

BENVINGUTS AL CURS 20-21

**ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME
DE LLEIDA**

OBJECTIUS DEL CURS

SALUT



MATENIR L'ESCOLA EN UN ENTORN SEGUR I PRESERVAR LA SEURETAT DE TOTES LES PERSONES QUE CONVIVIM AL CENTRE SEGUINT LES INSTRUCCIONS SANITÀRIES

ENSENYAMENT-APRENTATGE



GARANTIR LA FUNCIÓ SOCIAL DE L'EDUCACIÓ I CONTINUAR AMB LA MÀXIMA NORMALITAT LA TASCA EDUCATIVA

SALUT

compromisos

1

FAMÍLIES

Compromís de dur els fills i filles sense símptomes i d'informar de qualsevol novetat del seu entorn sobre incidència COVID-19.

Signatura full de compromís

2

CENTRE

Entrades esglaonades, punts d'entrada diversos, fixos
Grups estables

Espais equipats amb gel, sabó

Neteja regular de les instal·lacions

Protocol específic en cas de símptomes al centre

1

portar mascareta

En entrar al centre l'alumnat i tot el personal han de portar la mascareta fins a la seva aula. En els passadissos i als lavabos hauran de portar mascareta si coincideixen puntualment amb altres grups estables.

2

rentar-se les mans

El centre disposa de gel hidroalcohòlic a l'entrada i diverts espais comuns i tallers del mateix.

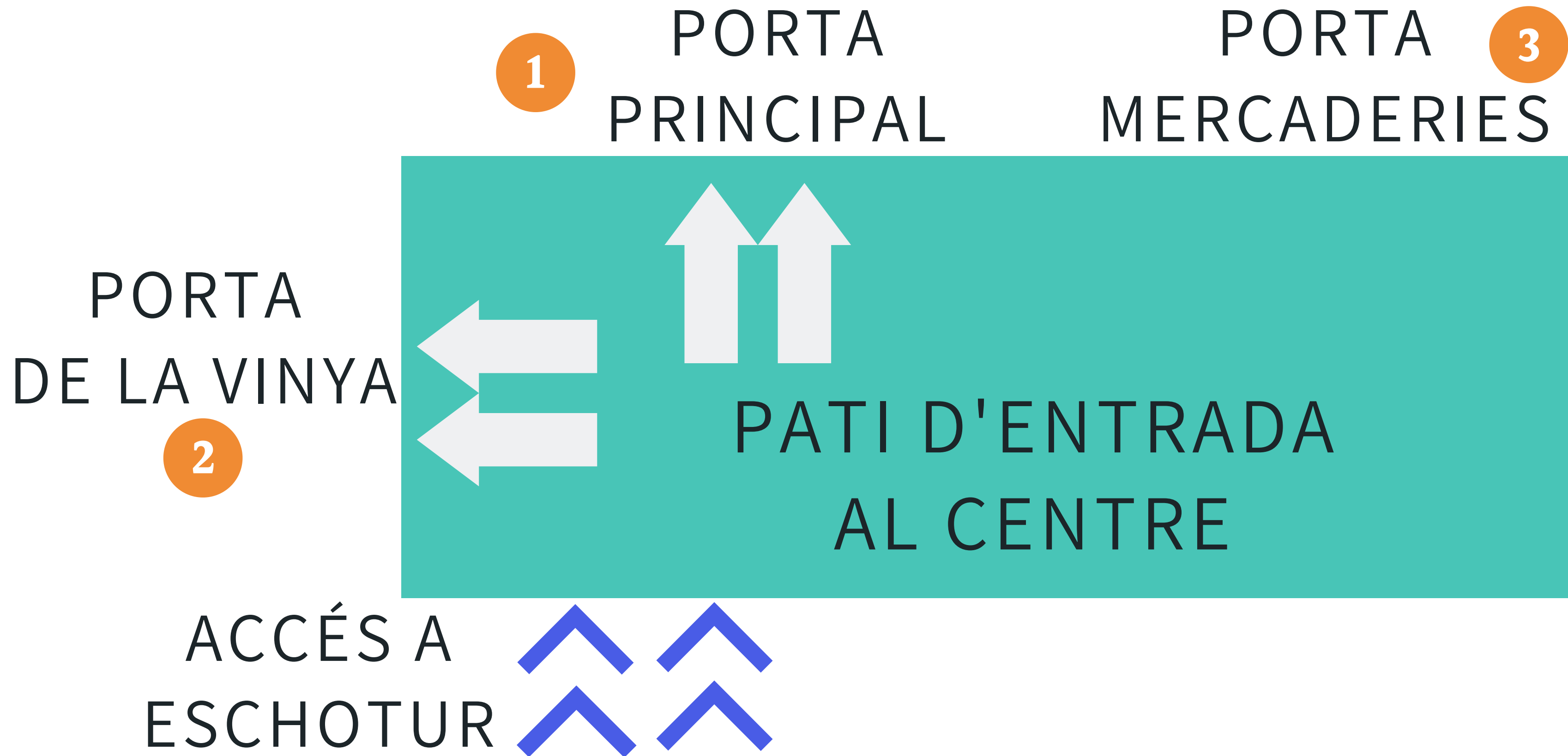
3

presa de temperatura

En entrar al centre es pendrà la temperatura a l'alumnat.

per entrar al centre

2 accessos al centre



entrada esglaonada durant tot el curs

1

PORTA
PRINCIPAL

08:30

08:45

08:55

2

PORTA
DE LA VINYA

08:30

08:45

08:55

inici de curs

14 de setembre grau mitjà/PFI

09:15 1r Forneria pastisseria confiteria / PFI

09:45 1r Cuina Gastronomia i Serveis de Restauració

10:15 2n Forneria Pastisseria Confiteria

10:45 2n Cuina Gastronomia/2n Serveis R.

11:15 3r Cuina Gastronomia i Serveis de Restauració

21 de setembre grau superior

09:15 1r Direcció de Cuina i Serveis de Restauració

09:45 Gestió d'Allotjaments Turístics 1 i 2

10:15 2n Direcció de Cuina/2n Direcció Serveis R.

10:45 3r Direcció de Cuina i Serveis R.

LES CLASSES EN TEMPS DE LA COVID-19

Aquest curs s'establiex la possibilitat de realitzar una petita part de l'horari lectiu de manera virtual o semi-presencial per tal de garantir la seguretat de l'alumnat i del professorat.

- 1 presencials
- 2 semi-presencials

**els nostres trets
d'identitat**

Compromís

**Ensenyament
aprenentatge amb
projecció de futur**

Acció tutorial compartida

Qualitat global

Carta de compromís

Compartir amb les famílies els principis i els continguts del projecte educatiu del centre.

Millorar la informació i la comunicació entre el centre i les famílies.

Facilitar a les famílies l'exercici dels seus drets i el compliment dels deures.

Fomentar la convivència i el bon clima escolar.

Corresponsabilitzar el centre i la família en l'èxit acadèmic, personal i social dels alumnes i també en el compromís cívic dels joves.



1

Formem i orientem els nostres alumnes com a persones i professionals amb capacitats i valors, fomentant l'actitud positiva i la passió per la professió.

2

Som un centre de referència obert a l'entorn, compromès amb la tasca educativa, innovador i d'èxit professional per als nostres alumnes.

3

Proporcionem una formació amb projecció de futur davant els canvis de la societat, els nous reptes i les noves tecnologies.

**ensenyament
aprenentatge**

acció tutorial fp personal i professional

Entenem la tutoria com la tasca compartida per l'equip docent d'un cicle formatiu amb el compromís de la direcció i totes les àrees de coordinació.

- 1 orientar
- 2 potenciar
- 3 acompanyar



QUALITAT

- 1 millora contínua
- 2 satisfacció
- 3 creixement
- 4 excel·lència

**Moltes gràcies per
confiar en nosaltres**

EQUIP DOCENT ESCOLA HOTELERIA I TURISME DE LLEIDA



