

OBRE LA PORTA A L'FP, FES UN PFI!

Què t'ofereix un PFI?

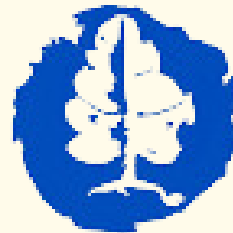
- Una bona opció si no has aprovat l'ESO, i tens entre 16 i 21 anys.
- Ara pots decidir a quina professió et vols dedicar!
- Una formació d'un curs acadèmic.

Per què fer un PFI?

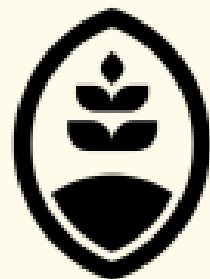
- L'equip docent t'acompanyarà i t'orientarà de manera individualitzada.
- Aprendràs a treballar en equip, a ser més autònom/a i responsable.
- Treballaràs el propi creixement personal.
- Aprendràs un ofici.



Pla de Transició
al Treball
Altafulla



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut d'Altafulla



Ajuntament
d'Altafulla

PFI- PTT Altafulla



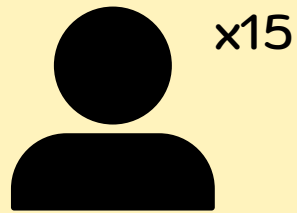
Auxiliar d'hoteleria:
Cuina i serveis de
restauració

¡HEM CANVIAT EL PERFIL!



Com aprendràs?

- Grups reduïts



- Projectes amb l'entorn



- Formació a les empreses



Què podràs fer després?

- Un cicle formatiu de **grau mitjà**.
- Cursar el **GESO** a les Escoles d'Adults.
- **Treballar com a auxiliar** amb un certificat professional de nivell 1.

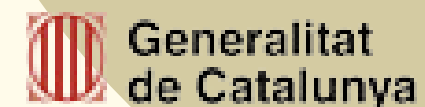
On ens pots trobar?

-  pfi@institutdaltafulla.cat
-  977 65 10 85
-  <https://pttaltafulla.blogspot.com/>
<https://agora.xtec.cat/insaltafulla>
-  @pttaltafulla
-  Carrer Boga, 4, 43893
Altafulla

Pla destinat a joves no ocupats que compleixin com a mínim 16 anys d'edat i com a màxim 21 en l'any d'inici del programa i que no hagin obtingut el graduat en ESO.

Si fas el perfil d'Auxiliar d'hoteleria: Cuina i serveis de restauració, treballaràs:

- Totes les assignatures dels mòduls generals
 - Estratègies i eines de comunicació.
 - Entorn social i territorial.
 - Estratègies i eines matemàtiques.
 - Incorporació al món professional.
- Tècniques elementals de servei.
- Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.
- Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.
- Elaboració culinària bàsica.
- Prevenció de riscos laborals.



Per l'educació, sempre endavant 