



## La Fundació Rubricatus assumeix la formació professional d'hoteleria al Prat

**E**n el curs 1989-1990, el programa Pla de Transició al Treball (PTT), una de les modalitats dels programes de formació i inserció (PFI), va entrar a formar part de l'oferta formativa de la nostra ciutat, en una acció de col·laboració entre la Generalitat i l'Ajuntament del Prat.

El programa, ubicat a l'institut Illa dels Banyols, s'ha consolidat com un recurs formatiu útil per als joves d'entre 16 i 21 anys que no han superat l'educació secundària obligatòria (ESO). A més, els programes de formació i inserció són el primer nivell de qualificació dins dels estudis de formació professional.

La novetat d'enguany ha estat que La Fundació Rubricatus, fruit d'un acord amb l'Ajuntament, ha assumit

el pes de la formació dels mòduls del perfil d'hoteleria, cedint instal·lacions i professionals.

La formació, impartida a l'obra-dor de La Fundació, es planteja amb una doble finalitat: d'una banda, fomentar una actitud més receptiva de l'alumnat vers la seva formació en un entorn diferent i allunyat de l'aparença formal de l'aula i, de l'altra, millorar l'adquisició de competències professionals específiques.

### Altres especialitats

El PTT també ofereix les especialitats d'Auxiliar de fontaneria, calefacció i climatització, i Auxiliar de reparació i manteniment de vehicles lleugers. Al mateix institut Illa dels Banyols s'imparteix el PFI d'Auxiliar d'operacions aeroportuàries.



**David Escudero Navarro**  
Estudiant

"El PTT d'Auxiliar d'hoteleria, per a mi, ha estat una oportunitat per continuar estudiant encara que hagués tingut dificultats a l'ESO. Aquí estic aprenent moltes coses, tant amb les matèries com prevenció de riscos laborals, "mates", socials, llengua, etc., com a la cuina de La Fundació Rubricatus, on hem fet elaboració i presentació de plats, neteja i sala".



**Rogelio Palomino Rodríguez**  
Professor

"El PTT es un programa que destaca por la intención de ofrecer a chicos y chicas que no han aprobado la ESO una oportunidad para seguir sus estudios aprendiendo las bases de una profesión".

## 4 mòduls professionals

La formació consta de quatre mòduls professionals: "Elaboració culinària bàsica", "Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària", "Tècniques elementals de servei" i "Processos bàsics d'aliments i begudes".

L'objectiu final és formar auxiliars polivalents que tinguin la possibilitat de treballar en empreses diverses de l'àmbit de l'elaboració de begudes i aliments i, el que és més important, facilitar-los la seva continuïtat formativa als Cicles Formatius de Grau Mitjà.