

# Obre la porta a l'FP, fes un PFI!

## Què t'ofereix el PFI?

- Una bona opció si no has aprovat l'ESO, i tens entre 16 i 21 anys.
- Ara pots decidir a quina professió et vols dedicar!
- Una formació d'un curs acadèmic



## Per què fer un PFI?

- L'equip docent t'acompanyarà i t'orientarà de manera individualitzada.
- Aprenderàs a treballar en equip, a ser més autònom/a i responsable.
- Treballaràs el propi creixement personal.



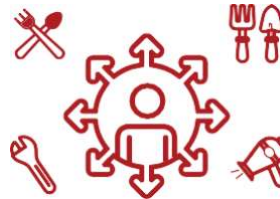
## Com aprendràs?



- Grups reduïts



- Projectes amb l'entorn



- Formació a les empreses

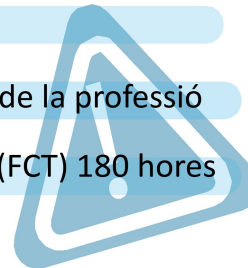


## Què estudiaràs?

Una formació bàsica

Una formació específica de la professió

Pràctiques en empreses (FCT) 180 hores



## Quin perfil s'ofereix al PTT de Lliçà d'Amunt?

- **Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Serveis de Restauració**

## Si fas el perfil **Auxiliar d'Hoteleria: cuina i serveis de restauració** aprendràs a..

- Realitzar amb autonomia operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en l'àmbit de la producció en cuina.
- Presentar aliments i begudes, assistint en els processos de servei i atenció al client.

## Què en pensen els joves?



El recomanen a joves com tu.

ina.

Una formació ben valorada!

## Què podràs fer després?

- Un cicle formatiu de **Grau Mitjà**
- Cursar el **GESO** a les Escoles d'Adults
- Treballar com a auxiliar amb un Certificat Professional de nivell 1.



## El PFI en imatges



## Vols inscriure't...

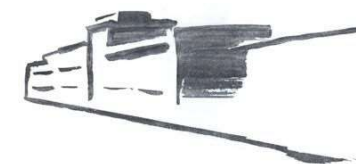
- Informa't a la seu del PTT:



**Pla de Transició al Treball  
Lliça d'Amunt**

Baronia de Montbui, 30-34  
Edifici Sant Baldiri  
08186 Lliça d'Amunt  
Telèfon: 93.841.46.52  
Mail: a8960390@xtec.cat

- Per a la preinscripció i matrícula:



**Institut de Lliça**

Av. Països Catalans, 26  
08186 Lliça d'Amunt  
Telèfon: 93.841.66.25

