



centre de formació
d'hostaleria



centre de formació
d'hostaleria

CENTRE DE FORMACIÓ D'HOSTALERIA

L'Hospitalet té més de 1.000 establiments dedicats a la restauració. Majoritàriament són bars i petits restaurants, molts dels quals són de gestió familiar, però la transformació urbana i econòmica dels darrers anys ha afavorit la instal·lació d'hotels i nous establiments gastronòmics que donen servei tant a la població de la ciutat com al visitant i al sector del turisme de negocis. L'Hospitalet, sense ser una localitat tradicionalment turística, té en el sector de l'hostaleria una font important d'ocupació.

A l'hostaleria i la restauració no es ven només un producte sinó també un servei. Per això, una de les garanties fonamentals de la qualitat i competitivitat del sector és disposar d'un personal ben qualificat per poder atendre uns clients cada vegada més exigents. En aquest sentit, la formació i qualificació professional són un factor imprescindible per tenir èxit.

El **Centre de Formació d'Hostaleria** és un recurs municipal estable per a la formació professional, la inserció laboral i la dinamització econòmica en el sector de l'hostaleria. El Centre desenvolupa accions de formació per a l'ocupació i de formació continua amb certificat de professionalitat.

Àmbits de la formació:

- Restauració: cuina, pastisseria i càtering
- Servei de restaurant i bar, cocteleria i sommelieria
- Allotjament: operacions bàsiques de pisos
- Gestió i qualitat d'establiments hostaleria
- Manipulació d'aliments

Ahora, impulsa la dinamització del sector a través de la realització de esdeveniments gastronòmics en col·laboració amb els establiments i les organitzacions gremials i professionals.



CENTRE DE FORMACIÓ D'HOSTALERIA DE L'HOSPITALET



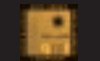
Ajuntament de L'Hospitalet

Àrea de Coordinació, Planificació,
Desenvolupament Econòmic i Ocupació

Centre de Formació d'Hostaleria

Carretera del Mig, 85-87
08907 L'Hospitalet de Llobregat
Tel. 93 402 60 27

centredhostaleria@l-h.cat
<http://www.dinamitzaciocallh.cat/>



Ajuntament de L'Hospitalet

FORMAR-SE PER TREBALLAR

FORMACIÓ PROFESSIONAL PER A JOVES

Accions formatives per facilitar la qualificació professionals i la inserció laboral dels joves, amb especial atenció a la millora de les competències de base i la integració social.

Programa de Formació i Inserció (PFI)

Programa adreçat a joves entre 16 i 21 anys d'edat que hagin finalitzat l'educació obligatòria sense obtenir el títol de Graduat en ESO.

Programa de 820 hores de formació i 180 hores de pràctiques a empresa

Especialitats:

- Auxiliar d'hostaleria: cuina i càtering
- Auxiliar d'hostaleria: cuina i serveis de restauració
- Auxiliar de pastisseria i fleca (PTT)

Casa d'oficis Hotel'H

Programa de formació i treball de 12 mesos de durada (1.800 hores) adreçat a joves menors de 25 anys que tinguin finalitzada l'Educació Secundària Obligatòria (ESO) amb l'objectiu de capacitar-les professionalment i afavorir la seva inserció laboral.

Especialitats:

- Cuiner/a
- Serveis de restaurant, bar i cafeteria
- Operacions bàsiques de pisos d'allotjament

Acció realitzada en el marc del projecte Treball als Barris.



FORMAR-SE PER MILLORAR

FORMACIÓ OCUPACIONAL AMB CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Accions formatives adreçades a persones inscrites com a demandants d'ocupació. Una formació permanentment actualitzada i adequada a les necessitats del mercat laboral i que dona resposta a les necessitats de col·locació dels alumnes en el sector de l'hostaleria i de la restauració (hotels, bars i restaurants, empreses de càtering) i d'altres sectors amb serveis afins (residències, hospitals, menjadors escolars).

Especialitats:

- Cuina
- Servei de restaurant i bar
- Serveis d'allotjament en hotel

FORMACIÓ CONTÍNUA PER A TREBALLADORS EN ACTIU

Accions formatives adreçades prioritàriament a treballadors en actiu que tenen per finalitat millorar la seva qualificació professional i, alhora, contribuir al manteniment de la seva ocupació.

Especialitats:

- Cuina
- Servei en restaurant i bar
- Summilleria
- Cocteleria
- Anglès per a hostaleria
- Sistemes APPCC

L'ESCOLA DE BÀRMANS

UN PROJECTE SINGULAR

El servei de restauració i, en especial, la cocteleria, tenen una presència destacada en l'activitat del Centre de Formació d'Hostaleria, per la qual cosa s'ha desenvolupat el projecte singular **Escola de Bàrmans**, que té per objectiu facilitar la formació i qualificació de professionals del bar, promoure el coneixement de la cocteleria i impulsar la seva pràctica a la ciutat.

L'objectiu principal d'aquest programa és orientar i formar professionals i nous treballadors de la ciutat perquè obtinguin una qualificació acreditada i disposin de les competències adequades per exercir amb qualitat la professió de bàrmans.

Accions formatives:

- Serveis de bar i cafeteria, begudes i servei de vins
- Cocteleria

- Anglès professional
- TIC i control de l'activitat econòmica del bar i cafeteria
- Formació per a l'emprenedoria i promoció de la cultura emprenedora

CONCURS DE COCTELERIA "CIUTAT DE L'HOSPITALET"

El **Concurs de Cocteleria Ciutat de L'Hospitalet**, adreçat a joves professionals i estudiants d'escoles d'hostaleria, és un espectacle destacat de les Festes de Primavera i té una llarga tradició a la ciutat. Iniciat al 1984, des d'aleshores s'ha celebrat ininterrompudament cada any. Compta amb la col·laboració del Club del Bàrman de Catalunya.



DINAMITZAR L'HOSTALERIA DE LA CIUTAT

L'HOSPITALET DE TAPES

La diversitat i qualitat de l'oferta gastronòmica de ciutat es posa de manifest en la celebració del programa de rutes de tapes i platillos.

L'Hospitalet de tapes s'inicia amb la **Primavera de tapes**, ruta gastronòmica que forma part de les Festes de Primavera, i continua als diferents barris de la ciutat amb ocasió de les Festes Majors. Al novembre, la ruta **A la tardor, platillos!** recull la tradició catalana del platillo i incorpora altres tradicions gastronòmiques i la innovació culinària.

En paral·lel es celebren els tallers de formació **Tapes d'ara**, adreçats als restauradors de la ciutat amb l'objectiu d'afavorir la creativitat i l'adquisició de noves tècniques culinàries.

GUIA GASTRONÒMICA

El Centre de Formació d'Hostaleria impulsa la publicació de la Guia gastronòmica **Menjar i veure com cal**, que posa en valor els locals singulars i de qualitat, i mostra l'existència d'un sector de la restauració potent i divers a la ciutat.



INSTAL·LACIONS

El Centre disposa d'instal·lacions àmplies i adequades per a la impartició de formació amb certificat de professionalitat:

- Cuina pedagògica de 200 m2 amb equipament per a cuina de restaurant i de col·lectivitats
- Obrador de pastisseria
- Aula-taller bar i restaurant
- Aula-taller de summilleria - sala de tast
- Aula-taller habitació d'hotel
- Aula-taller servei de bugaderia
- Aules polivalents i d'informàtica
- Restaurant d'aplicació, amb un ambient elegant i agradable per a 40 comensals, on degustar els plats elaborats i servits per l'alumnat.

Les instal·lacions estan a disposició de les entitats i agents de formació de la ciutat i el sector de l'hostaleria.

centre de formació
d'hostaleria
l'h