

## Què és el PTT?

- És un programa formatiu per proporcionar formació en un àmbit professional a joves que han finalitzat l'ESO sense graduar.

## A qui s'adreça?

- A nois i noies joves, d'entre 16 i 21 anys, que no tenen el GESO (Graduat en Educació Secundària Obligatòria) i volen formar-se en una professió.

## Què trobaràs ?

- Assessorament i pla d'atenció personalitzat
- Orientació personal i recursos per a la inserció laboral i educativa
- Formació general i formació professional en un perfil específic

## Quina durada té?

- Un curs escolar (setembre a juny).

## Qui l'organitza?

- El Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i la Mancomunitat de Municipis de l'Alt Penedès, amb la col·laboració de la Diputació de Barcelona.

## Quina formació rebràs?

### MÒDULS de formació professional en un perfil específic

Inclou 200 hores de pràctiques en empresa (FCT)

**MÒDULS de formació general** per a la millora de les competències bàsiques necessàries en el món laboral i en la vida quotidiana



## Què s'obté en acabar el PTT?

- Certificació de la formació rebuda i de les competències professionals adquirides.
- Reconeixement de la formació en la realització de les Proves d'Accés al Cicles Formatius de Grau Mitjà.

# AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I CÀTERING



**CURS 2014-2015**

## ESTRUCTURA DELS PROGRAMES PER A JOVES MAJORS DE 16 ANYS SENSE EL GESO: PTT

1a avaluació setembre-desembre	2 <sup>a</sup> i 3 <sup>a</sup> avaluació gener-juny	Fins 1 any després
	<b>MÒDULS de formació professional</b> Inclou 200 hores pràctiques en empresa	Acompanyament i seguiment de la inserció laboral i educativa segons itinerari personal de cada jove
	<b>MÒDULS de formació general</b>	
<b>ORIENTACIÓ, TUTORIA I ASSESSORAMENT PERSONALITZAT</b>		

### I en acabar pots...

Treballar com a ajudant/a de compres i emmagatzematge, ajudant/a de cuina, ajudant/a de cambrer/a, empleat/ada de petit establiment de restauració, ajudant/a d'establiment de menjar per emportar i ajudant/a d'economat i magatzem

**Continuar la formació** i matricular-te a un cicle formatiu de grau mitjà de la família professional que t'agradi, si aprofites la PACFGM (Prova d'Accés a Cicles Formatius de Grau Mitjà).

### Formació professionalitzadora

## AUXILIAR EN HOTELERIA: CUINA I CÀTERING

#### En aquest programa aprendràs a:

Preelaborar aliments, preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes. Assistir al servei, preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids, executar i aplicar operacions tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments i begudes de qualitat, en condicions de seguretat i complint la normativa vigent. Realitzar el muntatge de gèneres, elaboracions culinàries envasades, parament, utilatge i materials diversos, en els equips destinats al servei de càtering, rebre la càrrega procedent del servei de càtering realitzat i rentar els materials i equips reutilitzables



**CURS 2014- 2015**

**Preinscripció i Matrícula a:** seu del PTT  
al c/ Camí de les Casetes Mir s/n  
Sant Sadurní d'Anoia

**PTT**

**Pla de Transició al Treball ...**

Carrer Camí de les Casetes Mir s/n Tel.: 93 891.20.61 ext.4

Horari atenció :

**Dilluns Dimarts i dimecres de 9 a 11 dijous i divendres  
de 8 a 9 h i de 13 a 15 h de dilluns a divendres (visites concertades)**

**Per a més informació**

 **93 891.20.61 ext.4**