



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut d'Ostalària Les-Val d'Aran



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

INSTITUT D'OSTALARIA LES-VAL D'ARAN
PROGRAMACIÓ GENERAL ANUAL DE CENTRE (PGA)
CURS 2022-2023





A. DIAGNÒSTIC DE LA SITUACIÓ DEL CENTRE

L'Institut d'Ostalària Les-Val d'Aran, és un Centre de titularitat pública de la Generalitat de Catalunya que va obrir les seves portes fa aproximadament trenta cinc anys en un inici a les instal·lacions de la Residència de Temps de Lleure del Departament de Treball. Posteriorment la ubicació de les aules va passar a uns barracons provisionals al Carrer des Banhs, període que es va durar tretze anys fins les riudes de 2013 i el tancament de la residència abans esmentada.

L'any 2013, Patrimoni de la Generalitat de Catalunya va cedir l'edifici al Departament d'Ensenyament per la ubicació definitiva del Centre. A la seva vegada l'any 2015 el Departament d'Ensenyament va cedir la propietat de l'edifici al Conselh Genearu d'Aran reservant l'ús de la planta baixa i del primer pis de tots dos edificis a l'Institut d'Ostalària Les-Val d'Aran.

El Departament d'Ensenyament va realitzar totes les obres de condicionament d'aquestes dos plantes a l'ús de l'Institut. Es van condicionar les aules, els despatxos, menjador, cafeteria, cuina etc.. a càrrec de les indemnitzacions que es van rebre per tal fi i efecte.

El Centre imparteix els cicles formatius de grau mitjà de Cuina i Gastronomia, cicle de grau mitjà de Pastisseria, Forneria i Confiteria i el Cicle Superior de Gestió d'Allotjaments Turístics. Va impartir el PFI NEE durant 4 cursos i ara dona allotjament al PTT Val d'Aran de Comerç i Gestió Administrativa.

Des del curs 2013-2014 s'han estat realitzant totes les obres de condicionament del Centre, per aquesta raó continuem patint l'efecte de les obres inacabades directament pel Departament d'Ensenyament, tot i haver-les gestionat directament des de la Direcció del Centre, al Gener de 2016 el Centre va rebre la quantitat de 60.000,00€ per acabar les actuacions següents: acabament de les obres de cafeteria, reparació de les màquines de la bugaderia, reparació i pintura del passadís interior de back office, instal·lacions audiovisuals a les diferents aules, instal·lació de la telefonia IP, compra de petit menaje per menjador, i instal·lació dels aparells de software i hardware corresponent al conveni realitzat des del Departament d'Ensenyament amb l'empresa de Gestió de Negocis ICG de Torrefarrera.

Finalment, tot i haver portat a terme les actuacions, degut als continus canvis de criteri del Conselh Genearu d'Aran, durant el curs 2018-2019 el Centre ha patit les conseqüències de les obres de construcció de la Residència d'Avis annexa a l'edifici B, amb la pèrdua definitiva d'espais com al bugaderia (en la qual s'havien invertit 22.000,00€) i vestuaris i magatzem, així com r provisionalment la cafeteria que va entrarà en funcionament el pròxim mes de Setembre de 2019.

El Centre s'ha adaptat ràpidament a les noves instal·lacions i al nou sistema de gestió d'espais que proposa llocs oberts i diàfans on tant alumnes com professorat pugui realitzar activitats d'ensenyament-aprenentatge, però també s'han tingut en compte habilitat espais infrautilitzats per destinar-los al propi lleure de professors i alumnes i evitat que hagin d'abandonar el Centre. Aquests espais habilitats han fet que la vida al centre es perllongui inclús a hores d'esbarjo i hores d'espera del transport escolar.

Les activitats d'ensenyament aprenentatge s'articulen com propostes tancades per grup i s'interrelacionen amb les activitats d'altres grups coordinades amb una finalitat comuna, per exemple: els actes o activitats organitzades pel Cicle Superior que impliquen als demés grup de forma directa o col·lateral. Així mentre el grup de Superior organitza la III Fira d'Abril els altres grups organitzen el menú, els postres . D'aquesta forma s'aconsegueix la simbiosi de tot el personal com si es tractés d'una sola empresa real.

Els cicles mitjans s'han dissenyat en base a una distribució conjunta singular aprovada pel Departament d'Ensenyament que permet la realització de les dos titulacions LOE en tres cursos acadèmics amb la introducció de dos mòduls singulars aprofitant les hores de lliure disposició de cadascun dels títols. Així s'incorporen els mòduls de Servei de Restauració i el Mòdul de Segona Llengua estrangera Francès. Aquest darrer és imprescindible pel correcte desenvolupament del PEC i el PCC del Centre que preveu que els alumnes de segon curs de



Cuina i Gastronomia realitzin les pràctiques FCT en establiments de Paris a través dels programes Erasmus + o altres.

En quant als espais, només comparteixen espais els cicles de CFGM Cuina i Gastronomia i CFGM Pastisseria degut a com està ubicat el espai Aula cuina, tot i que estan separats pels forns han de treballar conjuntament perquè es complementen en la pràctica diària de realització del menú del dia, que vindrà complementat pels alumnes del curs que estiguin realitzant les activitats del mòdul de Sala que es va incorporar al currículum de ambdós cicles quan es va realitzar la Distribució conjunta dels mateixos.

La plantilla del centre consta de nou professors: quatre i mig professors de la especialitat de cuina i pastisseria (601), dos dels quals en règim de professors especialistes, un professor especialista de Servei de Restauració (626), dos professors d'ensenyament secundari, especialitat d'Hoteleria i Turisme (506) funcionaris amb destinació definitiva que exerceixen com Director i Secretaria respectivament, dos professors especialistes d'hoteleria i turisme adscrits al Cicle Superior de GAT i una professora de FOL. Degut a les dificultats per trobar professors i professores d'aquestes especialitats que dominin els coneixements necessaris per poder desenvolupar els continguts dels esmentats cicles a les llistes de professors interins, s'ha optat prèvia consulta a l'inspector corresponent, per la contractació de professors especialistes que simultàniament estan en contacte amb el món laboral real de la restauració i la hostaleria ja que continuen simultaniejant l'activitat docent amb la activitat econòmica pròpia relacionada amb el sector

La característica principal del professorat del centre és que un 40% dels mateixos acostuma a venir per primer any i abandonen el Centre el curs següent per les pròpies dificultats que presenta la carestia de la vida i la llunyania dels seus domicilis familiars.

La característica principal de l'alumnat és la seva pròpia heterogeneïtat des del punt de vista de les edats, formació prèvia i origen acadèmic, professional o geogràfic en els darrers anys. La diferència d'origen geogràfic és el que ha suposat un major esforç a l'hora d'adaptar els materials curriculars a les diferents llengües tal i com s'estableix al projecte lingüístic de Centre (PLC).

Des del punt de vista pedagògic, la personalització del procés d'aprenentatge ha estat una de les màximes que s'han seguit durant aquests darrers anys, sobretot perquè els ratis professor alumne així ho permeten, tant els professors com alumnes, com equip directiu estan en contacte permanent, fent que es donin fluxos d'informació constants que permeten fer les correccions metodològiques oportunes a temps. El pla d'acció tutorial (PAT) preveu un seguiment personalitzat de les capacitats professionals adquirides i un sistema d'orientació personal i professional al llarg de tot el procés de formació al centre i posteriorment amb la incorporació al món laboral que pot anar de dos cursos a cinc si l'alumne o alumna continua en els cicles superiors. (annex PAT)

Des del punt de vista de la gestió del Centre, s'han tingut en compte criteris de prioritat a l'hora d'optimitzar els recursos econòmics, tant els que es reben des de l'administració, com els que genera el propi Centre amb activitats programades fora del Centre i que ajuden a cobrir els imprevistos que es generen com a conseqüència de la precarietat de les instal·lacions que estan encara en contínua modificació partint de materials i atuells obsoletes que contínuament s'han de reparar.

Des de la vessant d'ús de les Tecnologies de la Informació des de l'any 2013 es va instal·lar un sistema de wifi que arriba a totes les parts del centre. A partir d'aquest moment s'ha intentat instal·lar la telefonia IP i l'equipament de les aules amb els darrers equipaments tecnològics per a la presentació de continguts. Durant el curs 22-23 es durà a terme el Pla de Digitalització del Centre, no només des del punt de vista de digitalització dels processos d'ensenyament aprenentatge sinó de l'alfabetització digital de tot el personal del centre incloent docents, personal d'administració i serveis, alumnes i pares i mares d'alumnes.

El Centre s'hauria de convertir en un pilar bàsic de la formació de tots els professionals del sector de l'hostaleria en una zona on pràcticament el 80% de l'activitat econòmica està relacionada directament amb aquest sector i particularment amb el sector de l'allotjament i la restauració comercial. Tot i la necessitat de professionals en aquest sector no s'ha vist reflectida en el nombre d'alumnes per les següents raons:



1. Dificultat d'allotjament i mantenició a la mateixa població de Les després del tancament de l'Alberg Matababós com a residència d'estudiants, tot i que durant els darrers cursos es va acordar una tarifa estudiant/mes amb l'Hotel Juan Canejan de Les que consistia en 250,00€ mensuals en allotjament en habitació individual amb dret a cuina compartida, i es va crear una borsa d'habitatge per a alumnes del Centre que ha facilitat l'allotjament d'una vintena d'alumnes en pisos llogats i habitacions en habitatges compartits.
2. Dificultat per compatibilitzar treball i estudis degut a la estacionalitat de la pròpia activitat turística que provoca que durant el període de temporada alta no es pugui assistir a les classes.
3. Manca de col·laboració amb el Gremi d'Ostalaria i d'alguns empresaris del sector que únicament van voler utilitzar el Centre com a ETT o agència de selecció de personal. En aquest punt degut a la instauració de la formació dual el Cicle Superior GAT i el canvi de la direcció de Gremi, s'han signat convenis i la relació amb el gremi ha començat a evolucionar d'una manera més satisfactòria per ambdues parts amb la finalitat de dur a terme actuacions formatives conjuntes o complementàries gremi-centre. A més a més s'ha canviat el període de pràctiques de primer curs i el de la formació dual GAT coincidint amb la temporada alta dels establiments que formen part del Gremi d'Ostalaria de Val d'Aran.
4. Proliferació d'estudis afins i d'altres fórmules de formació com la Formació Contínua i la Formació Ocupacional.
5. Manca fins ara d'instal·lacions adequades.

IDENTIFICACIÓ DE LES NECESSITATS I DEFINICIÓ DE PRIORITATS

Bàsicament les necessitats venen derivades de la indefinició definitiva dels espais a ocupar per poder programar la totalitat de les activitats d'ensenyament-aprenentatge derivades dels continus canvis d'estratègia del Conselh General d'Aran, propietari de les instal·lacions

Aquestes necessitats i prioritats estan a la vegada recollides a totes les documentacions i en aquest document en forma d'objectius a aconseguir durant aquest curs i els pròxims

1. OBJECTIUS ANUALS DEL CENTRE PER AL CURS 2022-2023 OBJECTIUS GENERALS CURS 2022-2023

Objectius de millora vinculats als objectius del Projecte de direcció amb relació a la millora del rendiment acadèmic i a la fidelització de l'alumnat.

1. Continuar amb el procés individualitzat d'aprenentatge, tutoritzant i guiant l'alumne des del seu ingrés al centre fins el seu primer lloc de treball. Desenvolupar el pla d'acció tutorial (PAT) per cursos i per nivells durant tota la intervenció didàctica amb la finalitat de fidelitzar l'alumnat a d'altres estudis al mateix centre, des del PTT al CFGS d'Allotjament passant pels cicles mitjans.
2. Generalitzar l'ús de les tecnologies de la informació a tota la comunitat educativa, professors, alumnes i pares i mares, tant com eina de treball com eina de comunicació continua entre els diferents col·lectius dins el Centre escolar.
3. Apropiar al màxim els alumnes a les situacions reals i a les necessitats de polivalència del món laboral actual.
4. Promoure les llengües estrangeres als currículums corresponents tal i com es va proposar al Projecte Curricular de Centre (PCC), desenvolupant part de les activitats d'aprenentatge utilitzant com a llengües vehiculars l'anglès i el francès.
5. Treballar els continguts curriculars a partir de projectes d'execució per parts dels alumnes de forma autònoma sota la tutela del professor encarregat.



6. Incorporar als crèdits que així ho permetin la possibilitat de realitzar-los en la modalitat a distància no presencial o semi presencial.
7. Fomentar el coneixement d'altres cultures i societats a través de la gastronomia i el turisme.
8. Millorar la imatge pública i corporativa del Centre en els àmbits local, nacional i internacional, a partir de l'obertura del centre a d'altres activitats promogudes per altres entitats i per la propi Centre.
9. Implementar el caràcter finalista dels estudis i a la vegada donar-li continuïtat als estudis consolidats amb la implantació de nous estudis de grau superior.
10. Consolidar l'equip docent amb la millora de les condicions laborals, professionals i de formació amb la possibilitat d'una carrera professional més enllà del que ofereix en trets generals la pròpia legislació.
11. Implicar als col·lectius de pares, alumnes, professorat i ajuntaments en els projectes i activitats tant docents com extraescolars.
12. Implementar accions relacionades amb la protecció del medi ambient, el reciclatge dels residus, la salut individual i personal, de prevenció de MTS, del tabaquisme, drogoaddicció, el respecte a la pròpia imatge i el respecte a la diversitat i contra qualsevol tipus de discriminació.
13. Avançar cap a una comunitat educativa sense desigualtat, homofòbia, masclisme o qualsevol altre tipus de discriminació. Respecte absolut a les persones i al medi ambient, a les races i a les cultures.
14. Continuar amb l'augment progressiu de la matrícula.

A.1 OBJECTIUS GENERALS ANUALS DE CENTRE

Aquesta declaració d'intencions s'agrupa en tres grans objectius estratègics, amb les seves estratègies, actuacions i recursos:

Tres grans objectius que es corresponen amb els recollits als Acords de Coresponsabilitat i amb el Projecte de Direcció 2020-2024:

1. Millorar els resultats educatius
2. Millorar la cohesió social
3. Internacionalització del Centre i els seus estudis

A.1.1 Objectius, Estratègies, Actuacions i Recursos

Objectius		
1. Millorar els resultats educatius	2. Millorar la cohesió social	3. Internacionalització del Centre/estudis
Estratègies		
1.1 Tutories individualitzades	2.1 Organització d'activitats grupals	3.1 Realització del programa Erasmus+
1.2 Flexibilitat on-line formació a distància. Matriculació parcial	2.2 Organització d'activitats a l'entorn	3.2 Accions conjuntes amb alumnes de França
1.3 Treballar l'autoestima i la seguretat personal basada en	2.3 Organització d'activitats físiques i d'esport relacionades amb la	3.3 Implementar la captació d'alumnes de França



els coneixements i capacitats personals		salut individual i col·lectiva.		
Curs	Equip humà	Formació	Altres recursos	
2020-2024	Equip directiu 2 Professorat 7	Llengües estrangeres		
2020-2024	Equip directiu 2 Professorat 7	Llengües estrangeres Didàctica de l'espanyol		
2020-2024	Equip directiu 2 Professorat 7	Llengües estrangeres Didàctica de l'espanyol Formació en e-learning		

OBJECTIU ESTRATÈGIC 1	Millorar els resultats educatius	Període: 2020-2024
RESPONSABLE DE L'OBJECTIU: MANUEL RODRIGUEZ ZAMORANO		

ESTRATÈGIES	
1.1	Tutories individualitzades
1.2	Flexibilitat on-line formació a distància. Matriculació parcial
1.3	Treballar l'autoestima i la seguretat personal basada en els coneixements i capacitats personals
1.4	

OBJECTIUS ANUALS					
Objectiu 1.1	Tutories individualitzades				
Destinatari / Nivell educatiu	CFGM I CFGS				
Indicador/s	ACTUALMENT 100%	Criteri acceptació: 60%	Marquen el curs adient		
			A 1	A 2	A 2
ACTIVITATS					
1.1.1	Recull de dades individuals inicials individualment		x	x	
1.1.2	Sessions individuals de tutoria i orientació continua sobre els resultats		x	x	
1.1.3	.		x	x	

OBJECTIUS ANUALS



Objectiu 1.2	Flexibilitat en el treball				
Destinatari / Nivell educatiu	CFGM i CFGS				
Indicador/s	Actualment un 5% dels continguts	Criteri acceptació: 25 % que correspon a les matèries troncal.	Marqueu el curs adient		
			A 1	A 2	A 3
ACTIVITATS					
1.2.1	Implementació de la plataforma moodle en el centre		x	x	x
1.2.2	Disseny de les activitats d'aula consolidades en format on-line		x	x	x
1.2.3			x	x	x

OBJECTIUS ANUALS					
Objectiu 1.3	Treballar l'autoestima i la seguretat personal basada en els coneixements i capacitats personals				
Destinatari / Nivell educatiu	CFGM CUINA I GASTRONOMIA, CFGM PASTISSERIA				
Indicador/s	Desenvolupament del PAT	Criteri acceptació: 25% dels menús-pràctica (del total de 185 anuals)	Marqueu el curs adient		
			A 1	A 2	A 3
ACTIVITATS					
1.3.1	Valoració mensual dels progressos a fi d'augmentar l'autoestima i la confiança en un mateix derivada de l'assoliment de destreses professionals relacionades amb la titulació		x	x	x
1.3.2	Disseny de menús com a eina de pràctica tancada amb alt grau d'autonomia		x	x	x
1.3.3	Rendició de comptes ratio costos /benefici dels dissenys anteriors		x	x	x

OBJECTIU ESTRATÈGIC 2	Millorar la cohesió social	Període: 2020-2024
RESPONSABLE DE L'OBJECTIU: MANUEL RODRIGUEZ ZAMORANO		

ESTRATÈGIES	
2.1	Organització d'activitats grupals
2.2	Organització d'activitats a l'entorn
2.3	Organització d'activitats físiques i d'esport relacionades amb la salut individual i col•lectiva
2.4	

OBJECTIUS ANUALS					
Objectiu 2.1	Organització d'activitats grupals amb la finalitat de cohesionar els grups amb el Centre				
Destinatari / Nivell educatiu	CFGM i CFGS				
Indicador/s	1 activitat anual	Criteri acceptació: 1x trimestre= 3	Marqueu el curs adient		
			A 1	A 2	A 2



ACTIVITATS				
2.1.1	Participació el lo major de la Gastronomia Kursaal Sant Sebastian (Octubre)	x	x	x
2.1.2	Participació activa en la Fira Mercat de Mercats/Conselh Generau (Febrer)	x	x	x
2.1.3	Participació en la lliga de futbol comarcal, i seminaris diversos	x		x

OBJECTIUS ANUALS				
Objectiu 2.2	Organització d'activitats a l'entorn			
Destinatari / Nivell educatiu	CFGM I CFGS			
Indicador/s	6 activitats fora de centre	Criteri acceptació: mínim 3	Marqueu el curs adient	
			A 1	A 2
ACTIVITATS				
2.2.1	Fira ramadera de Les		x	x
2.2.2	Fira de la Pole Emploi Comminges		x	
2.2.3	Actes varis: Shasclada, Fira del Treball a Vielha i altres activitats		x	

OBJECTIUS ANUALS				
Objectiu 2.3	Organització d'activitats físiques i d'esport relacionades amb la salut individual i col•lectiva			
Destinatari / Nivell educatiu	CFGM I CFGS			
Indicador/s	Creació de l'espai al Centre	Criteri acceptació: Possar-lo en funcionament abans de Juny 2023	Marqueu el curs adient	
			A 1	A 2
ACTIVITATS				
2.3.1	Creació de l'espai gimnàs al Centre			x
2.3.2	Participació als actes esportius com a equip de l'Escola		x	x
2.3.3	Presentació dels menús pràctiques com a eines nutricionals per a viure millor			x

OBJECTIU ESTRATÈGIC 3	Internacionalització del Centre/estudis	Període: 2020-2024
RESPONSABLE DE L'OBJECTIU:		

ESTRATÈGIES	
3.1	Realització del programa Erasmus +
3.2	Accions conjuntes amb empreses de França
3.3	Implementar la captació d'alumnes de França
3.4	



OBJECTIUS ANUALS					
Objectiu 3.1	Realització del programa Erasmus +				
Destinatari / Nivell educatiu	CFGM				
Indicador/s	50% alumnes cuina i gastronomia 25% alumnes de pastisseria	Criteri acceptació: 60% cuina 30% pastisseria En funció de les places que ofereixi el Departament	Marqueu el curs adient		
			A 1	A 2	A 2
ACTIVITATS					
3.1.1	Realització efectiva del programa Erasmus+				x
3.1.2	Implementació del francès com a segona llengua a tots els cicles en hores LLD				x
3.1.3	Participació del professorat en programes de pràctiques internacionals.				x

OBJECTIUS ANUALS					
Objectiu 3.2	Accions conjuntes amb Centres i alumnes de França				
Destinatari / Nivell educatiu	CFGM, CFGS				
Indicador/s	20% alumnes participen al llarg del curs en accions conjuntes amb empreses de França	Criteri acceptació: Arribar al 50% de la participació.	Marqueu el curs adient		
			A 1	A 2	A 2
ACTIVITATS					
3.2.1	Visites a empreses radicades a França				x
3.2.2	Incorporació de noves empreses a la FCT dual del CFGS d'Allotjament				x
3.2.3	Participació en fires de l'entorn, laborals etc				x

OBJECTIUS ANUALS					
Objectiu 3.3	Implementar la captació d'alumnes de França				
Destinatari / Nivell educatiu	CFGM i CFGS				
Indicador/s	Cap alumnes ve de França	Criteri acceptació: 10%	Marqueu el curs adient		
			A 1	A 2	A 2
ACTIVITATS					
3.3.1	Participació activa en els diferents actes i fires de la regió de la Haute Garone				x
3.3.2	Intercanvi amb centres educatius de l'Haute Garone				x
3.3.3	Recepció d'alumnes de França a partir d'activitats al Centre				x



A.1.2. Indicadors d'avaluació

Indicadors dels objectius anuals:

Indicadors	Situació (valor inicial)	Situació a què es vol arribar (valor a assolir)
OBJECTIU 1		
1.1.-Tutories individualitzades	100%	100%
1.2.-Flexibilitat on-line formació semi presencial. Matriculació parcial	25%	50%
1.3.-treballar l'autoestima i la seguretat personal basada en els coneixements i les capacitats personals	Activitats PAT	PAT

Indicadors	Situació (valor inicial)	Situació a què es vol arribar (valor a assolir)
OBJECTIU 2		
2.1.-Orgaització d'activitats grupals	1 activitat	3 activitats
2.2.-Organització d'activitats a l'entorn	2 activitats	consolidar
2.3.-Organització d'activitats físiques i d'esport relacionades amb la salut individual i col·lectiva.	0	STAFF Gimnàs Bossòst/ Deportur

Indicadors	Situació (valor inicial)	Situació a què es vol arribar (valor a assolir)
OBJECTIU 3		
3.1.-Realització del programa Erasmus+		100%de les places
3.2.-Accions conjuntes amb empreses de França	20%	50%
3.3.-Implementar la captació d'alumnes de França	5%	10%

A1.1.3. Indicadors dels objectius estratègics. Resultats:

OBJECTIU 1: Millorar els resultats educatius

Indicadors CFGM	Situació Inicial	Situació a què es vol arribar
Grau de satisfacció - Alumnat CFGM	80%	90%
Grau de satisfacció – Professorat CFGM	80%	90%
Grau de satisfacció – Famílies CFGM	80%	90%



Indicadors CFGM	Situació Inicial	Situació a què es vol arribar
Taxa d'alumnes que superen el cicle		
Taxa d'alumnes que superen totes les unitats formatives en relació a les avaluades	80%	90%
Taxa d'unitats formatives superades en relació a les avaluades	80%	90%

Indicadors CFGS	Situació Inicial	Situació a què es vol arribar
Grau de satisfacció - Alumnat CFGM	50%	60%
Grau de satisfacció – Professorat CFGM	75%	90%
Taxa d'alumnes que superen el cicle	50%	70%
Taxa d'alumnes que superen totes les unitats formatives en relació a les avaluades	90%	90%
Taxa d'unitats formatives superades en relació a les avaluades	60%	70%

OBJECTIU 2: Millorar la cohesió social

Indicadors per als CFGM	Situació inicial	Situació a què es vol arribar
Taxa d'abandonament al CFGM – 1r curs	10%	5%
Taxa d'abandonament al CFGM – 2n curs	20%	10%
Taxa de participació de les famílies – A les reunions d'inici de curs		
Taxa de participació de les famílies – A les tutories individuals	25%	100% PTT
Taxa de participació de les famílies – A les activitats extraescolars		
Taxa de participació de les famílies – Com a membres de l'AMPA		

Indicadors per als CFGS	Situació inicial	Situació a què es vol arribar
Taxa d'abandonament al CFGS – 1r curs	10%	10%
Taxa d'abandonament al CFGS – 2n curs	15%	10%

OBJECTIU 3: Internacionalització del Centre

Indicadors per als CFGM	Situació inicial	Situació a què es vol arribar
Realització del programa Erasmus+	50/25%	75/50%
Accions conjuntes amb empreses de França	20%	50%
Implementar la captació d'alumens de França	5%	10%



Indicadors per als CFGS	Situació inicial	Situació a què es vol arribar
Accions conjuntes amb empreses de França	10%	20%
Implementar la captació d'alumnes de França	0	10

Tots aquests objectius estan també recollits en la Projecte Educatiu de Centre (PEC), sobre tot aquells que estan en relació a la internacionalització absoluta del Centre, el Projecte Curricular de Centre (PCC) doncs els diferents mòduls formatius i tota la organització gira en torn a poder realitzar aquests programes internacionals de manera que es reserva el mes de Maig per als alumnes de segon curs i els de primer curs realitzen els períodes FCT durant la temporada alta a la Vall d'Aran.

Així mateix s'han hagut de fer modificacions al NOFC per poder adaptar-lo a camps com sortides del Centre i la seva pròpia normativa, així com a la nova Estratègia digital de Centre.

Tota aquesta programació General és el desenvolupament del Projecte de Direcció que s'ha de posar en pràctica durant el període 2020-2024.

B) ASPECTES ORGANITZATIUS I DE FUNCIONAMENT DEL CENTRE

B.1 ESTRUCTURA ORGANITZATIVA DE GOVERN I DE COORDINACIÓ DEL CENTRE

ORGANS UNIPERSONALS DE GOVERN

EQUIP DIRECTIU

Director: Manel Rodríguez Zamorano
 Secretària: Maria Teresa Salvañá Perera
 No es disposa de Cap d'Estudis

ORGANS COL·LECTIUS DE GOVERN

CONSELL ESCOLAR DEL CENTRE

Es reuneix preceptivament una vegada per trimestre com a mínim i amb caràcter extraordinari quan escau.

ORGANS COL·LEGIATS

Claustre de Professors i professores, que es reuneix cada 15 dies o quan es requereix els divendres a partir de les 13.30h.

B.1. DADES DEL PROFESSORAT I PAS CURS 2022-2023

MANEL RODRÍGUEZ ZAMORANO mrodr374@xtec.cat
 Mòdul 7 Cuina i gastronomia. Mòduls 6, 8 i 12 Pastisseria.
 DIRECCIÓ
 COORDINADOR INFORMÀTIC



COORDINADOR LIC
COORDINADOR DE SERVEIS EXTRAESCOLARS

MAITE SALVAÑÀ PERERA profmaite@hotmail.com
Mòdul 1, 13 i 12 Cuina i gastronomia. Mòduls 12, 13 i 14 Pastisseria
SECRETÀRIA
TUTORA I COORDINADORA DE FCT
COORDINADORA PROGRA MES INTERNACIONALS

GUILLEM BORDA LLODES guiviki@yahoo.es
Mòduls 1,3,5,9 pastisseria
TUTOR PASTISSERIA

ANTONIO DIAZ GONZALEZ
Mòduls 9,10,11 i 14 Cuina i Gastronomia
TUTOR DE 1ER de CUINA

ELENA VIDA DÍAZ elenavidaldiaz@hotmail.com
Mòduls 2,3,4 i 5 Cuina i Gastronomia
CAP DE DEPARTAMENT

ANTONI CLOS BANCELLS
Mòduls 2,3,5,6 i 8 Cuina i Gastronomia
TUTOR DE 2N CUINA
TUTOT FCT ALUMNES CUINA I PASTISSERIA

ANNE MIREN ARTEAGA
Mòduls CFGS ALLOTJAMENT

ESTER RIBES HERMOSO
Mòduls CFGS ALLOTJAMENT
TUTORA CGFS ALLOTJAMENT
CAP DE DEPARTAMENT ALLOTJAMENT

LAURA MARANGES MARTINEZ
Mòduls: Angles superior, FOL, EIE
COORDINADORA RISCS LABORALS

PACUAL GARCIA LINARES pgar29@xtec.cat
RECEPCIO DE CENTRE / COPISTERIA

ALBA BOYA ALÓS aboya@xtec.cat
ADMINISTRACIÓ I RECEPCIÓ (DILLUNS, DIMARTS, DIMECRES alterns)

B.2 ORGANITZACIÓ PEDAGÒGICA DEL CENTRE

B.2.1 ORGANITZACIÓ DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENTS DIDÀCTIS

El Centre s'organitza den dos Departaments:
Departament de Cuina i Pastisseria i Servei
Cap de departament: Antoni Clos bancells
Departament d'Allotjament:
Cap de Departament: Esther Ribes Hermoso

A més ens organitzem en una mena de **Departament dependent del Director del Centre** que inclou les **llengües** i els mòduls transversals com **FOL i EIE**.

La resta de Coordinacions són les que disposa el Departament: Coordinació LIC, Riscos Laborals, Serveis, Formació Professional i Projectes Internacionals.

B.2.2. ORGANITZACIÓ DE L'ALUMNAT



Els alumnes s'organitzen en tres grups de primer i segon de CFM de Cuina i Gastronomia i un tercer Grup de Pastisseria que correspon a la distribució conjunta que imparteix el Centre de 1+2+2 de Cuina i Pastisseria.

Els alumnes de CFGS s'organitzen en dos ½ grups de primer i segon de CFGS d'Allotjament.

B.2.3. MESURES D'ATENCIÓ A LA DIVERSITAT

Es va constituir durant el curs 2018-2019 una Comissió de Convivència per si es donen algun tipus de conflicte. El Pla d'acció Tutorial preveu la realització d'activitats adreçades a detectar mancances i prendre mesures en el cas ne NEE i les actuacions d'acollida corresponents.

B.3 HORARIS DE L'ALUMNAT

HORARI CURS 2022-2023

PRIMER CURS CFGM CUINA I GASTRONOMIA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08'30-9'30	Tècniques culinàries Teoria Aula 3	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments AULA 3	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments AULA 3	Preelaboració i conservació d'aliments CUINA	Tècniques culinàries Teoria Aula 3
09'30-10'30	Ofertes gastronòmiques AULA 3	Preelaboració i conservació d'aliments CUINA	Segona llengua estrangera: Francès AULA 3	Tècniques culinàries CUINA	Postres de restauració CUINA
10'30-11'00	ESBARJO	ESBARJO cafeteria	ESBARJO	ESBARJO cafeteria	ESBARJO cafeteria
11,00 – 12'00	Ofertes gastronòmiques AULA 3	Tècniques culinàries CUINA	Llengua estrangera: Francès AULA 3	Tècniques culinàries CUINA	Postres de restauració CUINA
12'00– 13'00	Llengua estrangera: Anglès AULA 3	Tècniques culinàries CUINA	Operacions bàsiques en restaurant AULA 3	Productes culinàries CUINA	Postres de restauració CUINA
13'00 – 14'00	Operacions bàsiques en restaurant SALA	Productes culinàries CUINA	Operacions bàsiques en restaurant SALA	Productes culinàries CUINA	Postres de restauració CUINA
14'00-15'30	Dinar o servei	Dinar o servei	Dinar o servei	Dinar o servei	

HORARI CURS 2022-2023

SEGON CURS CFGM CUINA I GASTRONOMIA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08'30-9'30	Processos bàsics de pastisseria i Rebosteria CUINA	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria Aula 3 T	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria CUINA	Productes culinàries T AULA 3	Productes culinàries T AULA 3
09'30-10'30	Preelaboració i conservació d'aliments CUINA	Segona llengua estrangera: Francès AULA 3	Preelaboració i conservació d'aliments CUINA	Formació i orientació laboral AULA 3	Empresa i iniciativa emprendedora AULA 3
10'30-11'00	ESBARJO	ESBARJO cafeteria	ESBARJO	ESBARJO cafeteria	ESBARJO cafeteria



11,00 – 12'00	ESBARJO Tècniques culinàries CUINA	Segona llengua estrangera: Francès AULA 3	Tècniques culinàries CUINA	Formació i orientació laboral AULA 3	Empresa i iniciativa emprenedora AULA 3
12'00– 13'00	Productes culinaris CUINA	Llengua estrangera: Anglès AULA 3	Productes culinaris CUINA	Operacions bàsiques en Restaurant AULA 3	Síntesi de cuina Projecte AULA 3
13'00 – 14'00	Productes culinaris CUINA	Operacions bàsiques en Restaurant SALA	Productes culinaris CUINA	Operacions bàsiques en Restaurant AULA 3	Síntesi de cuina Projecte AULA 3
14'00-15'30	Dinar o servei	Dinar o servei	Dinar o servei	Dinar o servei	

HORARI CURS 2022-2023

TERCER CURS CFGM CUINA, FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08.30-9.30	Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria (T) AULA 102	Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria (T) AULA 102	Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria (T)	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària (T) AULA 102
09.30-10.30	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en confiteria i altres especialitats	Productes d'obrador	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
10.30–11.00	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO
11.00-12.00	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en confiteria i altres especialitats	Productes d'obrador	Síntesis de forneria, projecte
12.00–13.00	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en forneria-brioxeria	Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria	Productes d'obrador	Síntesis de forneria, projecte
13.00–14.00	Elaboracions en forneria-brioxeria	Elaboracions en forneria-brioxeria	Matèries primeres i processos en pastisseria i rebosteria	Productes d'obrador	TUTORIA
14.00–15.30	Síntesis de forneria,	Síntesis de forneria,	Síntesis de forneria	Síntesis de forneria,	



HORARI CURS 2022-2023 PLA DE TRANSICIÓ AL TREBALL - COMERÇ

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08.30-9.30	Tècniques comercialització	Entorn	Comunicació	Matemàtiques	Comunicació
09.30-10.30	Tècniques comercialització	Ofimàtica	Preparació de Comandes	Ofimàtica	Incorporació món laboral
10.30-11.00	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO
11.00 -12.00	Atenció al client	Ofimàtica	Preparació de Comandes	Ofimàtica	Matemàtiques
12.00 – 13.00	Atenció al client	Tècniques comercialització	Prevençió Riscos laborals	Tècniques comercialització	REFORÇ
13.00 – 14.00	Matemàtiques	Tècniques comercialització	TUTORIA	Comunicació	TUTORIA

Comentaris:

Distribució setmanal de les 820 hores anuals de formació teòrica considerant 35 setmanes lectives.

M1: COMUNICACIÓ:	3 hores	105	(110)	
M2: ENTORN:	1 hora	35	(30)	
M3: MATEMÀTIQUES:	3 hores	105	(110)	350 (295)
M4: INCORPORACIÓ MÓN LABORAL:	1 hora	35	(45)	
TUTORIA (Inclou mòdul de FCT)	2 hores	70	(40)	
TCO: TÈCNiques DE COMERCIALIZACIÓ	5 hores	175	(150)	
ATC: ATENCIÓ AL CLIENT:	2 hores	70	(60)	490 (615)
PCV: PREPARACIÓ DE COMANDES	2 hores	70	(60)	
OF: OFIMÀTICA	4 hores	140	(130)	
PRE: PREVENCIÓ RISCOS LABORALS	1 hora	35	(35)	



HORARI CURS 2022-2023

PRIMER CURS CFGS DIRECCIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08.30-9.30	Gestió del departament de pisos	Estructura del mercat turístic	Estructura del mercat turístic	Màrqueting turístic	Màrqueting turístic
09.30-10.30	Comercialització d'esdeveniments	Gestió del departament de pisos	Anglès 1	FOL	EIE
10.30-11.00	ESBARJO				
11.00-12.00	Comercialització d'esdeveniments	Gestió del departament de pisos	Anglès 1	FOL	EIE
12.00-13.00	Recepció i reserves	Anglès 1	Recepció i reserves	Protocol i RRHH	Màrqueting turístic
13.00-14.00	Recepció i reserves	Anglès 1	Recepció i reserves	Protocol i RRHH	TUTORIA
14.00-15.30	Dinar/SERVEI				CLAUSTRE

SEGON CURS CFGS DIRECCIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08'30-9'30	Projecte de gestió d'allotjament 2n	Direcció d'allotjaments turístics AULA 1	Màrqueting turístic AULA 1	Direcció d'allotjaments turístics AULA 1	Recepció i reserves Recepció Escola
09'30-10'30	Recepció i reserves AULA 1	Protocol i RRPP AULA 2	Direcció d'allotjaments turístics AULA1	Màrqueting turístic 2n	Francès 2 AULA 1
10'30-11'00	Recepció i reserves AULA 1	Protocol i RRPP AULA 2	Direcció d'allotjaments turístics AULA1	Recursos humans en allotjament 2n	Francès 2 AULA 1
11,00 – 12'00	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO	ESBARJO
12'00- 13'00	Direcció d'allotjaments turístics AULA 1	Gestió del departament de pisos AULA 2	Direcció d'allotjaments turístics AULA1	Anglès 2n Allotjament	Projecte de gestió d'allotjament 2n
13'00 – 14'00	Direcció d'allotjaments	Gestió del departament de	Màrqueting turístic	Anglès 2n Allotjament	Recursos humans en allotjament 2n



	turístics AULA 1	pisos AULA 2	AULA 1		
14'00-30	Dinar/SERVEI	Dinar/SERVEI	Dinar/SERVEI	Dinar/SERVEI	

B.3 HORARIS I CALENDARIS D'ACTUACIONS

Donada la dificultat per poder recollir totes les llegendes dels diferents calendaris de cada grup, s'ha afegit als annexes d'aquest document tots els calendaris a partir d'un calendari General i tots els específics per cadascun dels grups.

B.4 PROGRAMACIÓ ANUAL DE LES ACTIVITATS ESCOLARS COMPLEMENTÀRIES CURS 2020-2021

DATA	TIPUS D'ACTIVITAT	LLOC	MÒDUL RELACIONAT	RESPONSABLE/S
	Visita Càrniques Ordóñez	Vielha	M2/M3	Manel Rodriguez Elena Vidal
5 OCT 22	Sortida/preparació Fira agrària	Bossòst	M2/M3/M5	Manel Rodríguez
6 OCT 22	Sortida/preparació Fira agrària	Les	M2/M3/M5	Elena Vidal Manel Rodríguez
8 OCT 22	Sortida/preparació Fira agrària	Vielha	M2/M3/M6	Elena Vidal/
27 a 31 OCT 22	Venda de Panellets	Les, Vielha, Bossòst	M2/M3/M6/M4	Maite Salvañá, Elena Vidal
4/5/6 OCT 22	VII Congrés los mejores de la gastronomía. Kursaal	San Sebastian	M2/M3/M6/M5	Manel Rodriguez Maite Salvañá
NOVEMBRE 2022	Sortida hotels Vall d'Aran Casa Irene	Arties	CFGS ALLOTJAMENT	Ester Ribes
NOVEMBRE 2022	Sortida Gourdan Poulignan	Montrejeau (France)	2n Cuina I Patisserie	Maite Salvaña
9/10 DESEMBRE 2022	Sortida Barcelona Hotels Wela, Axel Camper	Barcelona	CFGS ALLOTJAMENT	Ester Ribes
21 a 25/01/2023	FITUR Madrid	Madrid	2n Cuina I Patisserie	Maite Salvañá Manel Rodríguez
02/05/2023 a 20/06/2023	FCT comunitària	Paris Toulouse	M2/M3/M6/M5	Maite Salvañá Manel Rodríguez
02/05/2023 a 20/06/2023	FCT Toulouse/Nice/Monaco	Nice/Monaco	M2/M3/M6/M5	Maite Salvañá Manel Rodríguez
1er trimestre	Sortida gastronomia	Toulouse Bordeaux	M8/M2/M3/M6	Maite Salvañá
6-10 MARÇ 2023	ALIMENTARIA		M1/M2/M5	Maite Salvañá
Abril 2023	Salo Internacional del Turisme	Barcelona	M1/ M8	Manel Rodríguez Maite Salvañá Elena Vidal



INTERCANVI CFA COMMINGES	CFA Gourdan Poullignan	França	M3/ M6/ M2	Manel Rodríguez Maite Salvaña
A determinar	Cellers i indústries conserves	Galícia o Rioja	M2/ M3/ M6	Maite Salvaña Elena Vidal

EL CALENDARI DE SORTIDES I TOTES LES RELACIONADES VAN SER APROVADES PEL CONSELL ESCOLAR DEL CENTRE DEL PASSAT MES DE SETEMBRE

B.4 PROGRAMACIÓ ANUAL ACTIVITATS EXTRAESCOLARS

L'horari de les activitats extraescolars serà el següent:

1. CURSOS DE LLENGUA ARANESA. TOTS ELS NIVELLS DIMARTS DE 17.00/18.00H A 19.00/20.00h a l'IES Aran de Vielha
2. CURSOS DE MANIPULADORS D'ALIMENTS. DILLUNS (segons calendari) DE 15:00 A 17.00h
3. REFORÇ DE LLENGUA FRANCESA ALUMNES SEGON CURS I PASTISSERIA QUE REALITZEN L'FCT A PARIS

PROGRAMACIÓ ANUAL DELS SERVEIS ESCOLARS

1. Servei de Biblioteca/Videoteca, durant l'horari d'obertura del centre.
2. Aula TIC durant l'horari d'obertura del centre exceptuant les hores programades per a la realització de mòduls dels cicles.
3. Copisteria, durant l'horari d'obertura del Centre.
4. Borsa de treball, habitatge, orientació legal i residència d'estudiants es demanarà hora prèviament.

B.8 CALENDARI DE LES REUNIONS I ENTREVISTES AMB ELS PARES

Les reunions o entrevistes amb els pares es realitzaran, prèvia convocatòria els divendres de 13.30 a 15.00h i quan els pares ho sol·licitin expressament a qualsevol de les hores de guàrdia dels tutors o membres de la direcció del centre.

B.9 CALENDARI D'AVAUACIONS I DE LLIURAMENT D'INFORMACIÓ ALS PARES I ALUMNES

1er CURS CFGM CUINA I GASTRONOMIA, FORNERIA PASTISSERIA I CONFITERIA

1a. AVALUACIÓ del 12 DE SETEMBRE al 27 NOVEMBRE DE 2022
 27/11/2022 JUNTA D'AVAUACIÓ i QUALIFICACIONS



2a. AVALUACIÓ del 27 DE NOVEMBRE 2022 AL 26 DE MARÇ DE 2023

26/03/2023 JUNTA D'AVALUACIÓ I QUALIFICACIONS

3a. AVALUACIÓ DEL 26 DE MARÇ 2023 AL 22 DE JUNY DEL 2023

Final darrer trimestre RECOLLIDA CUINA (OBLIGATORI)

22/06/2023 AVALUACIÓ FINAL INCLOU FCT

MÒDUL D'FCT (FORMACIÓ A CENTRES DE TREBALL)

- DEL 11/05/2023 AL 30/07/2023 LA RESTA DURANT EL MES DE JULIOL SI ESCAU

2n i 3er CURS CFGM CUINA I GASTRONOMIA, FORNERIA PASTISSERIA I CONFITERIA

1a. AVALUACIÓ del 12 DE SETEMBRE al 27 NOVEMBRE DE 2022

27/12/2022 JUNTA D'AVALUACIÓ i QUALIFICACIONS

2a. AVALUACIÓ del 27 DE NOVEMBRE 2022 AL 26 DE MARÇ DE 2023

26/03/2023 JUNTA D'AVALUACIÓ I QUALIFICACIONS

3a. AVALUACIÓ DEL 26 DE MARÇ 2023 AL 22 DE JUNY DEL 2023

Final darrer trimestre RECOLLIDA CUINA (OBLIGATORI)

22/06/2023 AVALUACIÓ FINAL INCLOU FCT

MÒDUL D'FCT (FORMACIÓ A CENTRES DE TREBALL)

1er CURS CFGS GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS

1a. AVALUACIÓ del 12 DE SETEMBRE al 27 NOVEMBRE DE 2022

27/12/2022 JUNTA D'AVALUACIÓ i QUALIFICACIONS

2a. AVALUACIÓ del 27 DE NOVEMBRE 2022 AL 26 DE MARÇ DE 2023

26/03/2023 JUNTA D'AVALUACIÓ I QUALIFICACIONS

3a. AVALUACIÓ DEL 26 DE MARÇ 2023 AL 22 DE JUNY DEL 2023

22/06/2023 AVALUACIÓ FINAL INCLOU FCT

MÒDUL D'FCT (FORMACIÓ A CENTRES DE TREBALL)

2n CURS CFGS GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS



1a. AVALUACIÓ del 12 DE SETEMBRE al 27 NOVEMBRE DE 2022
27/12/2022 JUNTA D'AVALUACIÓ I QUALIFICACIONS

2a. AVALUACIÓ del 27 DE NOVEMBRE 2022 AL 26 DE MARÇ DE 2023
26/03/2023 JUNTA D'AVALUACIÓ I QUALIFICACIONS

3a. AVALUACIÓ DEL 26 DE MARÇ 2023 AL 22 DE JUNY DEL 2023
22/06/2023 AVALUACIÓ FINAL INCLOU FCT

MÒDUL D'FCT (FORMACIÓ A CENTRES DE TREBALL)

B.8 CALENDARI DE LES REUNIONS DE L'EQUIP DIRECTIU I DELS PROFESSORS

Les reunions de Claustre seran setmanals i es duran a terme els divendres a partir de les 13.30 hores de la tarda.

Les reunions de departament abans de cada jornada de treball a la sala-professors.

El Consell Escolar es convocarà una vegada per trimestre de manera ordinària i quantes faci falta de manera extraordinària. No es poden especificar les dates perquè dependrà de la disponibilitat del col·lectiu de pares i mares d'alumnes i del representant de l'Ajuntament..

B.9 ACTIVITATS DE FORMACIÓ PERMANENT I DE PERFECCIONAMENT QUE AFECTIN AL PROFESSORAT

Donades les especials característiques del centre i donat que no podem absentar-nos, les activitats de formació permanent s'hauran de fer fora de l'horari lectiu i les pràctiques en empreses de tipus A o B es reservaran per a fer-les durant el mes de juliol de 2023.

Es facilitarà als professors la possibilitat de realitzar amb els recursos del Centre qualsevol tipus de formació que sigui possible.

Es facilitarà als professors arribar a les activitats del Conselh per a aconseguir l'acreditació de nivell de llengua aranesa.

B.10 RELACIONS EXTERNES DEL CENTRE

Es preveu continuar mantenint les relacions amb el Conselh Generau d'Aran i Torisme Val d'Aran en termes de col·laboració amb activitats com la cloenda de les Jornades Gastronòmiques, les fires de Turisme i qualsevol altra tasca relacionada.

Es col·laborarà participant, amb els ajuntaments de Vielha, Bossòst i Les en les seves fires.

Si escau se li proporcionarà el servei de càtering a l'escola de primària Alejandro Casona .

Es col·laborarà amb revistes i mitjans de premsa escrita en la confecció d'articles i receptes culinàries per a la seva publicació.



Es col·laborarà amb la Commune de Communes de Cominges equivalent al Conselh Generau d'Aran a la part de França.

Es mantindran sessions i reunions amb empreses del sector de l'hostaleria de la Vall per a la formació de responsables de la tutoria dels alumnes a l'empresa i per a prestar-los els nostres serveis per a la formació continua dels treballadors amb els diferents mòduls professionals que ofereixen els cicles formatius actualment autoritzats.

B.11 PROJECCIÓ EXTERNA I ATENCIÓ A L'USUARI

El Centre participa en diferents programes internacionals i en altre activitats que donen projecció externa.

Programes internacionals:
Erasmus + des de 2006
Pyrene des de 2017

Altres activitats: les relacionades a l'apartat B.4

L'atenció a l'usuari és contínua de 8,00 a 13,00h qualsevol dia de la setmana lectiu i sense cita prèvia.

ANNEXES

Calendaris diferents Grups/Classe
Horaris Professors