

CARTA DE SERVEIS

INSTITUT ESCOLA D'HOTELERIA I
TURISME



CAMBRILS.



PRESENTACIÓ

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, dins del marc del compromís amb l'entorn, us presenta la seva Carta de Serveis.

L'Institut és un centre amb gairebé trenta anys d'història amb el compromís de formar alumnes en les famílies professionals d'hoteleria i turisme i d'indústries alimentàries.

La plantilla de l'escola està constituïda per professors i professores amb formacions, experiències i habilitats molt variades, la qual cosa aporta una diversitat professional que enriqueix l'educació dels alumnes a la vegada que aporta una formació integral pel seu futur laboral. Així els alumnes no només reben classes pràctiques en totes les àrees del cicles formatius que cursen, sinó que també es formen en diversos idiomes, en aspectes relatius a seguretat alimentària, administració d'establiments, gestió de les mercaderies, formació laboral, empenedoria, costos de producció....

A més a més del compromís pedagògic descrit anteriorment, el centre sempre ha estat molt integrat amb el seu entorn de tal forma que les relacions amb les empreses, les administracions, organitzacions sense ànim de lucre, institucions innovadores... sempre han estat molt intenses i han comportat sinergies molt importants.

Amb la Carta de Serveis actual volem donar un pas més amb el compromís amb el nostre territori i els seus agents socials i administracions i oferir el potencial creatiu, innovador, tècnic i professional dels nostres alumnes i professors per poder desenvolupar projectes inclosos dins els serveis que es descriuen a continuació.

Per poder portar a terme les actuacions ha estat creat el Servei d'Innovació i Transferència del Coneixement.



CATÀLEG DE SERVEIS

El Servei de Transferència del Coneixement de l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils ofereix:

1 – Disseny i creació de rutes turístiques, inventari i valoració de recursos turístiques amb destinació d'organismes públics. Traducció a l'Anglès i Francès.

2 – Elaboració de protocols de Qualitat d'empreses turístiques en relació als serveis que ofereixen. Traducció a l'Anglès i Francès.

3 – Oferta de comprovació de compliment dels requisits de Qualitat des de l'òptica del client (client de incògnit).

4 – Creació de rutes temàtiques dels productes gastronòmics autòctons.(per exemple rutes de productes amb visites a fàbriques, explicació de la producció....). Traducció a l'Anglès i Francès.

5 – Disseny de tallers nutricionals per a l'escoles i altres col·lectius.

6 – Assessorament de tecnologia alimentaria pel sector alimentari i de restauració. (per exemple, incloure a les cartes les possibles combinacions, la forma de producció, maridatges, informació de productes, dietes especials...)

7 - Col·laborar amb empreses en relació a noves formes de utilització i noves propietats de maquinària, eines, estris i productes.

8 – Realització d'escandalls, fitxes tècniques i costos de l'oferta gastronòmica.

9 – Col·laboració amb les universitats en relació a vies de recerca, desenvolupament i innovació relacionades amb el sector de l'hoteleria, el turisme i la indústria alimentària.

EQUIP DE PERSONES DEL STC

L'equip de persones que integren el Servei de Transferència del Coneixement de l'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils són:

– **NOÉ BAREA.**

És Tècnic de Serveis de Restauració, té experiència com a maitre, en organització d'esdeveniment i gestió de restauració. Té competències tècniques en elaboracions culinàries i de pastisseria, anàlisi de cartes i menús i elaboracions de fitxes tècniques, escandalls i menús.

– **MARTA BONET.**

És llicenciada en Filologia Anglogermànica, amb una àmplia experiència com a professora i amb competències de traducció directa i inversa i traduccions tècniques.

– **GERARD CROS.**

És Tècnic Especialista en Hoteleria i Tècnic en Pastisseria. Té experiència professional com a cuiner i pastisser i competències tècniques en elaboracions culinàries i de pastisseria, anàlisi de cartes i menús i elaboracions de fitxes tècniques, escandalls i menús.

– **XAVIER INFANTES.**

És Tècnic Especialista en Hoteleria i Tècnic en Pastisseria. Té experiència professional com a cuiner i pastisser i competències tècniques en elaboracions culinàries i de pastisseria, anàlisi de cartes i menús i elaboracions de fitxes tècniques, escandalls i menús.

– **JORDI JARDÍ.**

És Tècnic Especialista en Hoteleria i ha realitzat cursos de seguretat alimentària. Té experiència professional com a cuiner i pastisser i competències tècniques en elaboracions culinàries i de pastisseria, anàlisi de cartes i menús i elaboracions de fitxes tècniques, escandalls i menús.

EQUIP DE PERSONES DEL STC

– **ASIER LAHERA.**

És Tècnic Especialista en Hoteleria. Té experiència professional com a cuiner i pastisser i competències tècniques en elaboracions culinàries i de pastisseria, anàlisi de cartes i menús i elaboracions de fitxes tècniques, escandalls i menús. És coautor dels llibres: Processos bàsics de pastisseria i rebosteria i Postres en Restauració de l'Editorial Altamar.

– **MERCÈ LÓPEZ.**

És Tècnica en Empreses i Activitats Turístiques i Postgrau en direcció i màrqueting d'empreses turístiques. Ha estat tècnica d'agències de viatges i té experiència professional en gestió d'hotels. Té competència tècnica en disseny de productes, rutes i viatges combinats així com en disseny i organització d'esdeveniments.

– **MANUEL ORTEGA.**

És Llicenciat en Dret, Diplomant en Relacions Laborals i Postgrau en Qualitat de l'Ensenyament Secundari. Catedràtic d'Ensenyament Secundari. Té experiència professional en assessorament jurídic de l'àrea social i a la gestió econòmica, educativa i polítiques actives d'ocupació a l'administració local i competències tècniques en desenvolupament i control de la Norma ISO 9001.

– **FERRAN PARÍS.**

És Llicenciat en Filologia Romànica. Té una àmplia experiència professional com a professor de Francès. Té competències professionals de traducció directa i inversa i traduccions tècniques en aquest idioma.

– **SERGI PEDRET.**

És Llicenciat en Química. Té experiència professional com a responsable de Qualitat i Nutrició animal en empresa agroalimentària. Entre les seves competències professionals trobem el desenvolupament de sistema d'APPCC en locals de producció culinària o alimentària així com en anàlisi clínic microbiològic i bromatològic.

EQUIP DE PERSONES DEL STC

– **ALBA RAMOS.**

És Enginyera Tècnica Agrícola, especialitat Industries Alimentàries. Ha estat Tècnica de Bodega i Tècnica Agrícola. Té competències professionals en elaboració de dietes i recomanacions nutricionals així com en anàlisi clínic microbiològic.

– **MERTIXEL SANABRA.**

És Llicenciada en Publicitat i Relacions Públiques, Diplomada en Turisme i Tècnica Especialista en Hoteleria. Té experiència professional en organització d'esdeveniments, gestió de restauració i cap de restauració. Té competències professionals en dissenys de processos de producció, servei i gestió d'empreses de restauració, determinació d'ofertes de serveis de restauració així com a disseny, desenvolupament i control de documentació interna en empreses de restauració, hoteleria o esdeveniments.

– **LOURDES TORRES.**

És Diplomada en Turisme i Màster de Gestió d'Empreses Turístiques. Té experiència com a Agent de Viatges, Recepcionista, Cap de Tresoreria i organització d'esdeveniments. Té competència tècnica en disseny de productes, rutes i viatges combinats així com en disseny i organització d'esdeveniments.

EQUIPAMENTS

Per desenvolupar els serveis anteriors el centre disposa de:



- Aules ordinàries amb capacitats diverses i projectors.
- Dues aules d'ordinadors.
- Xarxa Wifi.
- Un aula amb capacitat per 60 persones.
- Un aula de demostracions

d'elaboracions.

- Un laboratori d'idiomes.
- Tres aules pràctiques de cuina.
- Un aula restaurant amb capacitat per a 180 persones.
- Un aula restaurant amb capacitat per a 40 persones.
- Un aula cafeteria.
- Tres aules de pastisseria.
- Un aula d'elaboracions de productes alimentaris.
- Un economat.
- Un celler.



CAPACITATS DELS ALUMNES

Com ja ha estat dit, a les diferents accions que es puguin portar a terme pel Servei de Transferència del Coneixement, hi poden participar alumnes. El grau, forma i intensitat de la seva intervenció quedarà definida per a cada acció en funció de diferents variables a considerar: complexitat, durada, lloc de realització, moment de planificació....i en tot cas serà comunicada, informada i pactada amb l'empresa destinatària del projecte.

No obstant això i amb l'objectiu d'oferir una primera informació es relacionen a continuació les diferents formes de participació que de forma grupal i /o individual poden tenir els alumnes:

- Les activitats es poden realitzar mitjançant la formalització del conveni de Formació en Centres de Treball, amb la definició d'activitats que correspongui.
- Els alumnes poden participar fóra del seu horari lectiu i sempre amb la coordinació, supervisió i control d'un professor del centre.
- Dins l'horari lectiu i integrat en el desenvolupament ordinari de les activitats d'aula amb les adaptacions que siguin necessàries per a la realització del projecte.

Cal tenir present que les capacitats dels alumnes són les pròpies dels cicles formatius que estiguin cursant i que poden ser : Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia, Serveis de Restauració i Pastisseria. Grau Superior de Direcció de Cuina, Gestió d'Allotjaments Turístics, Guia, Informació i Assistència turística i Agències de Viatges i Gestió d'Esdeveniments.