



Ajuntament de L'Hospitalet
Àrea de Promoció Econòmica
 Centre de formació d'hostaleria
 Carretera del Mig, 85-87
 08907 L'Hospitalet de Llobregat
 Tel. 93 264 35 40 Fax 93 264 35 41
 centredhostaleria@l-h.es
 www.e-promocio.com

Membre de:



AMFORTH

Associació Mundial per a la
Formació Hostalera i Turística

Formen part del consell assessor del centre:

- Club del Barman - ABE Catalunya**
- Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona**
- Gremi d'Hostaleria de L'Hospitalet**
- Associació de Sumillers de Catalunya**
- Associació de Maitres de Catalunya**
- UGT**
- CC.OO.**

centre de formació
d'hostaleria

L'h

L'Hospitalet té més de 1.200 establiments dedicats a la restauració. Majoritàriament es tracta de bars, petits restaurants i cases de menjar, molts dels quals són de gestió familiar. Sense ser una localitat turística, degut a la seva ubicació en la conurbació de Barcelona, aquest sector és 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 de l'establiment és disposar d'un personal ben qualificat per poder atendre uns clients cada vegada més exigents.

Els canvis en la estructura de L'Hospitalet, amb una presència destacada del sector serveis i la instal·lació de diferents hotels, fan del Centre de Formació d'Hostaleria una peça clau en la renovació i millora del teixit socioeconòmic de la ciutat.

Què és?

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'hosteleria i afins.

Objectius

La formació. El Centre integra actuacions en els diferents subsistemes de la formació:

FORMACIÓ OCUPACIONAL, per facilitar la inserció laboral de les persones que busquen feina. Una formació permanentment actualitzada i adequada a les necessitats del mercat laboral i que dona resposta a la necessitat de col·locació dels alumnes.

PROGRAMES DE GARANTIA SOCIAL, una formació professionalitzadora per a joves que busquen orientar-se en el món del treball.

FORMACIÓ CONTÍNUA, per a la millora i per al reciclatge dels recursos humans de les empreses. Cursos adaptats a les característiques del sector i realitzats en col·laboració amb els agents socials.



LA INSERCIÓ LABORAL. Un dels punts forts del projecte és la capacitat d'inserció laboral. L'hostaleria és un sector molt dinàmic que absorbeix personal amb perfils i nivells professionals molt diversos. L'alumnat realitza pràctiques en empreses de la ciutat i de l'entorn. Les persones que s'han format en el Centre de Formació d'Hostaleria també estan treballant als millors hotels i a les més prestigioses cocteleries, així com a petits bars i cases de menjar de caire familiar. Perquè cada alumne és diferent.

Àmbits de la formació

CUINA

Cuiner/a
Cuina de col·lectivitats
Pastisseria
Dietètica

SERVEI DE RESTAURANT I BAR

Cambrer/a
Cocteleria
Sumiller/a

HOSTALATGE

Cambrer/a de planta d'hotel

COMERÇ ALIMENTARI

Carnisseria - xarcuteria
Peixateria
Fleca i pastisseria

GESTIÓ

Qualitat en el servei
Direcció i gestió de petits establiments

INSTAL·LACIONS I MANTENIMENT

Frigorista

FORMACIÓ DE MANIPULADORS/ES D'ALIMENTS

Centre homologat núm. 199/CAT



Instal·lacions

El Centre disposa d'instal·lacions àmplies i adequades.

- Una cuina de 200 m2 amb equipament per a cuina de restaurant i de col·lectivitats. Obrador de pastisseria. Zona de despesament de carns. Cambres de manteniment i congelació.
- Aules bar i restaurant. Aula de sumiller - Sala de tast.
- Aula habitació d'hotel. Servei de bugaderia.
- Restaurant d'aplicació: un ambient elegant i agradable per a 40 comensals, on degustar els plats realitzats i servits per l'alumnat de formació ocupacional.
- Aules polivalents i aules d'informàtica amb connexió a Internet.
- Biblioteca, amb una completa col·lecció de llibres, revistes i vídeos.