversos graus universitaris



Calendari: Dos cursos. Inici al setembre i finalització al juny. Horari de matins.



Destinataris: Persones interessades en el sector alimentari, tant en la producció d'aliments, com en la incorporació en una indústria alimentària com a tècnic/a de qualitat, de I+D. de producció...



Requisits d'accés a la formació: Títol de Batxillerat, prova d'accés a CFGS



Sortides laborals: Tècnic/a de gestió de la qualitat en la indústria alimentària, responsable de producció, responsable de seguretat alimentària, tècnic/a de gestió ambiental, productor /a alimentari...



Inscripció i/o preinscripció: Orientativament a partir de mitjan maig. Consultar el web www.gencat.cat/agricultura/eca/emporda

www.gencat.cat/agricultura/eca/emporda



Escola Agrària de l'Empordà



ESCOLA AGRÀRIA DE L'EMPORDÀ

ESCOLA AGRÀRIA DE DE MONELLS



Què és? L'oferta de formació contínua de l'ECA ofereix tant cursos com jornades tècniques d'un sol dia sobre diferents àmbits relacionats amb indústria alimentària (seguretat alimentària, microbiologia, organització de la producció, comercialització, exportació, innovació...) Aquesta formació es realitza tant a les nostres instal·lacions de Monells com en altres localitzacions arreu del territori català, principalment Girona, Vic, Olot, Barcelona, Tàrrrega i Constantí.



Calendari: Al llarg de l'any, sobretot primavera, tardor i hivern.



Destinataris: Especialment dirigit a professionals per tal d'actualitzar els coneixements.



Requisits d'accés a la formació: En funció del tipus de formació.



Sortides laborals: Millora del perfil professional.



Inscripció i/o preinscripció: Consultar el web www.gencat.cat/agricultura/eca/emporda



JOVES PER L'OCUPACIÓ: OPERACIONS BÀSIQUES DE BAR I RESTAURANT



CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ



Què és? Joves per l'Ocupació és un projecte que combina accions d'orientació, tutorització i seguiment individualitzat, formació i adquisició d'experiència professional en empreses per tal de millorar l'accés al mercat laboral. És un projecte del Consell Comarcal amb el suport d'ajuntaments de la comarca i de la Generalitat de Catalunya. Està dividit en quatre fases: a) Formació en competències clau i professionalitzadora, b) Pràctiques en empreses, c) Per als que no tinguin el GES, se'n facilitarà l'obtenció a través de l'IOC, i d) Assessorament individual i grupal al llarg del programa.



Calendari: De gener a desembre, en horari de matins.



Destinataris: Joves entre 16 i 25 anys interessats en la cuina i gastronomia i que vulguin tenir una formació per entrar al món laboral o continuar a un cicle de grau superior.



Requisits d'accés a la formació: Estar inscrit al fitxer de Garantia Juvenil i a l'Oficina de Treball. Amb o sense l'ESO.



Sortides laborals: Ajudant de cuina, ajudant de cambrer i ajudant de col·lectivitats.



Inscripció i/o preinscripció: Consultar el web, orientativament a partir de desembre.



CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT: SERVEIS DE BAR I CAFETERIA I SERVEIS DE RESTAURANT



Què és? El certificat de professionalitat és un document oficial que acredita a qui l'obté, que és competent professionalment per a desenvolupar una activitat laboral d'acord amb les exigències de la producció i ocupació. És a dir que te els coneixements i habilitats per a desenvolupar l'activitat de forma correcta i d'acord amb les exigències del mercat. Aquest certificat te una durada de 600 hores teòriques pràctiques, que inclouen el desenvolupament de serveis d'aliments i begudes en un bar, cafeteria, o restaurant. Elaborar fórmules culinàries pròpies de cada servei, aplicant amb total autonomia les tècniques corresponents, servint, recomanant vins, acollint i atenent els clients aplicant les normes de cortesia correctes, utilitzant en cada cas i si és necessari la llengua anglesa.



Calendari: Tres cursos. Inici al gener i finalització el mes d'octubre. Horari de matins o de tardes.



Destinatari: Persones treballadores en situació d'atur i interessades en incorporar-se en el mercat laboral en el sector de l'hostaleria.



Requisits d'accés a la formació: Graduat escolar, ESO o equivalent.



Sortides laborals: Barman, cambrer de bar cafeteria, cambrer de barra i/o encarregat de cafeteria, cap de barra en bar o cafeteria, cambrer de sala, o cap de sector de restaurant o sala.




Inscripció i/o preinscripció: les inscripcions estan obertes des del 7 de gener. Més informació al 972 64 07 94 o bé a les instal·lacions de l'Escola de Ceràmica de La Bisbal d'Empordà. Carretera de Fonteta s/n Vulpellac. www.esceramicbisbal.net / info@esceramicbisbal.net






CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ DE CUINA I GASTRONOMIA



 **Què és?** És un cicle de grau mitjà. La competència general d'aquest títol consisteix a executar les activitats de preelaboració, preparació, conservació, finalització, presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons les normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

 **Calendari:** Dos cursos. Inici al setembre i finalització al juny. Horari de matins.

 **Destinataris:** A totes les persones interessades en la cuina i gastronomia i que vulguin tenir una formació per entrar al món laboral o continuar a un cicle de grau superior.

 **Requisits d'accés a la formació:** Alumnes amb títol d'ESO o amb la prova d'accés a grau mitjà aprovada.

 **Sortides laborals:** Sector hoteleria, turisme, botigues d'alimentació, bars...

 **Inscripció i/o preinscripció:** Consultar el web, orientativament a partir de mitjan maig.





CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE DIRECCIÓ DE CUINA



Què és? És un cicle de grau superior. La competència general d'aquest títol consisteix a executar les activitats de preelaboració, preparació, conservació, finalització, presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.



Calendari: Dos cursos. Inici al setembre i finalització al juny. Horari de tardes.



Destinataris: Totes les persones interessades en la cuina i gastronomia i que vulguin tenir una formació per entrar al món laboral o continuar a un cicle de grau superior.



Requisits d'accés a la formació: Alumnes amb el títol de batxillerat, amb la prova d'accés a grau superior aprovada, amb el curs d'accés a grau superior superat o havent realitzat un altre cicle de grau superior.

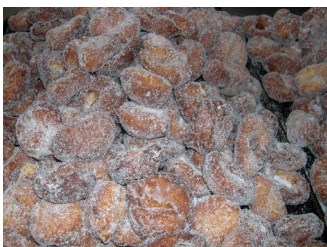


Sortides laborals: Sector hoteleria, turisme, botigues d'alimentació, bars...



Inscripció i/o preinscripció: Consultar el web, orientativament a partir de mitjan maig.





C.F. DE GRAU MITJÀ DE FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA



Què és? La competència general d'aquest títol consisteix a elaborar i presentar productes de forneria, rebosteria i confiteria, conduint les operacions de producció, composició i decoració, en obradors i establiments de restauració, aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària, de protecció ambiental i de prevenció de riscos laborals



Calendari: Dos cursos. Inici al setembre i finalització al juny. horari de matins.



Destinataris: Totes les persones interessades en pastisseria i que vulguin tenir una formació per entrar al món laboral o continuar a un cicle de grau superior.



Requisits d'accés a la formació: Alumnes amb títol d'ESO o amb la prova d'accés a grau mitjà aprovada.



Sortides laborals: Sector hoteleria, turisme, botigues d'alimentació, forns, pastisseries...



Inscripció i/o preinscripció: Consultar el web, orientativament a partir de mitjan de maig.



PFI AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA, SERVEIS DE RESTAURACIÓ I BAR



PFI PALAMÓS - PALAFRUGELL



Què és? El PFI-PTT té com a objectius permetre als joves reintroduir-se en el sistema educatiu per prosseguir estudis de formació professional i/o facilitar l'aprenentatge imprescindible per accedir al mercat de treball amb millors possibilitats d'obtenir una ocupació qualificada i duradora. Comprèn els mòduls de formació professional per a l'assoliment de les competències professionals, inclou un mòdul de pràctiques en alternança en centres de treball, mòduls de formació general de competències instrumentals bàsiques accions de seguiment i orientació de l'alumne. També s'imparteix el perfil de vendes, oficina i atenció al client.



Calendari: Curs escolar. De setembre a juny. Durada: 1.000 hores.



Destinatari: Joves entre 16 i 21 anys a l'inici del programa que hagin deixat l'educació secundària obligatòria sense obtenir el títol i que en el moment d'iniciar el programa no segueixin en el sistema educatiu.



Requisits d'accés a la formació: Joves entre 16 i 21 anys que no hagin obtingut el graduat en l'ESO. Preu públic per ajudar a pagar l'uniforme que es necessita com a cuiner, pastisser i cambrer. Aprox. 100€.



Sortides laborals: Ajudants o auxiliars de cuina, de cambrer de sala, de cambrer en bar-cafeteria, de bàrman, de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides, o bé ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.



Inscripció i/o preinscripció: Per a consultes envieu un correu a b7960009@xtec.cat. Orientativament a partir de mitjan maig.

www.iesbaixemporda.cat



PFI AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA, SERVEIS DE RESTAURACIÓ I BAR



PFI GUÍXOLS - VALL D'ARO



Què és? El PFI Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració té una durada global de 1.000 hores distribuïdes en dues grans etapes: mòduls de formació general (millora de les competències bàsiques necessàries en el món del treball i en la vida quotidiana) i mòduls de formació professional (inclouen la formació en centres de treball i la possibilitat de realitzar una estada de pràctiques a l'estranger). Simultàniament s'ofereix assessorament i un pla d'atenció personalitzat, orientació professional i recursos per a la inserció laboral i educativa. Els mòduls teòrics es desenvolupen a la seu de la Creu Roja de la vall d'Aro a Sant Feliu de Guíxols; mentre que el mòdul de professionalització d'hoteleria es fa al S'Agaró Hotel.



Calendari: Curs escolar. De setembre a juny en horari de matins.



Destinataris: Joves entre 16 i 21 anys que no hagin obtingut el graduat en l'ESO.



Requisits d'accés a la formació: Joves entre 16 i 21 anys que no hagin obtingut el graduat en l'ESO. Cal material específic per realitzar la formació.



Sortides laborals: Auxiliar tècnic en cuina, pastisseria i/o serveis de sala.



Inscripció i/o preinscripció: Per a consultes envieu un correu a b7960022@xtec.cat. Orientativament d'abril a maig.



AULA GASTRONÒMICA DE L'EMPORDÀ



Què és? l'Aula Gastronòmica de l'Empordà suposa una experiència totalment innovadora i capdavantera a la comarca, ja que se centra en la investigació i en la millora de la formació dels professionals de la gastronomia, alhora que permet oferir una formació contínua d'alt nivell als cuiners dels nostres restaurants.

S'imparteixen cursos i activitats que ajuden a millorar la qualitat global de la cuina i de la sala de la comarca. També es vol motivar el debat, fomentar l'intercanvi entre restauradors, facilitar la relació entre productors i elaboradors i potenciar un major ús dels productes autòctons.



Calendari: Es realitzen regularment al llarg de l'any.



Destinataris: Es dirigeix a un ventall molt ampli d'usuaris: elaboradors, tècnics, cuiners, flequers, pastissers, sommeliers... i també a les persones no iniciades i al públic en general.



Requisits d'accés a la formació: En funció del tipus de formació.



Sortides laborals: Especialitzacions relacionades amb la cuina i la sala.



Inscripció i/o preinscripció: jlloberol@grupcostabravacentre.com 972 60 00 69



ESPAI DEL PEIX DEL PORT DE PALAMÓS



espai del peix
Palamós



L'Espai del Peix, aula i taller gastronòmic del Museu de la Pesca. És l'espai que permet al visitant viure cada tarda la descàrrega i la subhasta del peix desembarcat al port de Palamós, conèixer les propietats nutricionals dels recursos marins i valorar la cuina marinera tradicional del nostre litoral.

L'Espai del Peix convida a viure una experiència única basada en visites guiades per la llotja del peix, cuina en directe i degustacions dels plats típics dels pescadors.

En la vessant formativa, l'Espai del Peix col·labora amb el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya en el Pla de Transició al Treball d'auxiliar de cuina i hostaleria. També desenvolupa cursos promoguts pel Servei d'Ocupació de Catalunya, l'Ajuntament de Palamós i el Consell Comarcal del Baix Empordà adreçats a persones desocupades per formar-les com a ajudants de cuina, ajudants de cambrer i ajudants de peixateria.

També organitza cursos específics per a professionals (cuiners, restauradors, peixaters) entesos com a formació continuada sobre recursos pesquers i la seva cuina.



Calendari: Es realitzen regularment al llarg de l'any.



Destinatari: Diferents tipologies d'usuaris segons el curs.



Requisits d'accés a la formació: Varien segons el tipus de formació i l'organitzador.



Sortides laborals: especialitzacions en cuina, peixateria i cambrer.



Inscripció: museudelapesca@palamos.cat espaidelpeix@palamos.cat - 972600424



CERTIFICAT DE MANIPULADOR D'ALIMENTS



CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ



Curs de manipulador d'aliments (4 h)

18 de febrer, de 9 a 13 h

Lloc: Consell Comarcal del Baix Empordà
Preu inscripció: 30 € (cal fer inscripció prèvia)
Pagament a La Caixa 2100 0031 28 0200315605

Per informació i inscripcions:
Tel. 972 64 23 10
Fax 972 64 55 75
A/e: formacio@baixemporda.cat



Què és? Amb el certificat de manipulador d'aliments, l'alumne haurà adquirit els coneixements, habilitats i actituds necessaris per aplicar en el seu lloc de treball un correcte comportament i les tècniques adequades d'higiene i sanitat alimentària en manipulació d'aliments, per impedir-ne la contaminació i prevenir-ne possibles alteracions alimentàries en aquelles especialitats en què el seu exercici professional ho requereixi.



Calendari: Es realitzen regularment al llarg de l'any, amb una durada de quatre hores.



Destinataris: Totes les persones que per raó de la seva activitat laboral tenen contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei.



Requisits d'accés a la formació: El preu del curs és de 30 €



Sortides laborals: Restaurants, bars, sector d'hoteleria en general, botigues d'alimentació.



Inscripció i/o preinscripció: Consulteu formacio@baixemporda.cat o bé truqueu al 972 64 23 10.





CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ

EDICIÓ 2015

DOSSIER DE LA FORMACIÓ GASTRONÒMICA I ALIMENTÀRIA



www.baixemporda.cat/cuinadelemporda



Cuina de l'Empordà



@cuinadelemporda



Text sota llicència



SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Ocupació



Unió Europea
Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur