

 vedrunapro Escola Superior d'Hostaleria	PROJECTE FUNCIONAL DEL CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA 2024-2028	Ref: R-E1-02 Rev: 0 Data: 01/07/2024 Pàgina 1 de 31
---	---	--

PROJECTE FUNCIONAL 2024-2028

CFPI Vedruna Pro

Escola Superior d'Hostaleria

Aprovat per Consell de Formació i Empresa

2 d'octubre de 2024

1. Presentació	3
2. Descripció del centre	4
2.1. Ubicació	4
2.2. Plànol de situació	4
2.3. Realitat social del centre	5
2.4. Funcionament general del centre	6
3. Finalitats i funcions	6
3.1. Finalitats	6
3.2. Funcions: promoció, difusió i desenvolupament dels serveis bàsics del Sistema FPCAT	7
4. Política de Qualitat	8
4.1. Missió	9
4.2. Visió	9
4.3. Valors	10
4.4. Objectius bàsics	10
5. Oferta formativa	11
5.1. Graus C Certificacions professionals	11
5.2. Graus D Cicles formatius	11
5.3. Família professional d'Hosteleria i turisme	11
5.4. Família professional d'indústries alimentàries	11
5.6. Acreditació de les competències professionals	11
6. Estructura i organització	12
6.3 Organigrama funcional	12
6.4 Òrgans unipersonals de govern	12
6.5 Coordinació	12
6.6 Altres equips	12
6.7 Òrgans col·legiats de participació	13
6.7.1. Consell de formació i empresa	13
6.7.2. Claustre de professors	14
6.7.3. Comissió pedagògica i de qualitat	14
7. Enfocament didàctic i metodològic	15
8. Servei d'informació i orientació	17
9. Servei d'acreditació de competències professionals	17
10. Relació d'entitats de l'entorn productiu vinculades amb el Projecte	18
11. Relació amb altres centres de FP. -	19
12. Tractament de les llengües	19
13. Pla estratègic 2024-2027	20
Annex 1	23
Compromisos de qualitat	23
Annex 2	25
Drets i deures dels usuaris	25

1. Presentació

Els centres de formació professional integrada es conceben com una realitat al servei de la ciutadania i dels sectors productius i han de contribuir a la qualificació de les persones adaptant-se a les seves situacions i expectatives professionals.

Així mateix pretenen atendre les necessitats de qualificació immediates i emergents del teixit productiu, ser una referència orientadora per al teixit productiu i formatiu del seu entorn, facilitar la integració de les ofertes de formació professional així com la presentació dels altres serveis bàsics.

Els centres de formació professional integrada (CFPI) imparteixen totes les ofertes formatives referides al Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals que condueixen a l'obtenció de títols de formació professional i certificats de professionalitat (DECRET 137/2023, de 25 de juliol, pel qual es regulen els CFPI dins l'àmbit territorial de Catalunya.)

L'Escola Superior d'Hostaleria Vedruna Pro es constitueix com un sol centre a partir de 28 d'agost de 2024, segons la Resolució del CEB de 16 de gener de 2024 i publicada el 23 de gener de 2024 per la qual es modifica l'autorització d'obertura per segregació d'ensenyaments del centre Vedruna Gràcia Barcelona, de Barcelona i autoritza l'obertura del centre Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria de Barcelona.

Tot això fa que les instal·lacions del Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria estiguin plenament ocupades al llarg de les dues jornades lectives: continuada i i compartim instal·lacions en torn de matí amb l'etapa de Batxillerat de l'escola Vedruna Gràcia Barcelona

Tot l'equip del centre Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria comparteix el mateix objectiu: proporcionar als alumnes la formació necessària per assolir les qualificacions professionals amb la qualitat que demanda el món laboral.

Som un CFPI de nova creació, que comença la seva singladura el curs 2024-2025, però amb una tradició educativa al barri de Gràcia de Barcelona de més de 160 anys formant infants i joves amb un projecte educatiu compartit per 40 centres repartits per tot el territori i que incorporem en la nostra proposta del CFPI.

El Projecte funcional és l'instrument de planificació estratègica i operativa dels centres de formació professional integrada (CFPI) que ha de garantir uns serveis bàsics del Sistema FPCAT de qualitat i donar resposta al Pla d'actuacions dels centres de formació professional integrada 2023-2027 i als Criteris de Planificació dels Serveis Bàsics del Sistema FPCAT 2024-2027, d'acord amb l'Informe General de Prospectiva 2023-2026 de cada família professional per a la qual el CFPI està autoritzat. Està elaborat, aprovat i avaluat en el marc del Consell de Formació i Empresa.

El Projecte funcional que es presenta té com a objectiu que el centre de formació professional integrada Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria sigui referent en la formació professional, establint xarxes de coneixement amb altres centres, institucions i empreses, i participant i impulsant el progrés tecnològic de les famílies professionals autoritzades.

Aquest Projecte funcional ha estat elaborat seguint les directrius del Consell de Formació i Empresa del Centre de formació professional integrada, i aquest òrgan l'ha avaluat i aprovat.

 vedrunapro Escola Superior d'Hostaleria	PROJECTE FUNCIONAL DEL CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA 2024-2028	Ref: R-E1-02 Rev: 0 Data: 01/07/2024 Pàgina 6 de 31
---	---	--

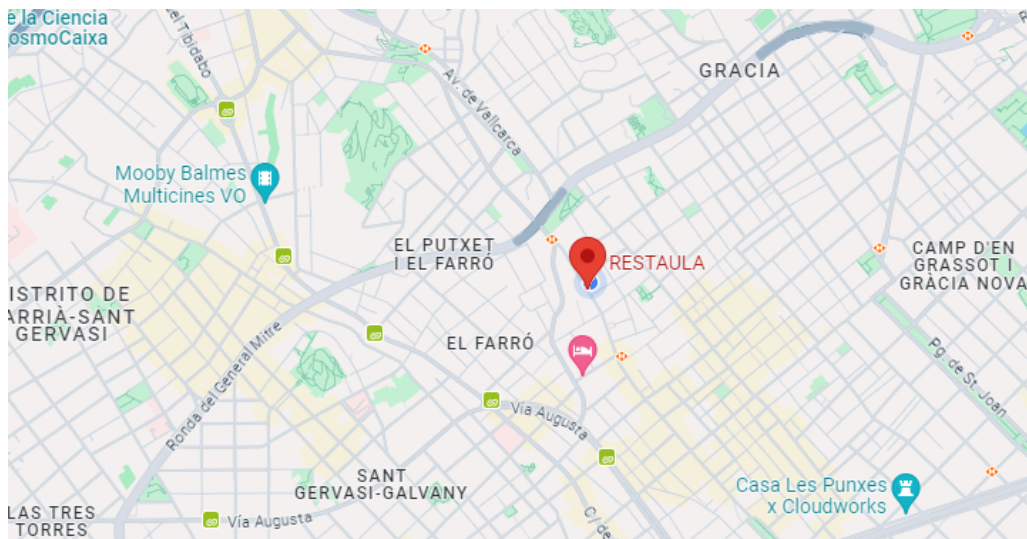
2.Descripció del centre

Nom Oficial	CFPI Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria
Codi	08078749
CIF	G66914607
Direcció	Carrer Gran de Gràcia, 240 Codi postal:08012 Municipi: Barcelona
Telèfon	607581887
Correu electrònic	secretaria@vedrunaproesh.cat
Pàgina Web del Centre	www.vedrunaproesh.cat

2.1. Ubicació

Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria està situada al barri de Gràcia a Barcelona al carrer Gran de Gràcia. És a prop de l'avinguda Diagonal, una de les artèries principals de la ciutat, i és accessible des de diverses parades de transport públic com ara l'estació de metro de Fontana o Lesseps (L3) o de Joanic (L4), el metro del Vallès de la parada de Gràcia. En aquests moments es troben en execució les obres de la L9 que tindrà estació a Lesseps, així com la línia dels FGC que procedent del Baix Llobregat ha d'arribar a l'estació de Gràcia.

2.2. Plànol de situació



2.3. Realitat social del centre

El centre Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria, es troba immers en la realitat social del Barri de Gràcia de Barcelona que es caracteritza per diversos aspectes que defineixen la vida quotidiana i la dinàmica comunitària d'aquesta zona de Barcelona:

1. **Diversitat cultural i social:** Gràcia és un barri molt divers en termes de població. Acull gent de diferents procedències, edats i estils de vida, cosa que enriqueix la comunitat amb una gran varietat de perspectives, tradicions i experiències.
2. **Fort sentit de comunitat:** És un barri amb un fort teixit comunitari. Els veïns solen implicar-se en activitats del barri, com ara els preparatius per a la Festa Major, esdeveniments culturals, tallers i iniciatives locals.
3. **Vida de barri activa:** Les places i carrers de Gràcia són llocs d'encontre i interacció social. Les activitats a l'aire lliure, els mercats de barri i els esdeveniments organitzats contribueixen a crear una atmosfera animada i acollidora.
4. **Problemàtiques i reptes:** Com molts barris urbans, Gràcia també enfronta reptes com ara l'equilibri entre el turisme i la vida local, l'habitatge, la gentrificació i la preservació de la identitat del barri enfront del creixement i els canvis socials i econòmics.
5. **Oferta social i cultural:** Compta amb una gran varietat d'associacions, centres cívics, espais culturals i altres entitats que ofereixen serveis i activitats per a tota la comunitat, des de tallers artístics fins a programes socials.

Per la seva part Barcelona és una ciutat amb una economia diversificada i dinàmica que abasta diversos sectors clau i entre ells amb un pes específic el sector del turisme essent un dels pilars econòmics principals de la ciutat. El turisme ofereix una àmplia gamma d'oportunitats laborals, des de serveis d'hostaleria fins a agències de viatges i guies turístics, i la gastronomia.

També hem de destacar que Barcelona és pionera en sectors com la tecnologia i la innovació. Barcelona s'ha convertit en un pol d'atracció per a empreses de tecnologia i startups. L'ecosistema empresarial tecnològic, juntament amb esdeveniments com el Mobile World Congress, promou el desenvolupament de noves empreses i la inversió en innovació.

1. **Sector industrial:** Encara que ha disminuït en certa mesura, el sector industrial continua sent rellevant, especialment en àrees com la manufactura, l'automoció i la producció.
2. **Serveis:** Els serveis, incloent-hi el comerç, la banca, els serveis professionals i la salut, representen una part important de l'economia de Barcelona. Els carrers comercials com el Passeig de Gràcia i altres àrees centríques són centrals en aquest aspecte.
3. **Cultura i oci:** Els esdeveniments culturals, els museus, el teatre i altres activitats d'oci tenen un impacte significatiu en l'economia local, ja que atrauen turistes i generen ingressos.
4. **Educació i investigació:** Les universitats, centres de recerca i institucions educatives tenen un paper rellevant. La ciutat ha establert una sòlida reputació com a centre de coneixement i investigació en diversos camps.
5. **Sostenibilitat i mobilitat:** A més, Barcelona està impulsant iniciatives sostenibles i

de mobilitat urbana, generant oportunitats en sectors com la tecnologia verda, les energies renovables i les solucions de transport sostenible.

El centre Vedruna Pro, Superior d'hostaleria té molt present aquest entorn a l'hora de generar sinergies amb el món empresarial i formatiu a l'hora de programar una oferta formativa que doni resposta a aquest context.

2.4. Funcionament general del centre

L'horari del Centre Integrat de formació Professional Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria s'estructura en dos torns, matí i tarda. El centre roman obert de les 7:30 h fins les 21:00h

El servei del bar i restaurant del nostre restaurant pedagògic (Aula d'aplicació pràctica); RESTAULA resta obert de forma continuada des de les 8:00h fins les 17:00h, servint berenars i dinars diàriament.

3. Finalitats i funcions

3.1. Finalitats

Un centre integrat de formació professional d'hostaleria té com a finalitat respondre a les necessitats de formació i qualificació professionals de les persones al llarg de la vida i d'acord amb les necessitats del mercat laboral de Catalunya mitjançant l'oferta dels serveis de formació professional i els que li són inherents, i d'informació, orientació per a la trajectòria formativa i professional i assessorament a persones, empreses i institucions i d'avaluació i acreditació de competències professionals; amb perspectiva de gènere interseccional.

Per això el CFPI Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria contribueix a la promoció, difusió i desenvolupament dels serveis bàsics del Sistema FPCAT emmarcats en el sector de l'hoteleria i turisme. oferint:

1. **Formació tècnica especialitzada:** Proporcionar als estudiants una formació pràctica i teòrica completa en diferents àrees de la hostaleria com cuina, servei de menjador, gestió hotelera, cocteleria, pastisseria, etc.
2. **Desenvolupament de les habilitats pràctiques:** Donar als estudiants l'oportunitat de desenvolupar habilitats pràctiques en un entorn realista i professional, treballant amb equips, tècniques i situacions reals.
3. **Foment de la creativitat i innovació:** Estimular la creativitat dels estudiants en el camp de la gastronomia i l'hostaleria, fomentant la seva capacitat d'innovació en la creació de plats, serveis, i gestió d'establiments.
4. **Preparació per al món laboral:** Preparar els estudiants per a una integració exitosa al món laboral, proporcionant-los les habilitats necessàries per afrontar els reptes i les

demandes de la indústria de l'hostaleria.

5. **Inculcar valors ètics i de professionalitat:** Promoure valors ètics, responsabilitat i ètica professional en els estudiants, destacant la importància de la qualitat, la higiene, el respecte al client i la col·laboració dins d'un equip.
6. **Actualització constant:** Mantenir-se al dia amb les novetats tecnològiques, tendències culinàries i pràctiques innovadores en el sector per assegurar que l'ensenyament estigui sempre actualitzat i rellevant.
7. **Col·laboració amb les empreses del sector:** Establir vincles forts amb empreses i professionals del sector per facilitar pràctiques i intercanvis que enriqueixin l'experiència educativa dels estudiants.
8. **Suport a l'emprenedoria:** Fomentar la mentalitat emprenedora entre els estudiants, proporcionant-los coneixements sobre gestió d'empreses i habilitats per a la creació i direcció d'establiments de hostaleria.

3.2. Funcions: promoció, difusió i desenvolupament dels serveis bàsics del Sistema FPCAT

Atenent al que determina el DECRET 137/2023, de 25 de juliol, pel qual es regulen els CFPI dins l'àmbit territorial de Catalunya, les funcions del Centre Integrat de Formació Professional Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria previstes en aquest Projecte Funcional, són les següents:

1. **Impartir l'oferta formativa que estableix la Llei orgànica 3/2022, de 31 de març, d'ordenació i integració de la formació professional**, i també la formació professional en l'àmbit laboral que inclou el Catàleg d'especialitats formatives, segons la normativa vigent. L'oferta s'ha d'adequar als diferents nivells de qualificació professional.
2. **Informar i orientar les persones usuàries a l'hora d'escollir el seu objectiu professional i de construir l'itinerari formatiu** consegüent, oferint-los suport i capacitant les expectatives individuals per fer llurs eleccions formatives i professionals lliures dels condicionants de gènere i els relacionats amb la diversitat funcional i les necessitats específiques de suport.
3. **Participar en la gestió del servei d'acreditació de les competències professionals**, d'acord amb l'Agència FPCAT.
4. **Cooperar amb l'entorn**, reforçant els vincles entre el Sistema FPCAT i el teixit empresarial, especialment dins del seu sector i de l'àrea territorial d'influència del centre en almenys els àmbits següents: formació del professorat i personal formador i expert, formació dels aprenents en centres de treball, detecció de necessitats de qualificació, formació permanent de la persona treballadora, i impuls i desenvolupament d'accions i projectes de recerca, innovació i transferència de coneixement i projectes de recerca, innovació i transferència de coneixement.
5. **Elaborar, desenvolupar i avaluar de manera contínua** aquest projecte funcional tal com disposa l'article 13, d'acord amb les empreses del sector i les institucions públiques de l'àmbit territorial corresponent, tenint com a marc de referència el model de planificació

6. **Mantenir la relació i cooperació amb els departaments de l'Administració de la Generalitat** de Catalunya competents en la seva especialitat sectorial amb l'objectiu d'alinear el projecte funcional amb les polítiques sectorials del Govern o d'altres administracions públiques.
7. **Col·laborar amb la resta de centres de la Xarxa del Sistema FPCAT**, especialment si hi comparteixen família professional o sector. Aquesta col·laboració es pot dur a terme per mitjà d'actuacions d'informació o programes i projectes de cooperació amb l'objecte de contribuir a incorporar a l'àmbit formatiu els nous processos i tècniques productius innovadors i actualitzar les programacions i les competències professionals.
8. **Col·laborar en la promoció i el desenvolupament d'accions de formació contínua per al professorat i el personal formador i expert** i altres perfils professionals del Sistema FPCAT per ampliar permanentment les competències que requereix la seva funció i respondre a les seves necessitats específiques de formació.
9. **Col·laborar amb les administracions públiques competents, i també amb les institucions i entitats socials**, per facilitar la integració social, la inclusió i la inserció laboral de les persones, especialment les que es troben en situació de vulnerabilitat i que pateixen discriminacions múltiple.
10. **Col·laborar de manera regular i estable amb l'Agència FPCAT** per assolir les finalitats i funcions del Sistema FPCAT que determini en l'àmbit de les seves competències.
11. **Col·laborar amb els centres de referència nacional, els centres d'excel·lència**, els observatoris de les professions i ocupacions i altres entitats en l'anàlisi de l'evolució de l'ocupació i dels canvis tecnològics i organitzatius que es produeixen en el teixit productiu del seu entorn.
12. **Promoure acords i convenis amb empreses, institucions i altres centres, organismes i entitats** per a l'aprofitament de les infraestructures i els recursos disponibles, que contribueixen a la qualitat de la formació i de la resta d'accions

4. Política de Qualitat

El Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria i Vedruna Catalunya Educació, entitat titular han adquirit un compromís amb la qualitat i millora contínua de tots els seus processos i la satisfacció permanent de les necessitats, demandes i expectatives de la seva comunitat educativa.

La Fundació Vedruna Catalunya Educació té implantat un sistema de gestió de la qualitat basat en la norma ISO 9001: 2015, com a eina per estructurar, sistematitzar i millorar contínuament tant les relacions amb les nostres escoles, com amb tota la comunitat educativa (tant famílies i alumnes, com el nostre personal), complint amb les directrius de normativa i reglamentació aplicable a la nostra activitat, establertes des de l'Administració competent, en especial, allò aplicable als centres educatius.

La FVCE té com a finalitat la formació integral de la persona des d'una concepció cristiana de l'home, de la vida i del món, de manera que desenvolupi les capacitats dels alumnes en totes les seves dimensions. Així mateix, treballa per oferir els recursos necessaris per a la renovació pedagògica, adaptant-se, amb fidelitat creativa, a la intuïció educativa de Joaquina de Vedruna, que avui es concreta en la Proposta Educativa Vedruna.

La FVCE pretén educar doncs, a partir d'un estil educatiu propi i des de la consciència que som comunitats que aprenem constantment, els infants i joves del nostre temps perquè aprenguin a viure en societats fraternals, solidàries, lliures, responsables, creatives, justes, participatives i plurals.

La FVCE explicita aquesta voluntat en un Projecte Educatiu inspirat en la Proposta Educativa Vedruna, i en el tarannà i l'obra de Joaquina de Vedruna, en clau del segle XXI.

A la FVCE duem a terme aquest Projecte Educatiu en xarxa, centrant-nos en els sis eixos que impregnen la nostra manera d'educar:

1. La persona. Proposem una educació integral en que l'alumne esdevé protagonista del seu procés d'aprenentatge; en que es fan vida valors com la vida, la llibertat, la justícia, la pau, la fraternitat i la transcendència; i en que un dels trets distintius és el tracte familiar i diari a través de l'acompanyament que fa tota la comunitat educativa als alumnes en el seu procés de desenvolupament.
2. L'entorn. Eduquem en un clima escolar positiu i motivador i vetllem per un estil familiar basat en un estil de relacions humanes properes i senzilles.
3. Les actituds d'aprenentatge tenen els principis següents: la cerca de l'equilibri entre les fites exigents i les possibilitats personals, la valoració de la feina ben feta, i l'estímul de la constància i la tenacitat.
4. Les maneres d'aprendre es basen en l'impuls del treball actiu i participatiu, i la voluntat d'ensenyar a pensar creativament i críticament davant de la realitat.
5. Les competències del segle XXI que posem en valor són les tecnologies de l'aprenentatge i la comunicació, la sostenibilitat i el plurilingüisme.
6. El moll de l'os del projecte el formen un ideari cristià obert i respectuós, i l'arrelament al país. Les escoles Vedruna treballem per estar inserides al nostre entorn més immediat, des del nostre barri, poble o ciutat. Per desenvolupar aquests aspectes en el marc del Sistema de Gestió de la Qualitat, la nostra organització defineix i planifica uns Objectius de qualitat, el seguiment i assoliment dels quals faciliti la millora contínua i l'evolució de la nostra comunitat educativa.

El Patronat i l'Equip de Gestió de la FVCE, i els equips directius de les Escoles, han establert Equips de Qualitat, i han nomenat Coordinadors de Qualitat per tal que siguin els seus representats en els centres respecte els aspectes relacionats amb el Sistema de Gestió de la Qualitat.

Com a evidència i compromís, el Patronat de la FVCE i la Direcció de la Escola signen i publiquen aquesta política. tal fi, s'ha decidit implementar en el centre un sistema de gestió de la qualitat basat en la norma ISO 9001:2015 i l'organització es compromet a complir amb els requisits aplicables amb la finalitat d'aconseguir la millora contínua del sistema de gestió de qualitat.

En coherència amb l'anterior, es formula la política de qualitat com la definició de la Missió (raó de ser del Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria), la Visió (lloc estratègic que el Centre pretén aconseguir en l'entorn, amb un horitzó a llarg termini), els Valors (idees, principis i punts forts sobre els quals el Centre es fonamenta per a aconseguir la visió) i els objectius bàsics d'aquesta política. Aquests queden detallats a continuació.

4.1. Missió

La missió del nostre centre és ser un servei d'interès públic que proporcioni als ciutadans una formació que els permeti adaptar-se a les modificacions laborals que puguin produir-se al llarg de les seves vides i, alhora, orientar i formar persones responsables, lliures i crítiques. El nostre centre avarca les tres modalitats de la formació professional, en els sectors corresponents a les seves famílies professionals, per donar resposta a les necessitats de l'entorn productiu i de serveis. Aquestes es basen en les següents actuacions:

1. Impartir una àmplia oferta formativa per a l'obtenció de títols professionals.
2. Impartir una oferta formativa per a l'obtenció de certificats de professionalitat.
3. Acreditar la competència professional adquirida a través de l'experiència professional o de vies no formals de formació.

La Formació Professional de qualitat i l'acreditació de treballadors qualificats, en competències professionals i en valors, es duu a terme gràcies al principal patrimoni i motor del centre, el nostre professorat, ja sigui amb la impartició directa de formació compartint coneixements i metodologies actives inclusives per a una educació pública de qualitat; com a partir de la cooperació amb l'Institut de Qualificacions Professionals de les Illes Balears en els processos d'acreditació de les competències professionals.

4.2. Visió

La visió que tenim del CIFP Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria és la d'un centre que imparteix una formació professional de qualitat, compromès amb la societat a la qual pertany, obert a la innovació i a la millora permanent i que dona un servei de qualitat a la ciutadania de manera crítica, igualitària, diversa i ètica, amb el reconeixement, social i institucional que es mereix. Per això, treballem per:

1. Ser un centre referent a Catalunya, inclús, amb un baix fracàs escolar i amb vocació europea, on trobar professorat implicat en la seva feina, obert als nous reptes i metodologies educatives, que pugui disposar d'equipaments de qualitat, amb una oferta formativa i de serveis que inclouen el d'orientació acadèmica i professional.
2. Ser un centre dinàmic i obert, capaç d'adaptar-se a les demandes de qualificació professional dels sectors representats per les famílies professionals.
3. Ser un centre d'innovació, d'experimentació, d'investigació i d'intercanvi d'experiències que fomenti la participació en propostes educatives innovadores en favor d'una educació de qualitat i cap a una socialització igualitària.
4. Difondre la figura dels professionals de l'àmbit de la formació professional per tal que es valori la necessitat i la qualitat dels seus serveis i crear xarxes amb diferents col·lectius, amb objectius comuns de l'entorn socioeducatiu del centre, per contribuir al reconeixement social que es mereixen.
5. Promoure el desenvolupament de valors, actituds i destreses que ajudin a millorar la tasca docent, per tal de donar resposta als nous reptes que planteja l'entorn social canviant.

4.3. Valors

Pel desenvolupament de la Missió i la consecució de la Visió, ressaltem com a motors de la nostra actuació els següents valors:

1. La innovació i la millora en la feina quotidiana, acceptant els processos d'avaluació interna i externa.
2. La flexibilitat com a capacitat que ens permet l'adaptació a nous reptes.
3. L'eficiència que ens permet fer un ús responsable dels equipaments i materials.
4. La inclusió i atenció a la diversitat de les persones que s'interessin per la formació que el centre oferta.
5. La disposició i l'actitud col·laborativa entre els professionals envers les diferents tasques i comissions del centre.
6. El respecte a la diferència i l'esforç cap a objectius comuns.
7. El diàleg com a eina de discussió i de resolució de conflictes.
8. La promoció d'un clima de convivència i de col·laboració.
9. Afrontar eficaçment i amb sentit comú conflictes imprevistos, amb la recerca de l'habilitat de comunicació i el diàleg com a eina de mediació i resolució.

4.4. Objectius bàsics

A més de la definició de la Missió, Visió i Valors, el Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria estableix com a objectius bàsics de la seva política de qualitat els següents:

- Impulsar una formació professional realista i vinculada a la realitat laboral.
- Introduir els canvis necessaris a fi d'assegurar una socialització igualitària que respecti la diversitat, que permeti el desenvolupament personal i promogui la igualtat i coeducació.
- Facilitar la integració de la formació professional inicial i la formació professional per a l'ocupació acostant la comunitat educativa a la realitat productiva de l'entorn.
- Promoure i participar en l'aprenentatge i desenvolupament professional, així com orientar i donar suport a l'alumnat en el seu desenvolupament integral.
- Fomentar les noves tecnologies en el quefer docent en tots els nivells, modalitats i tipus de formació.
- Potenciar la realització de pràctiques professionals de l'alumnat i estades de docents a diferents països a través dels diferents programes de mobilitat existents, Erasmus+, etc., per a millorar i potenciar el desenvolupament de les seves professions en qualsevol país de la Unió Europea.
- Afavorir la formació permanent del professorat per tal de poder conèixer les metodologies innovadores inclusives i actives per aplicar a la tasca docent dirigida a la millora de la competència docent.
- Promoure un clima de convivència i de col·laboració, amb una actitud positiva i oberta a compartir bones pràctiques i afavorir la participació de tots els implicats en el procés educatiu.
- Estendre entre les empreses i treballadors, tant ocupats com desocupats, una formació de qualitat que respongui a les seves necessitats.
- Ser un referent orientador per al sector productiu i formatiu.
- Afavorir la participació de tots els actors implicats en el procés educatiu.

Aquesta Política de Qualitat és comunicada i entesa dins del Centre i podrà ser consultada per qualsevol agent extern interessat i, a més, serà revisada per a la seva contínua adequació al Sistema de Gestió de Qualitat.

5. Oferta formativa

5.1. Graus C Certificats professionals

- **Família professional d'Hoteleria i turisme**

1. NIVELL 1

- HOTR0108-OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA
- HOTR0208-OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR

2. NIVELL 2

- HOTR0408-CUINA
- HOTR0608-SERVEIS DE RESTAURANT

3. NIVELL 3

- HOTR0110-DIRECCIÓ I PRODUCCIÓ EN CUINA
- HOTR0309-DIRECCIÓ EN RESTAURACIÓ

5.2. Graus D Cicles formatius

5.3. Família professional d'Hoteleria i turisme

5.3.1. Grau mitjà

- CFGM CUINA I GASTRONOMIA
- CFGM SERVEIS EN RESTAURACIÓ
- Grau superior
- CFGS DIRECCIÓ DE CUINA
- CFGS DIRECCIÓ DE SERVEIS EN RESTAURACIÓ

5.4. Família professional d'indústries alimentàries

5.4.1. Grau mitjà

- CFGM FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA
- Grau superior

5.4.1.1. CFGS PROCESSOS I QUALITAT EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

5.6. Acreditació de les competències professionals

El CFPI Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria és un centre capacitat en els diferents processos d'acreditació de les competències professionals adquirides mitjançant l'experiència laboral, o de vies no formals de formació, de la família professional d'Hostaleria. El 20% del claustre ha realitzat la formació per a esdevenir punt d'orientació i acreditació del sistema. En data 8 de juliol de 2024 el centre ha sol·licitat l'acreditació com a punt d'informació del Sistema de Formació Professional de Catalunya per tal de complir amb un dels requisits dels centres integrats

La persona usuària ha de participar en un seguit d'entrevistes que preferentment són virtuals, en les quals ha de demostrar competències professionals que constitueixen part d'un certificat o títol professional.

Si la persona demostra que ha adquirit les unitats de competència, obté una certificació oficial que permet convalidar i completar la formació d'un Certificat Professional o Títol de Formació Professional.

 Escola Superior d'Hostaleria	PROJECTE FUNCIONAL DEL CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA 2024-2028	Ref: R-E1-02 Rev: 0 Data: 01/07/2024 Pàgina 15 de 31
---	---	---

L'obtenció d'un certificat d'acreditació facilita el desenvolupament professional i personal millorant el currículum i les possibilitats de trobar feina. A més, quan s'acaba el procediment, la persona usuària rep una orientació sobre quin itinerari formatiu pot seguir.

6. Estructura i organització

6.3 Organigrama funcional



Durant el quadrienni 2024-2027, i sempre que sigui possible, s'anirà completant o modificant l'organigrama per donar resposta a les necessitats funcionals del centre.

6.4 Òrgans unipersonals de govern

- Director General (transitori)

- Direcció Executiva
- Cap d'Estudis
- Secretària

6.5 Coordinació (2025-2026)

- Adjunt de formació Ocupacional (Graus C)
- Adjunt de cicles formatius (Graus D)
- Adjunt relació escola-empresa i formació en centres de treball.

6.6 Altres equips

- Orientació acadèmica i professional. Reconeixement de competències
- Relacions amb el món empresarial
- Riscos laborals
- Equip de millora de la qualitat del sistema
- Equip d'internacionalització

6.7 Òrgans col·legiats de participació

6.7.1. Consell de formació i empresa

És l'òrgan de participació de la societat en els centres integrats de formació professional. El Consell de Formació i Empresa es compon de dos òrgans: el Ple i la Comissió Permanent.

El Ple el formen els agents socials del territori i les entitats i les institucions de l'entorn del centre que siguin rellevants en l'àmbit de l'activitat integrada del centre, les persones que representen les empreses i entitats col·laboradores del centre, a proposta de la direcció del centre, i les persones que representen el mateix centre de formació professional integrada.

El Ple del Consell de Formació i Empresa ha de tenir informació i pot emetre informes i propostes, que no són vinculants, amb relació al següent:

- a) La qualitat i l'ajustament de l'oferta de serveis del centre.
- b) Els nous requeriments de qualificacions.
- c) La planificació, l'organització, el desenvolupament i el seguiment de la formació professional dual i l'acompanyament a l'aprenentatge que té lloc en el centre.
- d) L'actualització del professorat i personal formador i expert i les estades en empreses i entitats.
- e) Les col·laboracions amb empreses i entitats per, amb una finalitat formativa, millorar la disponibilitat d'equipaments tècnics, de materials, d'infraestructures i de tecnologies de darrera generació.
- f) L'equitat formativa i la inserció laboral en matèria de formació professional, pel que fa a la lluita contra les desigualtats, especialment de gènere, classe, diversitat funcional i procedència.
- g) La demanda laboral, actual i futura, dels sectors corresponents, per orientar-hi estratègicament la formació professional sense biaixos de gènere.

La comissió permanent del Consell de Formació i Empresa la componen un màxim de dotze membres, d'acord amb la distribució següent:

- a) Un nombre de representants de la titularitat del centre que no pot ser inferior a un

- b) Un nombre de representants de l'equip de professionals del centre que no pot ser inferior a un terç del total de les persones que componen la comissió.
- c) Un nombre paritari de representants de les organitzacions empresarials i sindicals més representatives a Catalunya que no pot ser inferior a un terç del total de les persones que componen la comissió.
- d) La composició de la comissió permanent del Consell de Formació i Empresa ha de procurar ser, en cadascuna de les parts representades, paritària de dones i homes, i comptar, com a mínim, amb una persona que conegui la perspectiva de gènere interseccional.

El claustre de professorat és l'òrgan de participació del professorat en l'activitat del centre i té les següents funcions:

- a) Formular a l'equip directiu i al Consell de formació i empresa propostes per a l'elaboració del projecte funcional del centre.
- b) Promoure iniciatives dins l'àmbit de l'experimentació i de la innovació pedagògica i en la formació del professorat.
- c) Participar en l'elaboració dels plans de millora de la qualitat del centre.

6.7.3. Comissió pedagògica i de qualitat

La Comissió de Coordinació i Gestió del Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria està formada pel director del centre que és el seu president, la secretària que actua com a secretària de la comissió, les caps d'estudis, els caps de departament de les diferents famílies professionals, el coordinador TIC, el coordinador de normalització lingüística, la coordinadora de millora contínua, l'orientador i la coordinadora d'activitats complementàries i extraescolars.

Les funcions de la Comissió de Coordinació i Gestió són les següents:

- a) Establir les directrius generals per a l'elaboració i revisió de les programacions didàctiques i del pla d'orientació i d'acció tutorial.
- b) Garantir la coherència i el desenvolupament coordinat del projecte funcional del centre i realitzar el seu seguiment i avaluació.
- c) Coordinar la planificació i gestió dels processos que es duguin a terme en el centre, en particular quant al seguiment i revisió de les programacions didàctiques i en el procés d'avaluació de l'alumnat.
- d) Propiciar l'intercanvi de bones pràctiques i d'experiències innovadores entre el professorat del centre i transferir el contingut i valoració de les experiències desenvolupades a altres centres.
- e) En matèria de qualitat, innovació i formació del professorat:
 - Coordinar i gestionar la implantació de normes d'assegurament de la qualitat i models d'excel·lència en la gestió, seguint les directrius que estableixi la Fundació Vedruna Catalunya Educació i/o la conselleria competent en matèria de formació professional.
 - Desenvolupar eines i procediments destinats a la gestió de la qualitat que promogui l'equip directiu, amb la col·laboració dels altres òrgans de coordinació del centre.
 - Realitzar els estudis i les anàlisis relacionades amb la gestió de la qualitat que promogui l'equip directiu i puguin servir de base per al disseny del projecte funcional de centre i de plans de millora.
 - Elaborar una memòria anual de resultats del centre, sobre la base dels indicadors de resultats clau o estratègics.
 - Coordinar el desenvolupament d'accions d'innovació i de desenvolupament tecnològic i realitzar el seu seguiment.
 - Detectar necessitats formatives i coordinar el desenvolupament i l'avaluació d'accions formatives que afectin a tot el professorat del centre.

 Escola Superior d'Hostaleria	PROJECTE FUNCIONAL DEL CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA 2024-2028	Ref: R-E1-02 Rev: 0 Data: 01/07/2024 Pàgina 19 de 31
---	---	---

f) En matèria de seguretat i salut:

- Establir les directrius generals per a l'elaboració i revisió del pla anual d'emergència i seguretat del centre.
- Coordinar l'elaboració d'un mapa de riscos i un pla d'evacuació del centre.
- Avaluar les incidències en la realització dels simulacres d'evacuació que es desenvolupin en el centre.

Qualsevol altra funció que li sigui encomanada pel director del centre o l'administració, dins de l'àmbit de les seves competències, o que li atribueixi la normativa vigent.

7. Enfocament didàctic i metodològic

La programació intermodular en la formació professional es refereix a l'organització del currículum en mòduls temàtics o unitats d'aprenentatge que són independents entre si, però que es relacionen i s'integren de manera coherent i progressiva. Aquest enfocament permet als estudiants adquirir competències i coneixements en diferents àrees relacionades amb el seu camp d'estudi, de manera simultània i flexible.

Algunes característiques importants de la programació intermodular en la formació professional són les següents:

- **Estructura modular:** El currículum es divideix en mòduls o unitats formatives que tracten temes o continguts específics. Aquests mòduls poden ser autònoms i es poden estudiar en diferents ordres o seqüències, segons les necessitats i interessos dels estudiants.
- **Integració de continguts:** Malgrat que els mòduls són independents, hi ha una integració intencionada de continguts i competències entre ells.
- **Aprenentatge basat en reptes:** Es tracta d'un enfocament comú en la programació intermodular, es basa bàsicament en l'ús de projectes o tasques pràctiques que integren els continguts i competències de diversos mòduls. Això permet als estudiants aplicar els coneixements i habilitats apreses en situacions reals o simulades, i desenvolupar una visió més holística i integral dels seus aprenentatges.
- **Flexibilitat i adaptabilitat:** Els estudiants tenen més flexibilitat per adaptar el seu procés d'aprenentatge a les seves pròpies necessitats i ritmes. Poden escollir quins continguts estudiar en primer lloc, quins explorar en més profunditat, i fins i tot tenir la possibilitat de personalitzar el seu camí d'aprenentatge a través de mòduls opcionals.
- **Avaluació integral:** L'avaluació en la programació intermodular es basa en una perspectiva integral dels aprenentatges realitzats pels estudiants. No només es tenen en compte els coneixements i habilitats adquirides en cada mòdul, sinó també la seva aplicació i integració en situacions reals o projectes intermodulars.

El treball per reptes i fites en la formació professional implica establir objectius i desafiaments específics que els estudiants han de superar en el procés d'aprenentatge. Aquest enfocament té com a objectiu motivar i comprometre als estudiants en el seu propi desenvolupament i aconseguir resultats concrets en el seu aprenentatge. Algunes característiques d'aquest enfocament són les següents:

- a) **Establir metes clares:** El treball per reptes i fites implica establir metes específiques i clares que els estudiants han de treballar per aconseguir. Aquestes metes han de ser desafiantes però assolibles, de manera que els estudiants se sentin motivats i impulsats a superar-les.
- b) **Enfocament pràctic:** El treball per reptes i fites fomenta l'aprenentatge pràctic, posant als estudiants en situacions reals o simulades on han de resoldre problemes o completar tasques concretes. Això permet als estudiants aplicar els coneixements i habilitats adquirides de manera pràctica i veure la seva utilitat en situacions reals.
- c) **Col·laboració i treball en equip:** El treball per reptes i fites sovint es realitza en equips o grups de treball. Això promou la col·laboració, la comunicació i el treball en equip, ja que els estudiants han de cooperar per assolir els objectius establerts. Això també reflecteix les dinàmiques de treball que es trobaran en l'entorn professional.
- d) **Feedback i avaluació regulars:** En el treball per reptes i fites, és important proporcionar feedback i avaluació regulars als estudiants. Això els ajuda a comprendre el seu progrés, identificar àrees amb més dificultats i adaptar les seves estratègies d'aprenentatge. A més, el feedback positiu reforça els èxits i fomenta la motivació i la confiança dels estudiants.
- e) **Celebració dels èxits:** Aconseguir reptes i fites és un motiu de celebració. És important reconèixer i celebrar els èxits dels estudiants, ja sigui a través de reconeixements públics, premis o altres formes de recompensa. Això reforça el seu compromís i motivació en el seu aprenentatge i fomenta un clima positiu dins de l'aula o el centre de formació. La presentació en concursos de cuina i restauració són un repte a tenir en compte a l'hora de programar les fites dels alumnes.

8. Servei d'informació i orientació

Les persones, al llarg de la vida, passen per diferents moments que, sovint, estan condicionats per canvis personals, socials o econòmics i que requereixen un encaix continuat amb el seu entorn.

En aquest sentit, cal dur a terme l'orientació professional de manera continuada en el temps, tenint en compte, d'una banda, les capacitats, interessos, preferències, aspiracions, motivacions i el moment vital de la persona i, de l'altra, l'evolució del mercat de treball i de les competències que demana el teixit empresarial.

Cal, per tant, donar suport i acompanyament a les persones que ho demanin en la concreció i l'assoliment del seu objectiu professional, en un futur més o menys immediat i al llarg de la vida, i facilitar les eines i els recursos que les ajudin a reflexionar de manera crítica, realista i autònoma a l'hora de prendre decisions en relació amb el seu futur professional.

Per això la tasca orientadora del centre es basarà:

- a) **L'Avaluació de les habilitats i interessos:** Els serveis d'assessorament realitzen activitats d'avaluació per ajudar persones a identificar les seves habilitats, interessos, valors i preferències professionals. Aquesta avaluació pot incloure proves psicomètriques, entrevistes, qüestionaris i altres mètodes per aprofundir en l'autocognició dels individus.

- b) La informació sobre opcions de carrera: Els serveis d'assessorament proporcionen informació detallada sobre diferents opcions de carrera disponibles, incloent descripcions de llocs de treball, requisits d'educació i formació, perspectives laborals i salarials, i altres factors rellevants per a la presa de decisions.
- c) L'orientació en la presa de decisions: Els assessors ajuden els individus a analitzar i avaluar les seves opcions de carrera, tenint en compte els seus interessos, habilitats, valors i circumstàncies individuals. Proporcionen suport per a la presa de decisions informades i els guien en el procés de definir i aconseguir els seus objectius professionals.
- d) El desenvolupament de pla de carrera: Els serveis d'assessorament i orientació col·laboren amb els individus per a desenvolupar un pla de carrera personalitzat. Aquest pla inclou metes i objectius professionals clars, així com les accions i passos concrets que l'individu ha de prendre per aconseguir-les.
- e) El suport en la transició i l'evolució professional: Els serveis d'assessorament i orientació ofereixen suport continu durant les transicions professionals, com ara la recerca de feina, la preparació d'entrevistes i la negociació de salaris. També poden oferir suport en la planificació i l'adaptació de la carrera professional al llarg del temps, a mesura que les necessitats i les circumstàncies canviïn.

9. Servei d'acreditació de competències professionals

L'acreditació de competències és un dels serveis que forma part de la carta de serveis del centre integrat de FP. Es per això que el centre es compromet en el termini d'un any es de la data del seu reconeixement a habilitar un 25% del personal formador com a assessors i avaluadors de les competències professionals en les famílies de Hoteleria i turisme.

Per tal de fer realitat aquest servei el centre es compromet a crear un equip d'acreditació de competències. Aquest equip estarà format per diversos membres amb rols específics per assegurar un procés efectiu i transparent d'avaluació i reconeixement de les competències professionals dels candidats. Per exemple que són imprescindibles els següents membres:

- a. **Coordinador d'acreditació:** Serà el responsable general de tot el procés d'acreditació i actua com a enllaç entre l'equip i l'administració del centre. Supervisa totes les activitats i assegura que el procés estigui ben gestionat i sigui conforme a la normativa i els procediments establerts per l'administració.
- b. **Assessors tècnics:** Són professionals amb experiència en els sectors o àrees específiques relacionades amb les competències professionals de l'hostaleria. Els assessors tècnics avaluen les proves i les evidències presentades pels candidats i donen suport en la determinació del nivell de competència.
- c. **Personal d'orientació:** Aquests professionals assessoren els candidats durant el procés d'acreditació, donen informació sobre els requisits i guien els candidats en la preparació de les proves i les evidències necessàries.
- d. **Comitè d'avaluació:** Aquest comitè està format per representants de diferents

àrees del centre integrat, com ara professors, professionals de l'educació, membres de l'administració, i representants del món laboral. Aquest comitè revisa i valida les avaluacions i decisions preses pels assessors tècnics i assegura la imparcialitat i qualitat del procés.

- e. **Responsable administratiu:** S'encarrega de tota la gestió administrativa del procés, incloent el registre de candidats, la comunicació amb els candidats i la preparació de la documentació.

10. Relació d'entitats de l'entorn productiu vinculades amb el Projecte

Compass Group Espanya

La Fundació Vedruna Catalunya Educació i Compass Group signen un conveni per a la formació en la família de Hostaleria i turisme. La voluntat de les parts és establir un marc ampli de col·laboració per al desenvolupament de l'Escola d'hostaleria Vedruna, aportant les experiències i coneixements que es concreta aquesta voluntat de promoure la formació professional de la Fundació Vedruna Catalunya en la promoció de cicles formatius en l'àmbit de cuina-hostaleria.

Compass Group aporta l'assessorament, coneixements tècnics o actius complementaris a l'entorn de l'hostaleria, així com la possibilitat de participar en la formació a través dels seus professionals i la generació de sinergies amb els centres de treball de Eurest Catalunya i Eurest Colectividades mitjançant la realització de pràctiques en els mateixos per part dels alumnes i el suport preferencial per a la inserció en l'entorn laboral dels alumnes de l'escola.

Catalonia Hotels & Resorts

La Fundació Vedruna Catalunya Educació i Hotels Catalonia signen un conveni per a la formació en la família de Hostaleria i turisme. La voluntat de les parts és establir un marc ampli de col·laboració per al desenvolupament de l'Escola d'hostaleria Vedruna, aportant les experiències i coneixements que es concreta aquesta voluntat de promoure la formació professional de la Fundació Vedruna Catalunya en la promoció de cicles formatius en l'àmbit de cuina-hostaleria i turisme.

Catalonia Hotels aporta l'assessorament, coneixements tècnics o actius complementaris a l'entorn de l'hoteleria, així com la possibilitat de participar en la formació a través dels seus professionals i la generació de sinergies amb els centres de treball que l'empresa té a Catalunya.

Tefèric (USA)

Telefèric Barcelona, cadena de restauració nascuda el 1992 a Sant Cugat del Vallès (Barcelona), creix ofereix la possibilitat de treballar als nostres Graduats als Estats Units, concretament en dos punts clau de l'estat de Califòrnia: Palo Alto (Silicon Valley) i West Hollywood (Los Angeles).

El primer restaurant internacional de Telefèric Barcelona també es va situar a la badia californiana de San Francisco. La segona que va obrir al públic és la de Palo Alto, focus mundial de companyies tecnològiques i bressol de grans marques com Apple,

 vedrunapro Escola Superior d'Hostaleria	PROJECTE FUNCIONAL DEL CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA 2024-2028	Ref: R-E1-02 Rev: 0 Data: 01/07/2024 Pàgina 23 de 31
---	---	---

Google i Paypal, entre d'altres. Tractament de les llengües

11. Relació amb altres centres

Formar part d'associacions de centres de formació professional pot oferir diversos beneficis a un centre educatiu. Les associacions agrupen diverses institucions amb objectius similars, fomentant la cooperació, l'intercanvi d'informació i la representació col·lectiva davant d'entitats governamentals i industrials. Aquí s'enumeren alguns dels beneficis de pertànyer a associacions de centres de formació professional, així com alguns exemples d'associacions que poden ser rellevants:

Beneficis de Formar Part d'Associacions de Centres de Formació Professional

- Els membres de les associacions poden compartir experiències, recursos i coneixements sobre mètodes d'ensenyament, materials didàctics i innovacions pedagògiques.
- Les associacions sovint organitzen tallers, seminaris i programes de formació per ajudar els professionals a mantenir-se actualitzats sobre tendències i tecnologies emergents.
- Les associacions poden actuar com a veu comuna per representar els interessos dels centres de formació professional davant governs, empreses i altres entitats clau.
- Les associacions faciliten la creació de xarxes i col·laboracions entre centres, fomentant projectes conjunts, intercanvis d'estudiants i personal, i altres oportunitats.
- Pertànyer a una associació pot donar accés a recursos especialitzats, investigacions i eines que poden ajudar els centres a millorar la qualitat de la seva formació.
- Les associacions sovint treballen per donar visibilitat als centres membres, promovent les seves activitats i èxits en esdeveniments i mitjans de comunicació.

El centre Vedruna Pro Escola Superior d'Hostaleria, té conveni amb la UVIC per l'oferta de màster com a centre associat. Aquesta relació s'inicia el curs 2024-2025.

Gestió i direcció integral en restauració.

Associacions:

Associació de centres de Formació Professional FP Empresa

Aliança para la FP dual

12. Tractament de les llengües

Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria és un centre de Formació Professional integrada situat a Catalunya, per això la llengua vehicular és el català, llengua pròpia del país. El centre acull estudiants de diferents zones geogràfiques, per això creiem que el tractament de les llengües ha de ser inclusiu i respectuós amb la diversitat lingüística. Aquí algunes consideracions importants a l'hora d'elaborar el Pla lingüístic.

1. Multilingüisme com a actiu:
 - a) Llengua d'ensenyament i aprenentatge: El català és la llengua d'ensenyament principal, respectant les lleis lingüístiques del Govern de la Generalitat. A més, s'ha de garantir l'ús i el suport a la llengua castellana com a llengua cooficial.
 - b) Respecte per les Llengües Maternes: respectar l'ús de les llengües maternes dels alumnes, ja sigui el català, el castellà o altres llengües, com a part de la seva identitat cultural.
2. Suport Lingüístic: Oferta de suport lingüístic per als estudiants que necessitin reforç en la llengua d'ensenyament, fomentant la igualtat d'oportunitats per a tots els alumnes.
 - a) Integració Cultural i Lingüística:
 - b) Valoració de la Diversitat: Promoure activitats que celebren i valoren la diversitat lingüística i cultural dels alumnes, mitjançant activitats culturals o intercanvis entre alumnes.
3. Materials Educatius Diversificats: Proporcionar la informació adequada dels materials educatius en diverses llengües, per facilitar l'aprenentatge i la comprensió dels alumnes.
4. Comunicació i Transparència:
 - a) Comunicació Multilingüe: Garantir la comunicació institucional en diferents llengües, com ara informació escrita, comunicats o portals web, per assegurar que tothom tingui accés a la informació rellevant.
 - b) Atenció Personalitzada: Oferir serveis d'atenció personalitzada per assegurar que tots els alumnes es sentin acollits i entesos.
5. Formació del Personal: Proporcionar formació lingüística i cultural al personal perquè puguin entendre i respondre a les necessitats dels estudiants de manera adequada.

13. Pla estratègic 2024-2028

Tenint en compte els compromisos de qualitat del centre i el Pla d'actuacions dels centres de formació professional integrada 2024-2027 ens plantejem els següents objectius que caldrà prioritzar i ordenar per a la seva inclusió en els Plans anuals del centre dels proper quadrienni

PROMOCIÓ, DIFUSIÓ I DESENVOLUPAMENT DELS SERVEIS BÀSICS DEL SISTEMA FPCAT

Objectius a curt termini (2024-2025)

1. Assolir anualment els compromisos de qualitat de la carta de serveis

- a) Indicador: Nombre de compromisos assolits
 - b) Mètode: Registre dels compromisos assolits tenint el compte els seus indicadors.
- 2. Constituir els càrrecs del centre i l'equip de govern:
 - a) Indicador: Organigrama del centre.
 - b) Mètode d'avaluació: Registre dels òrgans de govern i actes de constitució i escrits de nomenament.
- 3. Desenvolupar el currículum innovador
 - a) Indicador: Nombre de mòduls o cicles nous implementats.
 - b) Mètode d'avaluació: Registre dels nous mòduls, feedback dels professors i empreses sobre la seva rellevància.
- 4. Consolidar els cursos del SOC
 - a) Indicador: Nombre de cursos oferts
 - b) Mètode d'avaluació: Registre dels nous cursos subvencionats i grau d'inserció laboral.
- 5. Implementar tecnologies educatives
 - a) Indicador: Percentatge d'adopció de tecnologies educatives.
 - b) Mètode d'avaluació: Enquestes als professors i alumnes sobre l'ús de tecnologies, seguiment dels resultats acadèmics.
- 6. Desenvolupar un programa d'orientació professional
 - a) Indicador: Nombre d'estudiants involucrats en programes d'orientació.
 - b) Mètode d'avaluació: Registre dels alumnes participants, enquestes de satisfacció i seguiment de les seves decisions professionals.
- 7. Impulsar la formació contínua del personal
 - a) Indicador: Percentatge d'increment en la participació del personal en programes de desenvolupament.
 - b) Mètode d'avaluació: Registre del nombre de sessions formatives, enquestes de satisfacció del personal.
- 8. Participar en l'actualització del Catàleg de qualificacions, d'acord amb els requeriments del sistema productiu en el sector i les convocatòries de l'Agència FPCAT.
 - a) Indicador: assistir a les convocatòries de l'agència FPCat
 - b) Mètode d'avaluació: %d'assistència i documents generats
- 9. Elaborar i aprovar el document de perspectiva de gènere al centre
 - a) Indicador: Nombre d'accions que es duen a terme al centre en un curs
 - b) Mètode d'avaluació: A través d'una pregunta en l'enquesta de satisfacció dels alumnes.
- 10. Actualització de la informació al portal web i publicació de newsletter
 - a) Indicador: Revisió trimestral del portal web per actualització
 - b) Mètode d'avaluació: visibilitat de la web

Objectius a mitjà termini (2025-2026)

- 11. Elaborar el projecte de formació continua per a les empreses
 - a) Indicador: Nombre de cursos programats
 - b) Mètode d'avaluació: Registre dels nous cursos.
- 12. Oferir cursos de formació contínua a través del consorci de formació contínua i la Cambra de Comerç de Barcelona.
 - a) Indicador: Nombre de cursos aprovats i ofertats

 Escola Superior d'Hostaleria	PROJECTE FUNCIONAL DEL CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA 2024-2028	Ref: R-E1-02 Rev: 0 Data: 01/07/2024 Pàgina 26 de 31
---	---	---

- b) Mètode d'avaluació: Registre dels nous cursos al conveni i nombre de persones inscrites.
- 13. Reforçar els vincles amb empreses del sector
 - a) Indicador: Nombre de convenis de col·laboració signats.
 - b) Mètode d'avaluació: Registre dels acords, enquestes de satisfacció amb la relació amb les empreses.
- 14. Col·laborar amb institucions estrangeres per a l'elaboració de projectes internacionals. Erasmus Plus , Projecte amb Telefèric USA
 - a) Indicador: Nombre d'entitats i grau de satisfacció dels alumnes participants
 - b) Mètode d'avaluació: Nombre d'alumnes participants i grau de satisfacció a través d'enquestes.
- 15. Millorar la participació en programes de pràctiques
 - a) Indicador: Increment percentual en el nombre d'alumnes en programes de pràctiques.
 - b) Mètode d'avaluació: Seguiment de la participació, avaluació dels resultats dels programes de pràctiques.
- 16. Augmentar la satisfacció dels estudiants
 - a) Indicador: Puntuació mitjana en les enquestes de satisfacció dels estudiants.
 - b) Mètode d'avaluació: Enquestes periòdiques de satisfacció dels estudiants, avaluació dels seus comentaris i suggeriments.

Objectius a llarg termini (2026-2028)

- 17. Incloure l'ESVICC (Escola de Vitivinicultura de la Catalunya Central) al CFPI Vedruna Pro Escola Superior d'Hostaleria
 - a) Indicador: Elaborar la documentació acord entre els dos centres.
 - b) Mètode d'avaluació : Resolució de FPcat
- 18. Estudiar la viabilitat d'ocupació de l'edifici de Vedruna Pro per preveure si cal una ampliació.
 - a) Indicador: Valorar l'ocupació dels espais dels últims cursos per poder fer valoració de necessitats d'espais en el futur
 - b) Mètode d'avaluació : tendència en l'ocupació d'espais
- 19. Estudiar la possibilitat d'una oferta formativa amb dobles graus en tres cursos acadèmics.
 - a) Indicador: estudi de compatibilitats de mòduls dels diferents graus per tal d'ampliar l'oferta a dobles graus
 - b) Mètode d'avaluació: enquesta a possibles clients - campanya de preinscripció o fira de l'ensenyament
- 20. Estudiar la possibilitat d'oferir un grau universitari.
 - a) Indicador : estudi de mercat i de la competència per valoració de possible oferta formativa
 - b) Mètode d'avaluació: resultats de l'estudi de mercat

 vedrunapro Escola Superior d'Hostaleria	PROJECTE FUNCIONAL DEL CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA 2024-2028	Ref: R-E1-02 Rev: 0 Data: 01/07/2024 Pàgina 27 de 31
---	---	---

Normativa

- DECRET 137/2023, de 25 de juliol, dels centres de formació professional integrada.(Obre en una nova finestra)
- LLEI 10/2015, del 19 de juny, de formació i qualificació professionals(Obre en una nova finestra)
- Llei Orgànica 3/2022, de 31 de març, d'ordenació i integració de la Formació Professional
- Reial Decret 659/2023, de 18 de juliol, pel qual es desenvolupa l'ordenació del Sistema de Formació Professional.(Obre en una nova finestra)
- Reial decret 1558/2005, de 23 de desembre, pel qual es regulen els requisits bàsics dels centres integrats de formació professional

Annex 1

Compromisos de qualitat

Compromís 1

Impartim una formació de qualitat per contribuir a la millora de les accions formatives que l'alumnat rep.

L'objectiu és que l'avaluació que facin els usuaris (alumnes) de les accions formatives per l'alumnat sigui igual o superior a 3,70 en una escala de 1 a 5.

Indicador 1.1. Valoració de la formació per l'alumnat.

Compromís 2

Disposem de docents amb experiència i capacitat que imparteixen una formació de qualitat.

L'objectiu és que l'avaluació del professorat per part dels usuaris (alumnes) sigui igual o superior a 4 en una escala de 1 a 5.

Indicador 2.1. Valoració del professorat per l'alumnat.

Compromís 3

Donem resposta a les necessitats i expectatives en matèria de formació,

L'objectiu és assolir com a mínim el 80% del nombre d'hores de formació contemplats pels usuaris en el Pla d'Estudis.

Indicador 3.1. Percentatge d'hores de formació realitzades en relació amb les previstes.

Indicador informatiu.

Indicador 3.2. Percentatge d'alumnat que finalitza l'acció formativa en relació amb el previst (75%). Indicador informatiu.

Compromís 4

Dotem el personal de les capacitats i habilitats necessàries per a un bon exercici en el seu lloc de treball.

L'objectiu és que els treballadors rebin una mitjana anual de, almenys, 20 hores de formació.

Indicador 4.1. Hores de formació rebudes pels treballadors.

Compromís 5

Disposem d'unes instal·lacions i mitjans tècnics adequats per facilitar l'aprenentatge i el desenvolupament professional.

L'objectiu és que la valoració de les instal·lacions i els mitjans tècnics per l'alumnat sigui igual o superior a 3,50 en una escala d'1 a 5.

Indicador 5.1. Valoració de l'alumnat a les instal·lacions i els mitjans tècnics.

Compromís 6

Integrem a l'activitat diària del Centre criteris de desenvolupament sostenible.

L'objectiu és implementar anualment d'almenys dues accions que incideixin en un ús eficient dels recursos i en una gestió adequada dels residus.

 Escola Superior d'Hostaleria	PROJECTE FUNCIONAL DEL CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA 2024-2028	Ref: R-E1-02 Rev: 0 Data: 01/07/2024 Pàgina 29 de 31
---	--	--

Indicador 6.1. Accions implantades de caràcter mediambiental.

Compromís 7

Responem els suggeriments, reclamacions i felicitacions amb un temps i amb un termini adequat.

L'objectiu és que el 95% dels suggeriments, reclamacions i felicitacions internes rebin resposta en un termini màxim de 10 dies naturals i, en cap cas, en un termini superior a 20 dies naturals.

Indicador 7.1. Suggeriments, reclamacions i felicitacions internes relatives als serveis prestats pel Centre. Indicador informatiu.

Indicador 7.2. Percentatge de suggeriments, reclamacions i felicitacions internes relatives als serveis prestats pel CFPI Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria contestats com a màxim en 10 dies naturals.

Indicador 7.3. Percentatge de suggeriments, reclamacions i felicitacions internes contestades en un termini entre 11 i 20 dies naturals.

Compromís 8

Responem el 100% dels suggeriments, reclamacions i felicitacions com a màxim en 20 dies naturals.

Indicador 8.1. Suggeriments, reclamacions i felicitacions relatives als serveis prestats pel Centre. Indicador informatiu.

Indicador 8.2. Percentatge de suggeriments, reclamacions i felicitacions relatives als serveis prestats pel Centre contestats com a màxim en 20 dies naturals

Compromís 9

Desenvolupem estratègies concretes per lluitar contra el biaix de gènere mitjançant accions de sensibilització, formació i foment de models reals que desafien els estereotips de gènere.

Indicador 9.1.. Accions de Sensibilització. Nombre de sessions de sensibilització realitzades per any, amb la meta de tenir un mínim de 3 sessions anuals enfocades a la igualtat de gènere.

Indicador 9.2. Avaluació de la Formació per l'Alumnat: Valoració mitjana dels cursos i tallers sobre igualtat de gènere per part dels alumnes, amb la meta d'obtenir una puntuació igual o superior a 3,70 en una escala de 1 a 5.

Compromís 10

Promovem activament l'ús de la llengua catalana entre els usuaris dels nostres serveis.

Indicador 10.1: Índex de Competència Lingüística en Català. Fórmula: (Suma dels resultats de les proves / Nombre total d'alumnes avaluats) X100

Indicador10,2: Índex d'alumnes que es formen en llengua catalana. Fórmula: Nombre d'alumnes que participen en la formació complementària de català / Nombre d'alumnes no catalanoparlants matriculats X100

Annex 2

Drets i deures dels usuaris

Drets dels usuaris

Els usuaris del CFPI Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria té dret a:

- Rebre un tracte amb respecte i deferència.
- Rebre informació sobre el servei que es presta.
- Conèixer la identitat del personal que presta el servei.
- Triar el canal presencial, telefònic o electrònic a través del qual relacionar-se amb l'entitat titular
- Presentar suggeriments, reclamacions i felicitacions sobre el funcionament dels serveis.
- A la protecció de dades de caràcter personal i en particular a la seguretat i confidencialitat.

A més, el personal que es forma al CFPI Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria té els següents drets:

- Obtenir la informació i l'ajut que necessitin relativa a accions formatives.
- Utilitzar les instal·lacions i els mitjans del Centre i que aquests es trobin en condicions adequades per a la impartició dels Graus i altres serveis.
- Presentar iniciatives, suggeriments o reclamacions a través dels canals establerts.
- Rebre una formació de qualitat, adaptada a les funcions que exerceixen i que contribueixi al seu desenvolupament professional.
- Emplenar un qüestionari de valoració en finalitzar el curs.
- Rebre la convocatòria a les accions formatives amb prou antelació i a través d'un conducte de comunicació adequat.
- Disposar del vostre historial formatiu.
- Obtenir una avaluació objectiva, en els casos que estigui previst.

Responsabilitats dels usuaris

- Mantenir una actitud correcta i de respecte als altres usuaris i pel personal del centre.
- Abonar les taxes o preus establerts.
- Fer un ús adequat de les instal·lacions i equips, col·laborant en el seu manteniment i neteja.

A més, l'alumnat del Centre té les responsabilitats següents, sens perjudici dels deures que puguin derivar-se de les NOFC:

- Assistir regularment a les classes, complir i respectar els horaris i participar a les activitats formatives.
- Tractar amb respecte a docents, companys/es i personal del Centre.

 vedrunapro Escola Superior d'Hostaleria	PROJECTE FUNCIONAL DEL CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA 2024-2028	Ref: R-E1-02 Rev: 0 Data: 01/07/2024 Pàgina 31 de 31
---	---	---

- Complir les normes d'organització, convivència i disciplina del Centre.
- Emplenar el qüestionari d'avaluació del curs i, si escau, les proves de valoració que se'ls lliurin.
- Observar la màxima cura en la seva neteja i presència personal i, quan correspongui, també en la seva uniformitat.