



Lorem ipsum

**FORMACIÓ DUAL
EN EMPRESSES**



● Distribució Curricular

1r CURS

- Ofertes gastronòmiques
- Preelaboració i conservació d'aliments
- Tècniques culinàries
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Formació i orientació laboral
- Anglès tècnic
- Operacions bàsiques al bar cafeteria
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

2n CURS

- Productes culinaris
- Serveis al bar cafeteria
- Postres en la restauració
- Anglès tècnic
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Síntesi
- Turisme gastronòmic
- Formació en centres de treball

*Al finalitzar el 2n curs, s'obté la titulació de
Cuina i gastronomia*

3r CURS

- Serveis al restaurant i esdeveniments especials
- El vi i el seu servei
- Segona llengua estrangera
- Operacions bàsiques al restaurant
- Síntesi
- Tècniques de comunicació en la restauració
- Formació en centres de treball

*Al finalitzar el 3r curs, s'obté la titulació de
Serveis en Restauració*



INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

TRUCA'NS I T'INFORMAREM
SENSE COMPROMÍS!



**Escola d'Hoteleria
DEL PALLARS**

Institut Hug Roger III

C/ Joaquim Sostres - 25560 Sort
Telèfon 973 62 08 88
email: c5006291@xtec.cat
Horari 9:00h. - 17:00h

hugrogeriii



CFGM

Serveis en Restauració

CFGM

Cuina i gastronomia

Dos titulacions en 3 cursos

**INS
HUG ROGER III**
SORT

Generalitat
de Catalunya
Departament
d'Educació



INS Hug Roger III

SORT

QUI SOM?

L'Escola d'Hoteleria del Pallars és un centre públic situat al municipi de Sort al Pallars Sobirà. Forma part de l'oferta educativa de l'INS Hug Roger III i està ubicat dins de les instal·lacions de l'institut.

● Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic/a que els permet accedir a cicles de grau superior i al batxillerat.

● Sortides professionals

Cuiners, caps de partida, treballadors d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes, cambrers de bar cafeteria o restaurant, caps de rang, bàrman, ajudants de sommelier, auxiliars de serveis en mitjans de transport.

● Durada

La distribució conjunta té una durada de 3 cursos acadèmics.

Al finalitzar el 2n curs, s'obté la titulació de *Cuina i gastronomia* i al finalitzar el 3r curs, s'obté la titulació de *Serveis en Restauració*.

FORMACIÓ DUAL EN EMPRESES

Més informació a:
<https://inshugroger.cat/fp-dual>

Aula de cuina



Raons per estudiar amb nosaltres

Noves instal·lacions

Grups reduïts i atenció individualitzada

Formació DUAL i pràctiques en empreses locals

Foment de projectes innovadors

Col·laboracions amb empreses del sector

Formació complementària en turisme gastronòmic i de proximitat.

