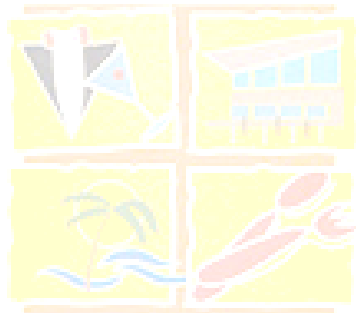




INS ESCOLA
D'HOTELERIA I TURISME
CAMBRILS

INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

CARTA DE SERVEIS



INS 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, emprenedoria, 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 dels 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 turístics 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 d'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 les 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:

- **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, Especialitat cuina 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 així com el desenvolupament dels protocols d'APPCC.

- **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 en gestió econòmica, educativa i polítiques actives d'ocupació a l'administració local i competències

INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

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 microbiològica i bromatològica

- **ALBA RAMOS.**

És Enginyera Tècnica Agrícola, especialitat Indústries Alimentàries i Màster en Nutrició i Salut. Ha estat Tècnica de Bodega i Tècnica Agrícola. Té competències professionals en elaboració de dietes i recomanacions nutricionals així com en anàlisi clínica microbiològica

- **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.

- **M^a LOURDES TORRES.**

És Diplomada en Turisme i Màster de Gestió d'Empreses Turístiques. Titulació en francès Escola Oficial Idiomes.

Té experiència com a Agent de Viatges, Recepcionista, organitzadora d'esdeveniments, Governanta, Cap de Tresoreria/Administració, Cap Secretaria.

Té competència tècnica en disseny de productes, rutes i viatges combinats així com en disseny i organització d'esdeveniments i Regiduria de pisos.

- **NATALIA VIDAL.**

És llicenciada en Administració i Direcció d'Empreses, llicenciada en Investigació i Tècniques de Mercat. Va obtenir la "Suficiència Investigadora" per la Universitat Rovira i Virgili.

Té competències tècniques amb anàlisis econòmic, estudis de mercat, plans d'empresa i campanyes de màrqueting.

-ESTRELLA HERNÁNDEZ MONTESINOS

És professora tècnica especialista de cuina i pastisseria. Ha realitzar cursos sobre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries a la Fundació Alicia i també formació en Restauració per la Universitat Fundació Rovira i Virgili.

Té experiència com Xef executiu a entitats com Port Aventura, Termes Montbrió.

INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

Té competències tècniques com consultora i assessora en restauració :

- . Formació e implantació de processos a la cuina
- . Creació i actualització de l'oferta, fitxes i escandalls.
- . Avaluació i anàlisi de producte.

-ROGER SOLER I PONT

Professor especialista de pastisseria . Títol de Mestre Artesà Pastisser des de 2010. Ha cursat diferents cursos en empreses del sector com Chocovic ; El pastisser de Vilafranca o ,El gremi provincial de Tarragona. Té experiència com a cap d'obrador a la Pastisseria Soler Pont, S.L i Pastisseria Segur. Té competències tècniques com pastisser, forneria i confiteria, assessoria empresarial d'indústries alimentaries.

-MARC LOZANO

Professor tècnic Especialista en Direcció en Cuina.

Té experiència professional com a cuiner, en cuina nacional i internacional, ha treballat dins i fora del país.

Té competències tècniques en elaboracions culinàries i de pastisseria, anàlisi de cartes, menús, elaboracions de fitxes tècniques, escandalls i menús. Ha realitzat diferents vídeos i tallers en tècniques amb AOVE.

-RICARD MARTÍNEZ

Professor tècnic especialista en Restauració.

Té experiència professional com a cuiner, ha treballat com a cuiner al Hotel Benazuza de 5 estrelles gran luxe Sevilla a, al Hotel Aigua Blava de Girona i com gerent de negoci familiar de Restauració.

Té competències tècniques en elaboracions culinàries i de pastisseria, assessoria negocis hostaleria, elaboracions cartes, menús, escandalls.

-JOSEP BIOSCA

Professor tècnic especialista en Hoteleria.

Té experiència professional en l'àmbit de la restauració, organització d'esdeveniments i gestió de restauració.

Té competències tècniques en elaboracions culinàries i de pastisseria, assessorament i anàlisi de cartes gastronòmiques, cartes de vins i de cafès.



INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

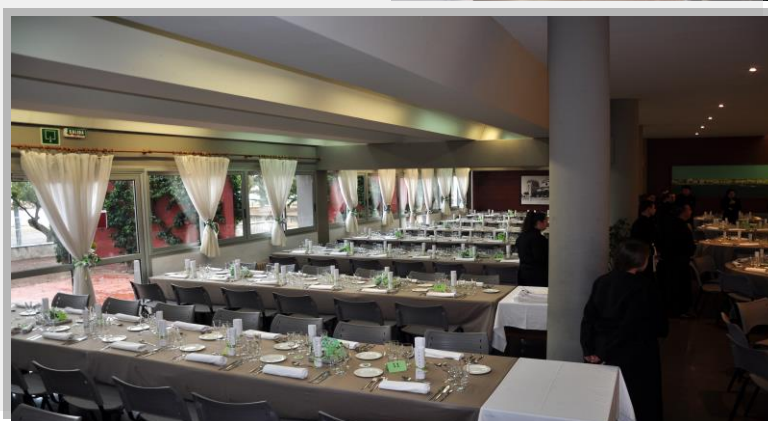
Equipaments

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 fora 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