



**INS ESCOLA HOTELERIA I
TURISME DE CAMBRILS
CURS 2020-2021
Informació bàsica**

INICI DEL CURS : 14-09-2020
DE 8:20 A 15:00

- 14-09-2020: PRESENTACIONS DEL CURS A L'ALUMNAT AMB EL TUTOR/A.
VISITA AL CENTRE PER GRUPS ESTABLES TUTOR/A I PROFESSORAT.
- 15, 16, 17 i 18 /09/2020 : CLASSES DE 8:20 h A 15:00h
- A partir del 21/09/2020 : HORARI LECTIU DE GRUP (matí i tarda, segons horari)

ORGANITZACIÓ HORARIS

- Per tal de donar una resposta a les mesures sanitàries exigides i canvians i d'assegurar sanitàriament a tota la comunitat educativa s'ha programat un model **d'horaris híbrid** en que el professorat encomana tasques per tal de realitzar l'alumnat de forma autònoma.
- En aquest horari el professor/a **pot requerir connexió online** a l'alumnat per tals de seguir l'activitat docent.
- Cada grup disposa dins el seu marc horari **d'un dia** a la setmana en modalitat híbrida.
- El model híbrid està prioritzat en els mòduls no procedimentals.

ORGANITZACIÓ PEDAGÒGICA

PLATAFORMA G-SUITE I MOODLE

- S'adjudicarà un correu corporatiu de centre a tota la comunitat educativa (ALUMNAT, PROFESSORAT, PAS I UNITATS QUE HO REQUERIXIN) per poder fer un seguiment educatiu adient.- Plataforma G Suite la proporcionarà. També coviura la plataforma Moodle. En tot moment s'atendrà a les normatives vigents.

PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA

- Per donar resposta davant una nova situació de confinament parcial o total, tot el professorat incorporarà a la seva programació didàctica, les accions pedagògiques que facin referència principalment a la metodologia d'ensenyament, comunicació, avaluació, qualificació, recuperació com també a la metodologia d'atenció híbrida.

INFORMACIÓ DIDÀCTICA A L'ALUMNAT

- L'alumnat estarà informat mitjançant la fitxa de presentació de mòdul.

NORMES ESPECÍFIQUES DE CENTRE PER COVID-19

INDICACIONS DESENVOLUPADES AL PLA D'OBERTURA DEFINITIU.

- COORDINACIÓ AULES TALLER RESTAURANTS – Pràctiques de sala I AULA CAFETERIA.
- PLA DE NETEJA
- MESURES DE NETEJA, DESINFECCIÓ I VENTILACIÓ HORARI ACTIVITAT DOCENT
- VESTUARIS
- MESURES INTERNES DEL CENTRE DE SEGURETAT DE SALUT PER LA COVID-19
- ORGANITZACIÓ DE L'ESPAI D'ESBARJO
- RELACIÓ AMB LA COMUNITAT EDUCATIVA
- REUNIONS – VISITES AMB USUARIS EXTERNS (FAMÍLIA ...ETC.)
- PROTOCOL D'ACTUACIÓ EN CAS DE DETECTAR UN POSSIBLE CAS DE COVID-19

ENTRADES ESCALONADES

El centre té 5 edificis:

Edifici Tramuntana (1 espai amb dos portes)

Edifici PTT (aula tècnica de PTT vendes i despatxos i 1 espai aula habitació CFGS GAT.

Edifici Drassanes: Tallers i aules

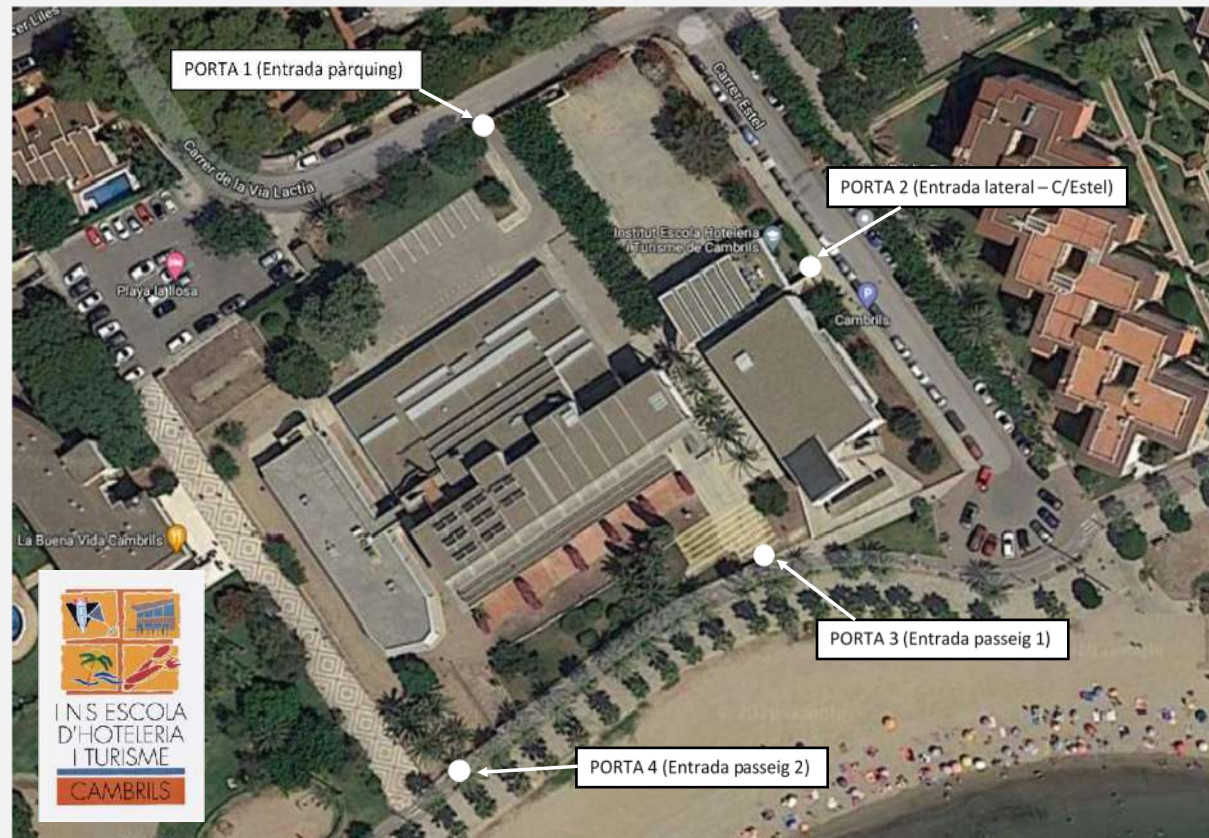
Edifici Mestral : Tallers

Edifici Thalassa: secretaria, recepció , sala professorat i aules.

Entrades al centre : 4 (2 per façana platja, 1 per carrer Via Làctia, 1 per carrer Estel)

ES PUBLICITARÀ A LA WWW EL PLÀNOL D'ENTRADES ADJUDICADES PER LA SETMANA DEL 14 AL 18 DE SETEMBRE I POSTERISORS CONJUNTAMENT AMB ELS HORARIS CORRESPONENTS

PORTES ENTRADES ESCALONADES



		PORTA 1 (Entrada Pàrquing)	PORTA 2 (Entrada lateral - C/ Estel)	PORTA 3 (Entrada Passeig 1)	PORTA 4 (Entrada Passeig 2)
9:00	GRUP	1er A Cuina i Serveis	2on A Cuina i Serveis	3er A Cuina i Serveis	2on Elaboració de p. alim.
	AULA	T-14	GIMNÀS	Restaurant Petit	T-13
	TUTOR	Sr. Jordi Fraga	Sra. Anna Sedano	Sr. Vicente Mancheño	Sra. Anna Grijalbo
	PROF. SUPORT	Sr. Carles Pujol Sra. Miriam Soriano	Sra. Paloma Sáenz de Pablo Sr. Josep M. Riera	Sr. Ricard Martínez Sr. Albert Morro	Sr. Gerard Cros
9:30	GRUP	1er B Cuina i Serveis	2on B Cuina i Serveis	3er B Cuina i Serveis	
	AULA	D2 -Aula Magna	T-15	Cafeteria	
	TUTOR	Sr. Gerson Ribal	Sra. Silvia Esparza	Sra. Montse Fusté	
	PROF. SUPORT	Sr. Carles Pujol Sra. Miriam Soriano	Sr. Manolo Ortega Sr. Marta Bonet	Sra. Natàlia Vidal Sr. Asier Lahera	
10:00	GRUP	1er C Cuina i Serveis	2on C Cuina i Serveis	2on Forneria, past. i confiteria	
	AULA	Restaurant Gran	T-25	T-21	
	TUTOR	Sr. Vidal Madrià	Sr. Guillermo Martínez	Sr. Roger Soler	
	PROF. SUPORT	Sra. Mireia Planas Sra. Mireia Nel·lo	Sr. Marta Bonet Sra. Marivi Avellà	Sr. Asier Lahera Sra. Assumpció Vilella	
10:30	GRUP	PTT/PFI Cuina i serveis	PTT/PFI Auxiliar de vendes	PTT/PFI Vivers i jardins	
	AULA	T-24	T-23	T-22	
	TUTOR	Sr. David Infantes	Sra. Nùria Romero	Sr. Omar	
11:00	GRUP	1er Elaboració de prod. alim.	1er Guia, informació i ass. Tur.	2on Guia, informació i ass. Tur.	2on Direcció de cuina
	AULA	T-12	D3	D5	T-14
	TUTOR	Sra. Anna Grijalbo	Sra. Rosa Mari Garcia	Sra. Mireia Planas	Sr. Carles Pujol
	PROF. SUPORT	Sr. Gerard Cros	Sra. Anna Coloma Sr. Ferran Paris	Sra. Meritxell Sanabra Sra. Natàlia Vidal	Sra. Miriam Soriano Sr. Albert Morro
11:30	GRUP	1er Direcció de cuina	1er Agència de viatges	2on Agència de viatges	
	AULA	GIMNÀS	T-26	D6	
	TUTOR	Sr. Xavier Infantes	Sra. Mercè López	Sra. Anna Coloma	
	PROF. SUPORT	Sra. Anna Sedano Sra. Mireia Nel·lo	Sr. Manolo Ortega Sr. Ferran Paris	Sra. Marivi Avellà Sra. Meritxell Sanabra	
12:00	GRUP	1er Forneria, pastisseria i con.	1er Gestió d'allotjaments tur.	2on Gestió d'allotjaments tur.	
	AULA	T-25	T-11	D2 -Aula Magna	
	TUTOR	Sra. Assumpció Vilella	Sra. Marta Bonet	Sra. Miriam Soriano	
	PROF. SUPORT	Sr. Roger Soler Sr. Ricard Martínez	Sra. Lourdes Torres Sr. Ferran Paris	Sra. Marivi Avellà Sra. Meritxell Sanabra	

DISTRIBUCIONS ENTRADES ALUMNAT 14-09-20

RECOMANEM VISITAR A LA WWW LES INSTRUCCIONS DE PRESENTACIONS CORRESPONENTS

MÉS INFORMACIÓ



PLA D'ORGANITZACIÓ BÀSIC DEFINITIU, SETEMBRE 2020

www.inshotturcambrils.com

@ins_ehtcambrils

@INS_EHTCambrils

E-mail: e3007038@xtec.cat