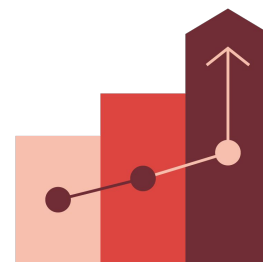


Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

11a edició. Curs 2025-2026.
1a reunió informativa



Barcelona, 20 de gener de 2026

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Objectius

- ✓ Impulsar i donar prestigi els ensenyaments PFI.
- ✓ Visibilitzar i difondre els ensenyaments PFI.
- ✓ Promoure l'alta qualitat dels PFI.
- ✓ Reconèixer la bona feina dels docents implicats.
- ✓ Motivar l'alumnat en l'exercici de la professió.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Què es vol valorar?

COMPETÈNCIES PROFESSIONALS DE CUINA, PASTISSERIA I SALA I SERVEI

- Nivell tècnic

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

- Concentració
- Capacitat per resoldre problemes
- Treballar sota pressió
- Creativitat
- Planificació i gestió del temps

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Qui participa?

- ✓ Alumnat matriculat aquest curs a un PFI públic o autoritzats pel Departament d'Educació i Formació Professional de l'especialitat d'Hoteleria i Turisme
- ✓ Possibilitat **d'1 candidatura per grup** PFI a cada una de les categories: cuina; sala i servei; i pastisseria. Però un mateix alumne NO pot presentar-se a més d'una categoria.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Procés inscripció

- ✓ Inscripció grup-classe: **FET**
- ✓ Inscripció nominativa: **ABRIL**
- ✓ [Enllaç inscripció](#)

Centres inscrits. A confirmar pels centres.

Nom Institut	Categories
Institut de Gastronomia i Restauració de Barcelona	Cuina, Pastisseria, Sala i serveis
Institut de Vic	Pastisseria
Fundació El Llindar. El Repartidor.	Sala i serveis, Cuina
Fundació OSCOBE	Cuina
Escola Barcanova	Cuina
Ajuntament de Ripollet	Cuina
Institut Marti Dot	Cuina, Pastisseria
Ramon Pont	Cuina, Pastisseria
Institut FP Sant Cugat	Sala i serveis
Mercè Pla (Campredó -Tortosa-)	Cuina, Pastisseria
INS Bosc de la Coma	Cuina, Pastisseria, Sala i serveis

Nom Institut	Nombre grups
Escola Hoteleria i Turisme de Barcelona	Cuina, Pastisseria, Sala i serveis
INS Gabriela Mistral	Pastisseria
Institut de Puig-reig	Cuina, Pastisseria, Sala i serveis
Institut Antoni Pous i Argila	Cuina, Sala i serveis
Institut Miquel Biada	Cuina
Institut Lliçà d'Amunt	Cuina, Pastisseria, Sala i serveis
Institut Eugeni d'Ors	Cuina
Escola Xalest	Pastisseria, Sala i serveis
Institut Hug Roger III	Cuina
FEP Aprenents EE	Cuina, Pastisseria, Sala i serveis
Escola d'Hoteleria Institut Dertosa	Sala i Servei

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Punts a destacar:

- ✓ Mantenim les 3 categories: cuina, pastisseria i sala i serveis.
- ✓ Equips de 2 alumnes representants per grup-classe per a cada categoria. Un mateix alumne NO pot presentar-se a més d'una categoria.
- ✓ 2 períodes d'inscripció: grupal i nominatiu
- ✓ Jornada competeix amb salsa: el dia **17 de febrer** de 2026 en horari de **matí** d'11 a 13 h, i a la **tarda** de 15 a 17 h. També s'oferirà en **diferit**.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Punts a destacar:

- ✓ La recepta presentada a la **fase eliminatòria** serà la **mateixa** que es portarà a terme a la **final del concurs**.
- ✓ Recordem que és important seleccionar la recepta tenint en compte **els ingredients de temporada**, perquè es puguin trobar uns mesos després a la fase de concurs.
- ✓ **Fase eliminatòria:** entrega vídeos abans del dia **22 de març de 2026**.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

NOVETATS:

- ✓ **Cuina de reaprofitament:** centrem les proves en el concepte de reaprofitament alimentari com a base de la cuina catalana.
- ✓ **Cistella única** facilitada per l'organització i es podran utilitzar **3 productes** propis.
- ✓ **Fitxa tècnica** de la recepta **obligatòria**, tant en la fase eliminatòria com a la fase de concurs
- ✓ **Primer premi grupal** per a tot el grup classe.
- ✓ **Classe magistral:** una per cada categoria (les de l'anterior edició) i una nova sobre cocteleria. (Tot depenent del finançament)
- ✓ Pendants de col·laboració de CaixaBank Dualitza.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Les proves:

- ✓ El concurs està inspirat en el que anomenem “**cuina verda**”, i centrem les proves en el concepte de reaprofitament alimentari com a base de la cuina catalana.
- ✓ Es tindrà en compte el malbaratament, per tant, la sostenibilitat.
- ✓ Caldrà realitzar una [fitxa tècnica](#) (obligatòriament).

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Les proves:

- ✓ **Categoria de cuina i pastisseria:** Elaboració d'un plat/postres culinari/es lliure amb el màxim aprofitament dels ingredients facilitats a la cistella per l'organització. Es podran portar 3 elements propis.
- ✓ **Categoria de sala i servei:** Elaboració d'un entrepà de recepta lliure, acompanyat d'un cafè i un còctel sense alcohol, amb el màxim aprofitament dels ingredients facilitats a la cistella per l'organització. Es podran portar 3 elements propis.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

✓ Jornada Competeix amb Salsa

1. Conèixer l'espai de l'EHTB i els tallers i cuines que es faran servir durant el concurs.
2. Potenciar i divulgar els valors positius de la competició.
3. Crear un espai de coneixença i confiança per a l'alumnat participant i per al professorat acompanyant.
4. Donar eines per a la gestió de la competició.
5. Acompanyar als joves participants en el transcurs concurs.

Jornada Competeix amb Salsa

- ✓ El dia **17 de febrer** matí i tarda.
- ✓ Possibilitat de veure en diferit.
- ✓ **Lloc:** Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona (EHTB) al carrer del Pintor Alsamora, 3, Nou Barris, 08016 Barcelona
- ✓ 2 alumnes en representació del grup per a cada categoria inscrita i 1 docent tècnic acompanyant.
- ✓ Des de l'organització no s'assumeixen els càrrecs del transport.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Dia i lloc del Concurs

- ✓ El concurs tindrà lloc el dimecres, 13 **de maig** de 2026, en horari de 9.30 h a 16.30 h a:

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona

c/ Pintor Alsamora, 3 - 5

08016 Barcelona

- ✓ El desplaçament va a càrrec del centre PFI participant.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Certificacions de formació per al professorat

- ✓ Certificació d'un màxim de 40 hores per a la dedicació a la preparació de l'alumnat del concurs:
- ❑ Si a la fase eliminatòria no es passa a la final, se certificarà al docent amb un curs de 20h.
- ❑ Si es passa a la final, el professorat certificarà un altre curs de 20h.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Patrocinadors i col·laboradors

- ✓ Coca- Cola Europacific Partners
- ✓ Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

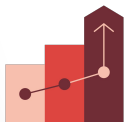
Pasos següents:

- ✓ Inscripció certificat docent: [enllaç](#)
- ✓ Jornada Competeix amb salsa 17/02, en edició matí i tarda a l'EHTB
- ✓ 2ª reunió per a professorat: 03/03 a les 15.30h
- ✓ Fase eliminatòria: Lliurament vídeos màxim el 22/03/2026 (fitxa obligatòria). **Centrem les proves en el concepte de reaprofitament alimentari com a base de la cuina catalana.**

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei



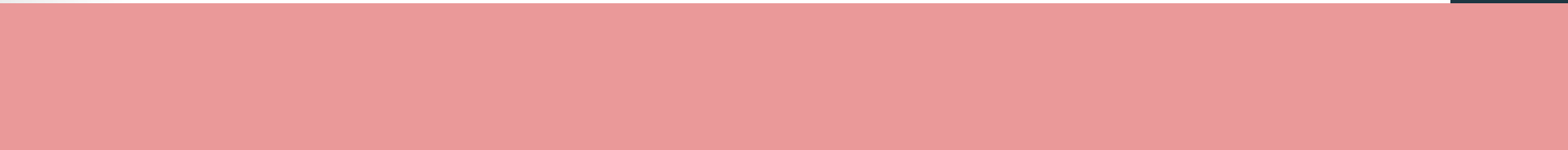
Torn obert de paraules



pfi@xtec.cat

Nodes PFI

Gràcies per la vostra atenció!

A solid red horizontal bar spanning the width of the slide, located at the bottom.