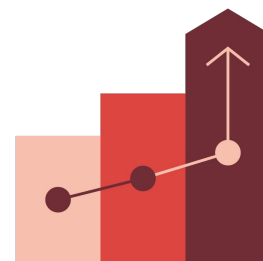


Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

11a edició. Curs 2025-2026.
2a reunió informativa



Barcelona, 3 de març de 2026

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Què hem fet?

- ✓ Desembre: Inscripció grup-classe. **FET!**
- ✓ Gener: 1^a reunió informativa. **FET!**
- ✓ Febrer: Jornada Competeix amb salsa. **FET! Gravació publicada al Nodes PFI**
- ✓ Febrer: : Consultes tècniques. **FET! (pendent 1)**
- ✓ Març : Publicació masterclass **En procés!**

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Què ens faltaria?

- ✓ Publicació masterclass: **MARÇ**
- ✓ Fase eliminatòria: lliurament vídeos **Màxim 22 de MARÇ**
- ✓ Publicació equips que passen a la final: **Màxim 22 de MARÇ**
- ✓ Inscripció nominativa
Del 10 al 17 d' ABRIL

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Atenció!!!

- **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

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Recordem 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

Fase eliminatòria:

- ✓ Gravació d'un vídeo, de màxim **3 minuts** per a cada categoria.
- ✓ El vídeo podrà mostrar el **grup classe o les parelles** seleccionades per representar el grup.
- ✓ Data enviament: es farà abans del dia **22 de març de 2026**
- ✓ ENVIAMENT del vídeo i la fitxa a la carpeta del següent [ENLLAÇ](#)

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Punts a destacar:

Fase eliminatòria. Teniu present:

- La durada de les proves serà de 3 hores, de les quals 2 hores i 15 minuts seran per a desenvolupar les proves i 45 minuts de neteja.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Què cal enviar a la carpeta de drive?

1. Un **document Word**, amb l'enllaç del vídeo, que prèviament s'haurà pujat a Youtube. Exemple: InstitutCallipolis_cuina.
2. Al word ha d'haver **nom institut, nom, cognoms i NIF del professor tècnic que fa l'acompanyament.**
3. **Fitxa tècnica**

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Recordem

- ✓ El vídeo **ha d'incloure necessàriament** que en l'elaboració hi ha reaprofitament
- ✓ El vídeo pot incloure:
Les característiques dels productes, el procediment, les tècniques, la tria dels productes,.....

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Publicació de resultats:

- ✓ La setmana del 23 al 27 de març de 2026 es publicaran els noms dels 6 equips PFI finalistes de cada categoria al [web Nodes PFI](#).

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

✓ Procés inscripció nominal

Inscripció nominativa: **del 7 al 11 d'abril de 2025.**

[Enllaç inscripció](#)

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Formació del professorat

- ✓ Per la preparació dels aspirants i el lliurament del vídeo el **docent tècnic** se certificarà al docent amb un curs de **20 hores**.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Següents passes:

- ✓ Tercera reunió informativa.
- ✓ El dia de les proves i el lliurament de premis serà el 13 de maig de 2025

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 aprox. 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

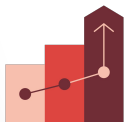
Patrocinadors i col·laboradors

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

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei



Torn obert de paraules



pfi@xtec.cat

Nodes PFI

Gràcies per la vostra atenció!