

Manual d'acollida INSEHTB



Index:

Dades Importants
Horaris Generals

Famílies Formatives

Serveis importants
Biblioteca
Consergeria
Secretaria
Esmorzar/Berenar
Migdia

Avaluació i Assistència

L'agenda

Benvinguts

Amb aquest llibret us donem la benvinguda a l' institut, aquí hi trobareu la informació que em considerat més rellevant sobre el funcionament del centre, com l'horari de la biblioteca, de la botiga pedagògica, la cafeteria.

També hi hem relacionat tota la informació que us ajudarà a conèixer millor el centre i els seus serveis.

Benvinguts!

Dades Importants

Escola d'hoteleria i Turisme de Barcelona
c/Pintor Alsamora, 3,
08016 Barcelona
Codi: 08044934

Tel.: 93 408 00 18
Fax: 93 408 01 96
E-mail: a8044934@xtec.cat
Web: www.insehtb.cat

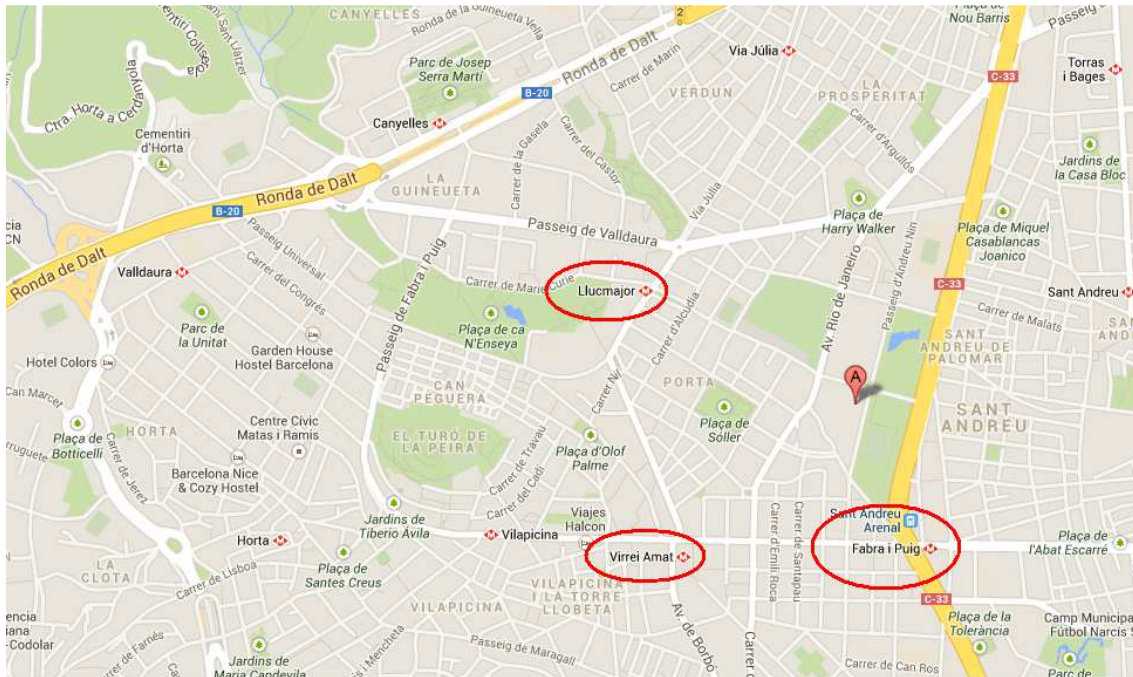
Horaris generals

Centre	De 8:00 a 31:30
Secretaria	Matins: De dilluns a divendres de 10 a 13h Tardes: Dimarts, dimecres i dijous de 16:30 a 18:30
Botiga Pedagògica	Consulteu el web (recollides més endavant)
Biblioteca	Dilluns: 9:00 a 13:30 i de 16:00 a 20:30 Dimarts a Divendres: de 8:00 a 14:30 i de 15:00 a 20:30

Restaurant	Consultar a web. per reservar con
Cafeteria	De 10:45 a 11:45h

Situació

S'hi arriba fàcilment amb metro, amb les línees: **L5** (Virrei amat), **L1** (Fabra i Puig) i la **L4** (Lluçmajor).



Famílies Formatives

Hoteleria i turisme	
Grau Mitjà	Grau Superior
<ul style="list-style-type: none"> • Cuina i gastronomia • Serveis en restauració 	<ul style="list-style-type: none"> • Agències de viatges i gestió d'esdeveniments • Gestió d'allotjaments turístics • Guia, informació i assistència turística • Direcció de serveis en restauració • Direcció de Cuina

Indústries Alimentàries	
Grau Mitjà	Grau Superior
<ul style="list-style-type: none"> • Forneria, pastisseria i confiteria • Elaboració de Productes Alimentaris 	<ul style="list-style-type: none"> • Processos i Qualitat en la indústria Alimentària.

Altres Ofertes
PQPI Auxiliar de la indústria Càrnia PQPI Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis

L'ensenyament es fa en dos torns, en horari de **mati** (8 a 14:30) i en horari de **tarda** (de 15 a 21:30).

Serveis importants

La Biblioteca

Per fer ús de la biblioteca cal portar el carnet d'estudiant per utilitzar els llibres, revistes, i DVD's.

També per a utilitzar els ordinadors. El ordinadors es poden utilitzar per trams d'una hora ampliables per trams de 30 minuts.

El control es porta des del taulell, on cal deixar el carnet d'estudiant. **Alerta!!** de no descuidar-se el carnet després de fer servir els ordinadors.

Consergeria

L'horaroi de consergeria és el mateix que el del centre.

A consergeria hi ha les fotocopiadores, s'hi fan fotocòpies per 5 cent. Està prohibit per fotocopiar llibres com la protecció dels drets editorials.

També es on s'imprimeixen els documents. Cal tenir paciència perquè en ocasions les impressions triguen a sortir. Les impressions també es paguen a 5 cent. Cada una.

També s'hi pot encuadernar els treballs, hi posen una espiral i unes tapes de plàstic fi. Segons el gruix costa entre **2 i 3 Euros**.

Aquest és el lloc on podem saber si falta algun professors, a més, fa la funció d'objectes perduts i trobats, ja que les dones de neteja deixen les coses que han trobat en les aules.

La Botiga

Està ubicada a l'entrada del centre en un espai totalment visible pel visitant del centre i amb suficient espai per assumir la circulació d'alumnat i professorat.

Si poden comprar alguns plats preparats, per exemple, amenides russes, macarrons. Hi ha tres taules altes en un espai endavant de la botiga, per facilitar poder-hi berenar.

Horari:

Dilluns:	10:30-11:30	12:00-13:00	17:00-18:30
Dimarts:		13:30-14:30	15:30-18:30
Dimecres:			15:00-18:30
Dijous:		13:30-14:30	15:30-18:30
Divendres:			15:00-18:30

Esmorzar/Berenar

Per Esmorzar es troben disponibles els **Serveis de cafeteria** dilluns a divendres de 9:45h a 11:45h.

Per Berenar a la botiga es venen entrepans i productes que realitzen els alumnes del mòdul de forneria. Per exemple, a la tarda, es pot comprar un entrepà amb una beguda de 2 euros. A vegades, es fan de diferents tipus de pans: de cereals, d'integrats, etc.

A vegades s'hi troben pastes dolces, també es fa postres i pastes típiques, pastissos de formatges, de xocolata, de llimona fins i tot bombons.

Migdia

Que a l'escola hi hagin mòduls d'hoteleria cuina i d'elaboració de productes alimentaris te alguns avantatges.

A la botiga pedagògica s'hi venen productes Alimentaris. Al costat de la botiga hi ha l'aula polivalent, és una sala que s'utilitzava antigament per un mòdul de animació sociocultural.

Actualment, de 13:30 a 15:00 està habilitada com a menjador, s'hi ha posat un microones per escalfar el menjar. Els Plats tenen un preu econòmic, entre 1 i 3 euros cada ració. Es tracta d'una opció econòmica per menjar, normalment està disponible de dilluns a dijous.

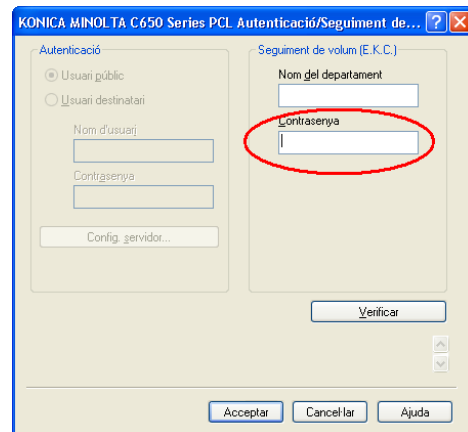
També hi ha el restaurant pedagògic, es tracta de dues sales amb menú diari i amb menú degustació, s'ha de reservar a consergeria.



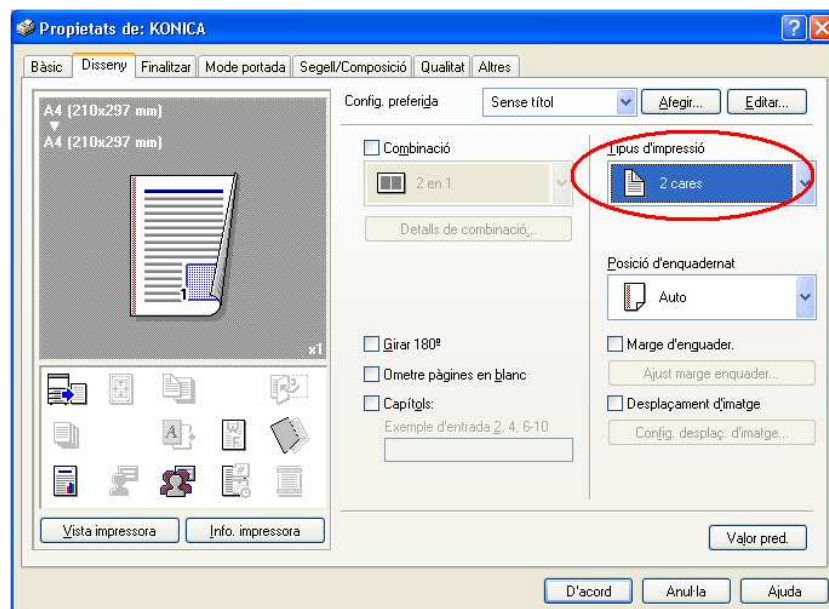
Impressió de documents

La impressió de documents es fa des de la biblioteca. La impressora que s'ha d'escollir és la **Konica**, perquè la impressió es processa s'ha d'introduir la contrasenya, no cal posar cap dada a la casella del nom del departament.

La contrasenya per a imprimir us la proporcionarà el tutor els primers dies, junt amb la d'accés als ordinadors del centre.



Hi ha la possibilitat d'imprimir-los a dues cares, doncs així ho permet la impressora, cal seleccionar.



Avaluació i Assistència

És molt important tenir controlades les absències, aquests són mòduls formatius presencials, per tant l'assistència a classe és obligatòria.

En començar el curs la majoria de professors us donaran unes fotocopies amb l'estructura de cada mòdul (és com s'anomena a les assignatures), i els continguts de l'avaluació.

En aquestes fotocòpies també hi ha el sistema d'avaluació (les notes) que s'utilitza i recull la normativa interna sobre assistència.

L'agenda

La funció pràctica de l'agenda va més enllà de fer-hi les anotacions dels treballs a entregar o exàmens a realitzar.

Hi trobareu les normes internes, el calendari de festes i una breu descripció del serveis del centre.

També hi ha la uniformitat requerida per cada cicle formatiu, que en el cas dels alumnes de cuina inclou ganivets, tisoires, etc...