

Formació Continuada

Perquè les empreses siguin més competitives en un entorn tan canviant com l'actual és necessari que siguin més flexibles, innovadores, creatives i eficaces.

Per això, és imprescindible comptar amb un equip de professionals molt ben qualificat tant pel que fa als coneixements com també per les seves habilitats de gestió i implicació en l'empresa.

L'eina idònia pel desenvolupament d'aquestes persones és la formació.

Amb vocació d'ajudar a l'empresa capacitant i millorant el seu personal oferim a l'empresa i als treballadors que ho desitgin la nostra formació contínua.

Cursos subvencionats per treballadors en actiu del sector de l'hoteleria i el turisme per desenvolupar l'any 2008:

NOM DEL CURS	DURADA HORES	COL·LECTIUS
CUINA CREATIVA	40	Prof. hoteleria
RESPOSTERIA-PASTISSERIA: postres-gelats	60	Prof. hoteleria
MANIPULACIÓ D'ALIMENTS	20	Prof. hoteleria

Cursos de Formació continuada de la Família d'hoteleria i turisme proposats per enguany:

NOM DEL CURS	DURADA HORES	COL·LECTIUS
Cuina Avançada	81	Prof. hoteleria
Pastisseria Avançada	30	Prof. hoteleria

Postgraus:

NOM DEL CURS	DURADA HORES	COL·LECTIUS
Diploma de Postgrau en Direcció i Gestió d'Empreses Vitivinícoles (Titulació reconeguda per la UAB)	225	Prof. hoteleria

L'Escola Joviat forma part del **Consell de Formació del Bages**, creat aquest any, la web és: www.bagesformacio.cat. On hi trobareu tota la oferta formativa continuada que es poden fer a tots els centres del Bages.



El passat 6 de maig vam tenir, a les aules de cuina, una jornada de nutrició, teòrica i demostrativa, organitzada per l'Institut Torres-Pascual, a càrrec de Juan Pozuelo, adreçada a 25 professionals d'empreses de col·lectivitats.



Moment de la presentació als mitjans de comunicació del Postgrau que va tenir lloc a les instal·lacions de la FUB.

Assessoria Gastronòmica

Assolir el control, l'organització i la innovació d'una oferta gastronòmica requereix una metodologia rigorosa a tots els nivells: teòrica i pràctica. L'èxit d'aquesta formació no esdevé fruit d'un sistema tancat basat només en el producte i les tècniques de cuina o servei, sinó un espai on la nutrició, l'alimentació i la dietètica, entre d'altres, acompanyen la creativitat i la innovació d'aquest aprenentatge i perfeccionament.

Això ens ha conduït a dissenyar aquest tipus de formació més a mida de cadascuna de les necessitats de cada client.

Aquesta formació a mida, tant la fem a les nostres instal·lacions com *in company*.

Assessories sobre diferents temàtiques: · Curs de cuina creativa, Cuina al buit, Cursos monogràfics especialitzats per a Gremis d'hoteleria i turisme de diferents comarques, formació de cuina per a diferents nivells, formació de pastisseria per a diferents nivells, formació de servei, organització i distribució interna d'una cuina / sala i confecció de cartes / menús