



Projecte educatiu del centre
PEC/2020





Taula de continguts

1	Introducció	3
2	Qui som?	4
2.1	Context intern i extern	4
2.2	Trets d'identitat	6
2.3	Missió, visió i valors	6
2.3.1	Missió	6
2.3.2	Visió	7
2.3.3	Valors	7
3	Àmbit humà	7
4	Àmbit pedagògic	8
4.1	Opció metodològica	8
4.2	Objectius educatius	9
4.3	Carta de compromís	10
4.4	Carta de Serveis	10
4.5	Formació permanent del professorat	10
4.6	Projectes d'innovació pedagògica	11
4.6.1	Qualitat i millora	11
4.6.2	Internacional	23
4.6.3	Emprenedoria	27
4.6.4	Orientació	28
4.7	Escola empresa	30
4.7.1	Coordinació FP	30
4.7.2	Coordinació Dual	30
4.7.3	Borsa de treball	30
4.7.4	Innova FP	30
4.7.5	Empresa FP	31
5	Àmbit de govern	31
6	Organigrama del centre	32
7	Control de canvis	34

1 INTRODUCCIÓ

La Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació (article 91) estableix que tots els centres vinculats al Servei d'Educació de Catalunya han de disposar de projecte educatiu.

Els centres del sistema educatiu català han de recollir els principis rectors del sistema educatiu que s'estableixen a l'article 2 de la Llei 12/2009. A més, els centres de titularitat pública han d'incloure els principis específics que s'estableixen a l'article 93 de la Llei 12/2009.

El projecte educatiu, que és la màxima expressió de l'autonomia dels centres, recull la identitat del centre, n'explicita els objectius, n'orienta l'activitat i hi dona sentit amb la finalitat que els alumnes assoleixin les competències bàsiques i el màxim aprofitament educatiu, d'acord amb el marc proporcionat pel Decret 102/2010, de 3 d'agost, d'autonomia dels centres educatius, que situa la presa de decisions en l'àmbit del centre per enfortir la institució escolar i el lideratge educatiu.

El projecte educatiu de centre (PEC a partir d'ara) és el document estratègic marc de la institució escolar que en defineix el funcionament en l'àmbit curricular, l'organitzatiu, de gestió econòmica i de gestió de personal, adaptat a la realitat dels alumnes i a l'entorn. En aquest sentit, concreta, interpreta i aplica les previsions de la normativa vigent als trets característics del centre, d'acord amb les necessitats educatives dels alumnes i els objectius del centre.

El projecte de direcció (PdD), tal com estableix l'article 23 del Decret 155/2010, de 2 de novembre, de la direcció dels centres educatius públics i del personal directiu professional docent, ha d'ordenar el desplegament i l'aplicació del PEC durant el seu període de vigència.

En els centres públics correspon al director o directora formular la proposta inicial del projecte educatiu i fer-ne les modificacions i adaptacions corresponents, impulsar-ne l'elaboració tot garantint la participació de la comunitat escolar i aprovar-ne la proposta definitiva.

Els centres disposen d'autonomia per definir el procés d'elaboració del PEC, tot respectant el principi de participació dels diferents sectors de la comunitat escolar. Els processos participatius afavoreixen el compromís i la implicació de les persones en l'aplicació dels projectes. El procediment d'aprovació, revisió i actualització del PEC ha d'estar recollit a les normes d'organització i funcionament del centre.

El PEC és un document accessible a tota la comunitat i es difon mitjançant el web del centre.

El PEC orienta i vincula les actuacions de tots els membres de la comunitat escolar, que l'han de respectar.

És el document que ha de servir com a punt de referència constant de tots els membres de la comunitat educativa i alhora ha de permetre la concreció del

desplegament curricular, Programació General Anual (PGA), el Projecte de Direcció (PdD), Programació Acció Tutorial (PAT), Normes d'Organització i Funcionament de centre (NOFC), Acord de Coresponsabilitat, el Pla Lingüístic (PL) i qualsevol altra documentació estratègica de centre.

2 QUI SOM?

2.1 Context intern i extern

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida és des de 1990 un centre de Formació Professional que imparteix cicles formatius de la família d'Hoteleria i Turisme i l'any 2008 incorporà cicles de la Família professional de Indústries Alimentàries.

Lleida és la capital de la comarca del Segrià. Actualment té 138.956 habitants (dades Idescat 2019), amb una àrea metropolitana de 202.413 habitants(2016).

És un important nus de comunicacions: l'autopista AP-2 i l'autovia A-2 la connecten amb Madrid, Saragossa i Barcelona, la N-240, l'enllacen amb les ciutats de Tarragona, Osca i Reus, la N-230 cap a França, l'autovia C-25 enllaça cap a Girona, la C-13 cap a Andorra i la C-12 cap a les terres de l'Ebre. Lleida disposa de l'estació de tren Lleida/Pirineus des d'on enllaça amb diverses línies regionals, nacionals i, des de 2003, d'alta velocitat (AVE). També compta amb l'aeroport de Lleida/Alguaire.

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida es troba ubicada als afores de la ciutat, al complex de la Caparrella, propietat de la Diputació de Lleida.

El complex va ser edificat entre 1975 i 1982. A partir de 1985 es van iniciar una sèrie de cessions a diferents organismes, institucions i entitats per a diferents usos.

Actualment, el Complex de la Caparrella allotja les instal·lacions de l'INEFC, l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida de la Generalitat, l'Institut Gaudí de la Construcció, la Federació de Tennis, el viver d'empreses de la Diputació de Lleida Ceei Lleida i el laboratori de Sanitat Ramadera de Lleida, entre altres. A pocs metres, també podem trobar Associació La Torxa entitat al servei de les persones amb discapacitat psíquica, i l'Institut de Formació Professional Caparrella

El nostre alumnat és generalment resident en tot el territori de la província de Lleida i a la zona d'influència del centre s'hi inclou l'anomenada "franja", composta per aquelles poblacions de la província d'Osca i Saragossa properes a la de Lleida i que en moltes ocasions els seus habitants utilitzen el català com a llengua habitual de comunicació. També tenim alumnat d'altres comarques de Catalunya i un baix percentatge d'alumnat d'altres països.



La llengua familiar del nostre alumnat és aproximadament un 70% català, 32% castellà 3% altres.

Del total de l'alumnat un 55% pertany a grau mitjà, un 40% a grau superior i un 5% d'alumnat del PFI (NEE)

L'alumnat del centre té entre 16 i 25 anys, més de 30 en alguns casos. La gran majoria provenen de centres educatius públics i pertanyen a un nivell socio-econòmic mitjà en un 80 % dels casos i un nivell baix el 20% restant.

El centre ha anat ampliant espais i tallers a mesura que han passat els anys però pel que fa a l'edifici, degut a la manca d'inversions en renovació ha fet que les infraestructures, instal·lacions, maquinària i serveis no es trobin en les condicions que serien desitjables per un centre educatiu d'hoteleria, turisme i indústries alimentàries del segle XXI. Tot i així es preveia una millora tant d'instal·lacions i tallers com d'espais, per tal que s'adaptin a les necessitats actuals.

Actualment disposa d'un taller de cuina central, un taller de forneria i pastisseria, una aula taller de cafeteria, una aula taller de restaurant, una aula taller de cuina i restaurant pedagògic, una biblioteca, 2 aules d'informàtica, una aula de gestió d'allotjaments Turístics., un celler, un espai per a llengües estrangeres i 8 aules teòriques equipades amb equipament audiovisual.

L'any 2019 s'ha inaugurat una aula de Co-working on es preveu la implementació de noves metodologies d'aprenentatge amb treball cooperatiu intercicles i amb el sector empresarial d'emprenedoria i innovació així com a la vegada, disposar d'un espai de trobada i reflexió.

Com a fruit d'aliances amb diferents sectors, es preveu a curt termini el creixement del centre, gràcies a la cessió per part de la Diputació de Lleida d'un nou espai que acollirà l'aula de Tecnificació i Innovació de Catalunya, dotada amb maquinària i programari ICG, empresa puntera de les Terres de Lleida en programari i tecnologia de gestió a l'Hoteleria i la Restauració, amb qui té un acord de col·laboració del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

Per últim, com a centre de formació professional no podem oblidar al sector empresarial de les nostres contrades, que ha de ser el receptor final de la tasca docent que desenvolupem, i que des del curs 19/20, també formarà part d'aquesta, amb la posada en funcionament de la FP Dual. En aquest camp, tenim unes bones relacions amb la Federació d'hoteleria i el Gremi de pastissers de Lleida i una estreta col·laboració amb el Gremi de Forners. Mes a més, comptem amb la col·laboració de nombroses empreses relacionades amb els sectors del nostre àmbit, amb les que tenim aliances puntuals, en acullen alumnes en FCT, o amb les que iniciem col·laboracions diverses.

2.2 Trets d'identitat

Som un centre de formació professional i aquests són els nostres principals trets d'identitat:

- Preparació per a la inserció al món del treball.
- Ensenyaments basats en la pràctica professional.
- Potenciació dels valors personals i professionals.
- Promoció de l'aprenentatge actiu de les llengües estrangeres.
- Foment de la dimensió internacional del centre, els seus ensenyaments i metodologies, mitjançant la participació en projectes internacionals i mobilitat d'estudiants i docents.
- Foment de l'emprenedoria i la innovació.
- Foment de l'esperit de millora, autonomia, creativitat i treball en equip.
- Implantació de projectes d'innovació educativa
- Foment del coneixement del territori, dels recursos turístics i gastronòmics.
- Promoció de l'alimentació saludable en base a l'ús de productes frescos, de temporada, de proximitat i/o ecològics i de les varietats autòctones.
- Foment de la sostenibilitat, reciclatge i sensibilització vers el medi ambient .
- Promoció de la col·laboració entre el món empresarial i educatiu.
- Facilitar l'accés al reconeixement acadèmic de la pràctica professional.
- Continuar el camí cap a l'excel·lència.
- Educació en un sistema inclusiu, plural, laic i democràtic.
- Impulsar, potenciar i consolidar la formació del professorat.
- Potenciar la participació de les famílies en el procés educatiu.
- Promoure accions preventives de la violència de gènere i de foment de la igualtat de gènere mitjançant la figura del referent de coeducació.

2.3 Missió, visió i valors

2.3.1 Missió

La nostra missió és oferir a l'alumnat estudis reglats post obligatoris de formació professional de la família d'Hoteleria i Turisme i Indústries Alimentàries, amb l'objectiu d'aconseguir una bona inserció laboral. **Formar** i orientar als nostres alumnes d'acord amb els objectius i finalitats despleats a lleis educatives i la identitat pròpia de l'Institut, per tal que assoleixin els coneixements, les habilitats, les actituds, els valors i les capacitats que facilitaran el seu desenvolupament integral com a **professionals** i com a **persones** i ciutadans amb capacitats i valors.



Fomentar les **actituds** positives i la **passió** per l'activitat professional.

Mantenir un contacte regular amb empreses, institucions i altres amb la finalitat de complementar la nostra oferta educativa amb una millora constant.

2.3.2 Visió

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida vol ser un centre de **referència** tant a les terres de Lleida com a les àrees d'influència més properes.

És un centre obert a l'entorn, compromès amb la tasca educativa, amb la amb el projecte de qualitat i millora contínua, la innovació i la internacionalització. Volem que els nostres alumnes obtinguin un alt nivell de formació tècnica, acadèmica i humana, de manera que estiguin capacitats per desenvolupar els seus projectes laborals o formatius amb garanties d'èxit.

2.3.3 Valors

Compromís amb la cultura i la llengua catalana.

Respecte a la persona, l'entorn social i cultural i el medi ambient.

Cultura de l'**esforç**, del **treball en equip** i del foment de la **qualitat** com a tret diferenciador.

El foment de la convivència basada en el diàleg, la llibertat, la pluralitat, la **responsabilitat**, la igualtat i la tolerància.

El foment de la convivència basada en el diàleg, la llibertat, la pluralitat, la responsabilitat, la igualtat i la tolerància.

3 ÀMBIT HUMÀ

En l'àmbit humà, volem:

- Potenciar el desenvolupament equilibrat dels alumnes en els aspectes intel·lectual, afectiu, social i ètic.
- Potenciar el creixement personal del nostre alumnat en l'àmbit de les relacions humanes en el respecte i la tolerància.
- Aconseguir unes relacions interpersonals fluides entre els docents i el PAS (personal d'administració i serveis) que faci possible la satisfacció en el treball i la implicació de tots en el desenvolupament diari del Centre.
- Donar valor al respecte i l'acompliment de les NOFC i ser conscient de la importància d'assumir les normes de règim interior com a eina imprescindible per al bon funcionament del centre.

- Implicar a les famílies en el procés educatiu del seus fills i afavorir la seva participació en la gestió del centre.
- Aconseguir que les infraestructures i els espais físics afavoreixin les relacions interpersonals i el desenvolupament de la tasca docent

4 ÀMBIT PEDAGÒGIC

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida com a centre específic de Formació professional que des del curs 2019/2020 imparteix tots els cicles formatius de la família d'Hoteleria i Turisme es fan en format Dual:

- CFGM Cuina i Gastronomia
- CFGM Serveis en Restauració
- CFGS Direcció en Cuina
- CFGS Direcció de Serveis en Restauració
- CFGS Gestió d'Allotjaments Turístics

Des del curs 2020/2021 el cicle de la Família d'Indústries alimentàries

- CFGM Forneria, Pastisseria i Confiteria

En aquesta modalitat els alumnes comparteixen la seva formació entre el centre educatiu i l'empresa, rebent una remuneració i amb el reconeixement acadèmic dels aprenentatges assolits mitjançant el treball.

Des del curs 2021/2022 la resta de l'oferta formativa es completa amb:

- PFI Forneria
- PTT Hoteleria
- IFE Hoteleria

4.1 Opció metodològica

L'opció metodològica utilitzada en el nostre centre, es basa en els següents punts:

- ✓ Considerar l'educació com una tasca col·lectiva on la presa de decisions ha de ser compartida i fruit del diàleg de tots els grups d'interès i del consens.
- ✓ Coordinar els objectius i els continguts entre les diverses àrees.
- ✓ Fomentar el treball en equip en tots els àmbits de la vida escolar, tot propiciant el diàleg i el consens.
- ✓ Seleccionar i utilitzar el material didàctic adequant-lo a les necessitats dels alumnes.

- ✓ Potenciar l'activitat pràctica professional, el talent i la creativitat.
- ✓ Aplicar les noves tecnologies com a eina didàctica en les diferents àrees curriculars i ensenyar a fer-ne un bon ús.
- ✓ Atendre la diversitat, desenvolupant recursos per tal d'afavorir la cohesió entre els diferents membres del grup i respectar el procés d'aprenentatge.
- ✓ Cultivar la recerca i l'adquisició de coneixements i la sistematització científica pensant en una utilització pràctica i que no hi hagi desconexió entre la teoria i la pràctica, entre el treball i l'estudi.
- ✓ Continuar sent una escola oberta a les empreses del sector, relació que ha de permetre oferir els nostres serveis de formació permanent a les empreses i, a aquestes, oferir llocs de pràctiques als nostres alumnes.
- ✓ Desenvolupar els aspectes formatius en els alumnes tot proporcionant-los una orientació escolar i professional durant tota la seva escolarització, en una tasca coordinada entre els tutors i la resta de departaments.
- ✓ Entendre l'avaluació com un procés continu que té la capacitat de millorar la qualitat educativa.
- ✓ Potenciar l'aprenentatge de les llengües estrangeres amb tots els mitjans que es puguin assolir.
- ✓ Potenciar la mobilitat internacional de l'alumnat i dels docents mitjançant la participació en projectes de cooperació amb altres països.
- ✓ Implementar l'emprenedoria i la innovació.
- ✓ Sensibilitzar l'alumnat sobre la nutrició i l'alimentació saludable.
- ✓ Utilitzar la llengua catalana com a llengua vehicular i d'aprenentatge.
- ✓ Propiciar una educació integral pel que fa a capacitats, destreses i valors morals dels alumnes.
- ✓ Proporcionar coneixements i fomentar la capacitat crítica desenvolupant els valors de respecte, autonomia i responsabilitat.
- ✓ Introduir el sistema ABP, aprenentatge basat en projectes.
- ✓ Potenciar l'ús de les llengües estrangeres en els mòduls professionals.

4.2 Objectius educatius

En aquests moments el centre no disposa de projecte de direcció i els objectius estan definits a la PGA

De manera genèrica podem dir l'FP té per finalitat proporcionar a l'alumnat la formació necessària per tal d'adquirir la competència professional de cada títol.

- Comprendre l'Organització i les característiques del sector corresponent i els mecanismes d'inserció laboral.
- Conèixer la legislació i els drets i obligacions que se'n deriven i adquirir les habilitats i els coneixements necessaris per treballar en condicions de seguretat i prevenir els possibles riscos derivats de les situacions de treball.
- Adquirir la sensibilitat per desenvolupar les activitats professionals respectant el medi ambient.
- Adquirir una identitat i maduresa professional motivadora de futurs aprenentatges.
- Contribuir al desenvolupament personal i l'exercici d'una ciutadania democràtica.
- Possibilitar la mobilitat laboral dins del camp professional i les adaptacions als canvis en les qualificacions.
- Adquirir, si s'escau, la competència lingüística professional en la llengua o llengües estrangeres adients a l'àmbit de treball

4.3 Carta de compromís

La carta de compromís educatiu és un document que situa, facilita i afavoreix la cooperació entre les accions educatives de les famílies i la del centre educatiu. L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida formalitza aquest document per establir un marc de relacions i compromisos entre estudiants, famílies i el centre.

4.4 Carta de Serveis

En tant que centre específic de formació professional, amb una dilatada experiència de relació i aliances establertes amb l'entorn socioeconòmic, l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida disposa d'una carta de serveis, per donar resposta a la missió, la visió i els principis i valors propis de la identitat i el caràcter propi del centre. Disponible a la web del centre.

4.5 Formació permanent del professorat

Es potencia la formació permanent del professorat amb els següents objectius:

- Treballar per la renovació pedagògica, impulsant iniciatives i l'actualització i perfeccionament del professorat.
- Facilitar la participació dels professors en activitats de formació permanent.
- Potenciar l'intercanvi d'experiències amb altres centres i la participació en programes conjunts.

- Aconseguir la implicació de l'Administració per tal que doni el suport i els recursos necessaris per dur a terme els anteriors objectius.
- Realitzar anàlisis freqüents de la pràctica educativa mitjançant la reflexió en comú, reconduint aquells aspectes a millorar.
- Potenciar l'actualització i perfeccionament del professorat en l'ús de les noves tecnologies.
- Promoure entre els docents la participació en projectes internacionals que els permetin observar el desenvolupament professional en altres països.

4.6 Projectes d'innovació pedagògica

Com a suport per assolir els objectius marcats en el punt anterior, el centre treballa en projectes d'innovació pedagògica.

La gran varietat d'aquests, ens ha portat a agrupar-los en grups afins, que en alguns casos s'han convertit en **serveis**. A continuació els relacionem.

4.6.1 Qualitat i millora

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida dins el seu projecte de Qualitat i Millora continua te definit un Sistema per a la Gestió de la Qualitat segons les normes de referència:

- UNE-EN-ISO 9001:2015

Té com a objectiu implementar, avaluar i millorar contínuament els sistemes de gestió del centre. Les metodologies utilitzades es fonamenten en els principis de la gestió de la qualitat i d'acord amb models basats en normes internacionals (ISO 9001 i EFQM).

La finalitat última del Projecte és la d'aconseguir l'excel·lència en els resultats educatius a través de la millora contínua dels processos, la confiança i la satisfacció de l'alumnat, les famílies, les empreses i els diferents agents implicats, envers el servei educatiu proporcionat.

El nostre centre ha optat per cercar la qualitat en tots els seus processos, i en aquest camí, el centre disposa de la corresponent certificació de qualitat.

Tota la comunitat educativa ha estat particip d'això, i el nostre objectiu principal és conservar-la i caminar cap a l'excel·lència.

Abast del SGQ

El Sistema de Gestió de la Qualitat que l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida presenta el següent abast quant a servei dels cicles formatius de grau mig i superior de:

- Ensenyament reglat de Formació Professional d'Hoteleria i Turisme

- Ensenyament reglat de Formació Professional d'Indústries Alimentàries
- Assessorament i reconeixement

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida exclou el punt 8.3 de la norma ISO 9001:2015 referent al disseny del producte, ja que el disseny dels cursos reglats el no el realitza el centre educatiu, atès que la competència normativa correspon al Departament d'Educació.

Política de qualitat

L'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida vol respondre amb eficàcia a les necessitats de la societat que l'envolta, l'administració educativa i als membres de la comunitat educativa, per la qual cosa assumeix el repte de dotar-se de les estratègies de gestió i de treball més avançades i, alhora, escaients.

L'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida ha adoptat com a Política de Qualitat:

- Orientar el funcionament del centre cap a la millora contínua de la qualitat dels ensenyaments que s'hi imparteixen
- Satisfer les necessitats i expectatives d'aquelles persones que reben o utilitzen, directament o indirecta, els serveis del centre: l'alumnat, les famílies, el món empresarial, els centres superiors d'ensenyament i l'entorn social i cultural, oferint-los un servei de qualitat.
- Compartir un clima de treball amb un alt grau de satisfacció professional i personal de l'equip humà que hi treballa.
- Enfocar cap a l'excel·lència tots els àmbits i actuacions del centre

El compromís amb la qualitat afecta a tota l'organització del centre i la millora contínua és una responsabilitat de tot l'equip professional que hi treballa. L'equip directiu vetllarà i proporcionarà els mitjans que estiguin al seu abast per assolir els objectius de qualitat.

La Direcció de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida està compromesa amb el desenvolupament i millora del sistema de gestió de la qualitat mitjançant:

- La sensibilització del personal i satisfacció de tots els seus usuaris
- La revisió del sistema de la gestió de la qualitat periòdica
- L'assegurament de la disponibilitat de recursos
- El manteniment d'una organització que faciliti l'eficiència del principal procés de l'Ensenyament/Aprenentatge
- La implantació d'un sistema de comunicació que permeti un intercanvi constant d'informació i experiències que arribi a tots els grups d'interès.

Objectius

Els objectius de la qualitat arriben a totes les funcions i nivells pertinents dins de l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida i estan integrats en els objectius generals que estableix la direcció anualment per a tot l'institut.

Els **objectius estratègics** d'aquesta política de qualitat són:

- Integrar al nostre centre la normativa de qualitat ISO 9001
- Mantenir i/o augmentar el valor afegit que proporcionem a tots els usuaris del nostres usuaris.

La **finalitat** és aconseguir la satisfacció de:

1. Els agents que participen directament en els processos que es desenvolupen en el centre: professorat, personal d'administració i serveis, alumnat, empreses col·laboradores en l'FCT, entitats públiques i privades
2. Els destinataris que reben o gaudeixen dels resultats obtinguts del procés educatiu: alumnat, famílies, empreses que insereixen laboralment l'alumnat, centres educatius on continuen estudis l'alumnat, la comunitat de l'entorn del centre on l'alumnat s'insereix socialment, etc

Requisits generals

L'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida té definits els processos principals relacionats amb la seva activitat. Aquests es gestionen de forma que s'assegura que el servei és conforme amb els requisits o necessitats dels principals grups d'interès.

Els processos de l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida definits en el NOFC estan reflectits a l'arquitectura de processos, que forma part de la documentació del sistema de gestió de la qualitat

L'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida amb l'objecte de desenvolupar, implementar i mantenir el sistema de gestió de la qualitat disposa d'una estructura documental en què es descriuen els processos. Aquesta estructura documental està formada per:

- La política de la qualitat, explicitada en aquest document, en el NOFC i també a la pàgina web del centre.
- Els objectius anuals de la qualitat que s'inclouen dins de la PGA.
- Els procediments documentats, els registres i els indicadors dins l'àmbit del sistema de gestió de la qualitat que descriuen i asseguren les activitats requerides per implementar, assegurar i mesurar l'eficàcia del sistema de gestió de la qualitat.
- Els manuals de servei ensenyament/aprenentatge d'FP i de PFI, on es descriu el mètode i els criteris per assegurar el funcionament efectiu i el



control dels processos per donar un educació de qualitat, d'acord amb els criteris establerts al projecte curricular, garantint així que s'assoleixin per part de l'alumnat els objectius d'etapa/cicle/curs.

Planificació del sistema de Gestió de la Qualitat

El sistema de Gestió de la Qualitat establert a l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida defineix com s'identifiquen i planifiquen les activitats i els recursos necessaris per a

- Assolir els objectius de la qualitat
- Garantir que els canvis organitzatius s'efectuïn d'una manera controlada i que el sistema de gestió de la qualitat romangui permanentment actualitzat

La planificació de la qualitat que l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida realitza és coherent amb la resta de requisits del seu sistema de gestió de la qualitat. A més, la Planificació de la qualitat i la definició del pla anual d'auditories es desenvolupa, de forma ordinària anualment.

Enfocament als grups d'interès

L'equip directiu del centre s'assegura que les necessitats i les expectatives dels principals grups d'interès es determinen i es converteixen en requisits amb la finalitat d'assolir la seva satisfacció.

El centre capta les necessitats i expectatives dels principals grups d'interès mitjançant la realització d'enquestes de satisfacció a l'alumnat, famílies, professorat, personal de serveis, i empreses col·laboradores.

Mitjançant resultats de les enquestes, els suggeriments, els indicadors i els resultats i valoracions del Procés d'ensenyament/aprenentatge, l'equip directiu de l'Institut obté una imatge del que els principals grups d'interès veuen i sol·liciten de l'institut, a part de la informació rebuda a través del desenvolupament dels diferents projectes.

Mitjançant aquestes informacions, l'equip directiu, responsable del procés de Planificació Estratègica del centre, defineix l'estratègia de l'institut.

Tot aquest cicle repetit en el temps i tota aquesta informació, s'utilitza com una de les mesures de prestacions del Sistema de Gestió de la Qualitat.





GRUP INTERÈS	REQUISITS/ NECESSITATS	EXPECTATIVES	SERVEI DEL CENTRE	SEGUIMENT/ REVISIÓ
Alumnat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ REQUISITS ▪ Formació i titulacions oficials ▪ Establiment i compliment Currículum, Horari marc, Criteris d'avaluació i qualificacions. Disciplina i ambient de treball. ▪ Compliment normatiu. Drets i deures. ▪ Acolliment, acompanyament, atenció i tracte adequats ▪ Desenvolupament de l'activitat formativa en un entorn segur i saludable ▪ NECESSITATS ▪ Informació i participació en la vida del centre. ▪ Manteniment, adequació i netedat; edifici, equipaments, instal·lacions i recursos. ▪ Organització i funcionament del centre. ▪ Formació complementària ▪ Serveis complementaris 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formació acadèmica i personal ▪ Ensenyament de Qualitat ▪ Graduació ▪ Adquisició competències professionals. ▪ Orientació, acompanyament ▪ Inserció laboral ▪ Titulació ▪ Bon clima de convivència ▪ Implicació professorat ▪ Creixement i maduració personal en un entorn educatiu que promou activament valors de respecte al medi ambient i condicions de treball segures i saludables 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudis oficials/reglats ▪ Carta de compromís ▪ Programacions mòduls. ▪ Seguiment de les programacions ▪ Horari marc ▪ NOFC ▪ Sistema ▪ Seguiment mitjançant enquestes de satisfacció amb els ensenyaments rebuts. ▪ Seguiment mitjançant enquestes de satisfacció global. ▪ Acció tutorial ▪ Programes europeus ▪ Sistema de Qualitat ISO 9001 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anàlisi resultats educatius ▪ Enquestes Satisfacció ▪ Seguiment Abandó ▪ Taxa d'alumnes que promocionen o es graduen. ▪ Auditories internes i externes ▪ RxD



GRUP INTERÈS	REQUISITS/NECESSITATS	EXPECTATIVES	SERVEI DEL CENTRE	SEGUIMENT/REVISIÓ
Famílies	<p>REQUISITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Compliment de la normativa que els afecta; matriculació, currículum, etc. Drets i deures de l'alumnat Titulacions oficials Desenvolupament de l'activitat formativa en un entorn segur i saludable <p>NECESSITATS</p> <ul style="list-style-type: none"> Acolliment, acompanyament, atenció i tracte adequats Informació puntual i seguiment de l'aprenentatge i dels hàbits de comportament Atenció a la diversitat Disciplina i bon ambient de treball 	<ul style="list-style-type: none"> Ensenyament qualitat Acompanyament en la formació dels fills/es Relació amb els tutors i professors Resultats acadèmics satisfactoris Disciplina Professionalitat i responsabilitat de l'equip humà Creixement i maduració personal de l'alumnat. 	<ul style="list-style-type: none"> Estudis oficials/reglats Carta de compromís Programacions mòduls. Seguiment de les programacions Horari marc NOFC Sistema Seguiment mitjançant enquestes de satisfacció amb els ensenyaments rebuts. Seguiment mitjançant enquestes de satisfacció global. Acció tutorial Programes europeus Sistema de Qualitat ISO 9001 	<ul style="list-style-type: none"> Enquestes Entrevistes amb els tutors. Informe de qualificacions Auditories internes i externes RxD



GRUP INTERÈS	REQUISITS/NECESSITATS	EXPECTATIVES	SERVEI DEL CENTRE	SEGUIMENT/REVISIÓ
Professorat PAS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ REQUISITS ▪ Disposar d'horaris i calendari anual ▪ Disposar d'espais i recursos materials ▪ Que es respectin els Drets laborals ▪ Disposar de tota la informació relacionada amb el lloc de treball ▪ Desenvolupar l'activitat laboral en un entorn segur i saludable ▪ Disposar de la formació i informació en PRL del lloc de treball ▪ Disposar d'espais i instal·lacions amb els elements de seguretat i prevenció adequats ▪ Disposar dels EPI's necessaris relacionats amb el lloc de treball ▪ Tenir coneixement de les normes d'actuació, en cas d'emergència NECESSITATS ▪ Disposar d'una estructura organitzativa eficient ▪ Ser acollit i acompanyat de forma eficient ▪ Accedir a la formació permanent interna del centre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estructura organitzativa eficient ▪ Acompanyament ▪ Realització professional ▪ Disponibilitat espais i recursos necessaris ▪ Empatia i reconeixement ▪ Bon ambient de treball ▪ Sentir-se escoltat ▪ Estabilitat laboral ▪ Promoure al centre valors de convivència, respecte a les persones i el medi ambient 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procediment d'acollida del professorat nouvingut ▪ Pla de Formació de centre ▪ Enquesta satisfacció del professorat/ PAS ▪ Sistema de Qualitat ISO 9001 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Actes reunions ▪ RxD ▪ Auditories internes i externes
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estar ben informats sobre:  ▪ Drets i deures - Sistema de Gestió 	17/34		<p>Arxiu: PEC Versió : v3.2 Data versió: 10/01/2022</p>



GRUP INTERÈS	REQUISITS/NECESSITATS	EXPECTATIVES	SERVEI DEL CENTRE	SEGUIMENT/REVISIÓ
Administració Departament Educació	<p>REQUISITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Compliment de la normativa, gestió de l'equip humà i dels recursos econòmics, manteniment dels espais i dels equipaments. Assistència a les convocatòries de les reunions. Compliment del que disposa la documentació per a l'organització i la gestió dels centres en relació a la prevenció de riscos laborals <p>NECESSITATS</p> <ul style="list-style-type: none"> Innovació educativa, participació en programes educatius, participació en xarxes de treball, satisfacció grups d'interès Gestió de la prevenció de riscos laborals 	<ul style="list-style-type: none"> Bons resultats acadèmics Alta inserció laboral alumnat Alt grau de promoció i graduació Assistència a les convocatòries de les reunions. Participació xarxes de treball Gestió eficient de recursos humans, econòmics i materials 	<ul style="list-style-type: none"> Assistència a les convocatòries del Departament d'Educació Anàlisi i aplicació de la normativa vigent Implantació de projectes/ programes educatius Gestió de l'equip humà i dels recursos econòmics i materials Relacions institucionals i empresarials Sistema de Qualitat ISO 9001 	<ul style="list-style-type: none"> Anàlisi resultats educatius Taxa d'alumnes que promocionen o es graduen. Enquesta Grau d'inserció laboral Aprovació comptes Consell Escolar Comunicació realització simulacre Documentació de coordinació d'activitats empresarials



GRUP INTERÈS	REQUISITS/NECESSITATS	EXPECTATIVES	SERVEI DEL CENTRE	SEGUIMENT/REVISIÓ
Institucions i Societat	<p>REQUISITS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Instal·lacions adequades a les necessitats de cadascun dels sectors empresarials ▪ Convenis, acords, compromisos, aliances ▪ Assegurança escolar de l'alumnat <p>NECESSITATS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicació eficient amb el centre ▪ Professionalitat i compromís 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Col·laboració i participació en les activitats que s'organitzen ▪ Compromís, solidaritat. ▪ Projectes comuns 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguiment de les relacions externes i dels convenis amb les organitzacions ▪ Desenvolupament dels currículums dels cicles formatius ▪ Sistema de Qualitat ISO 9001 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auditories internes i externes ▪ Revisió per direcció (RxD)



GRUP INTERÈS	REQUISITS/NECESSITATS	EXPECTATIVES	SERVEI DEL CENTRE	SEGUIMENT/REVISIÓ
Empreses i organitzacions col·laboradores	<p>REQUISITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Instal·lacions adequades a les necessitats de cadascun dels sectors empresarials Convenis, acords, compromisos, ... (seguretat jurídica). Assegurança escolar de l'alumnat <p>NECESSITATS</p> <ul style="list-style-type: none"> Proporcionar als futurs treballadors la formació adequada a l'entorn laboral Adequar la formació professional a les necessitats de les empreses o entitats Comunicació eficient amb el professorat i el centre 	<ul style="list-style-type: none"> Capacitació dels alumnes per accedir amb garanties al món laboral. Projectes comuns escola-empresa Borsa de treball 	<ul style="list-style-type: none"> Enquestes satisfacció Seguiment de la FCT Reunions amb les empreses i entitats Comissions de seguiment dels convenis amb les organitzacions Desenvolupament dels currículums dels cicles formatius Catàleg de serveis a les empreses Borsa de treball Sistema de Qualitat ISO 9001 	<ul style="list-style-type: none"> Renovació convenis de col·laboració Alumnes entrevistats i/o contractats a través de la Borsa de treball. Auditories internes i externes
Altres centres formatius: locals, nacionals, internacionals	<p>REQUISITS</p> <ul style="list-style-type: none"> Comunicació amb el centre Intercanvi d'informació Atenció professorat i alumnat visitant <p>NECESSITATS</p> <ul style="list-style-type: none"> Treball en xarxes i projectes 	<ul style="list-style-type: none"> Intercanvi fluid de professorat i alumnat Intercanvi de bones pràctiques educatives i de gestió 	<ul style="list-style-type: none"> Atenció al públic de la Secretaria Web del centre Servei de programes europeus Sistema de Qualitat ISO 9001 	<ul style="list-style-type: none"> Auditories internes i externs RxD



GRUP INTERÈS	REQUISITS/NECESSITATS	EXPECTATIVES	SERVEI DEL CENTRE	SEGUIMENT/REVISIÓ
Proveïdors	<p>REQUISITS</p> <ul style="list-style-type: none">Assegurar el cobrament dels serveis i productes dins els terminis pactatsDesenvolupar les tasques en un entorn segur i saludable <p>NECESSITATS</p> <ul style="list-style-type: none">Satisfer les necessitats del clientComunicació eficientGestió econòmica del centre eficient	<ul style="list-style-type: none">Mantenir-se com a proveïdorsDesenvolupar les tasques en un entorn segur i saludableFidelització	<ul style="list-style-type: none">Bústia de queixes i suggeriments.Reclamacions de cobramentSistema de Qualitat ISO 9001	<ul style="list-style-type: none">Facturació rebuda dels diferents proveïdorsHomologació de proveïdors

GRUP INTERÈS	REQUISITS/NECESSITATS	EXPECTATIVES	SERVEI DEL CENTRE	SEGUIMENT/REVISIÓ
Persones externes amb necessitats d'informació i d'orientació formativa i professional	REQUISITS <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rebre informació/orientació sobre els estudis i els serveis que ofereix el centre ▪ Rebre informació/orientació sobre el sistema educatiu, la formació professional inicial i els seus serveis associats NECESSITATS <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rebre informació/orientació sobre la formació professional ocupacional i contínua ▪ Acreditar experiència professional prèvia ▪ Acreditar formació acadèmica i/o formació contínua i/o formació ocupacional prèvia ▪ Itinerari formatiu/professional personal 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Millora de les competències personals i professionals 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atenció al públic de la Secretaria/ Consergeria ▪ Servei d'orientació ▪ Sistema de Qualitat ISO 9001 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Documentació àrea d'orientació ▪ Auditories internes i externes

Seguiment i mesura

L'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida realitza auditories internes objectives per determinar si el sistema de gestió de la qualitat i el servei s'ha implantat de forma efectiva, es manté actualitzat i és conforme als requisits de la norma UNE- EN-ISO9001: 2015.

L'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida té establert i manté actualitzat, el Procediment d'Auditories Internes de Qualitat on estan descrits els criteris i la responsabilitats associades a l'abast de l'auditoria, la freqüència i la metodologia, així com les responsabilitats, requisits per realitzar les auditories, els registres i els informes de resultats per a l'equip directiu.



El procés d'auditoria, inclosa la planificació, està basat en l'estat i la importància de les activitats i les àrees a auditar, com també en els resultats de les auditories prèvies. Es porta a terme per personal independent d'aquell qui realitza el treball que s'audita.

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida disposa d'un registre d'indicadors de la Qualitat on estan definits els diferents tipus d'indicadors associats als processos. Aquests indicadors són necessaris per satisfer els requisits dels usuaris o grups d'interès i per demostrar, de forma contínua, la capacitat dels processos per satisfer la seva finalitat prevista.

4.6.2 Internacional

Aquest servei impulsarà la internacionalització del centre en tots els seus àmbits.

Aquest projecte ofereix a la comunitat educativa de l'Escola d'Hoteleria i Turisme i al seu entorn professional, l'oportunitat d'intercanviar coneixements i experiències amb altres països de la UE, millorant el coneixement de llengües estrangeres i sobre la realitat europea d'alumnes i professorat. Aquest projecte es divideix al seu torn en les següents accions:

Mobilitat FP

El centre participa en el programa Mobilitat FP del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, que promou l'articulació d'actuacions de mobilitat formativa i de cooperació internacional en els ensenyaments professionals, així com el foment de la realització d'intercanvis i d'estades de l'alumnat en altres països, i el procediment de reconeixement dels continguts cursats a l'estranger en relació amb els cicles formatius.

Aquest projecte inclou la participació en projectes Erasmus + en totes les seves modalitats i de mobilitat transfronterera. En aquests moments, estem realitzat:

- Mobilitat d'alumnes per a realitzar pràctiques en empreses
- Mobilitat d'alumnes per a estudis
- Mobilitat de docents
- Col·laboració internacional

Aquestes modalitats estan explicades en la política Erasmus

Erasmus +

Erasmus+ és el programa de la Unió Europea que comprèn al seu torn diferents programes educatius amb l'objectiu de donar una dimensió europea a la Formació Professional, fomentar l'ocupabilitat dels joves, una major



qualitat en la formació i el procés d'ensenyament-aprenentatge, a la vegada impulsar la internacionalització i modernització del centre.

Els programes educatius europeus promouen dos tipus d'accions: la mobilitat per l'aprenentatge i la cooperació per a la innovació.

La mobilitat per l'aprenentatge permet a l'alumnat i al professorat la realització d'una estada formativa en empreses d'altres països.

La cooperació per a la innovació està fonamentada en la creació d'unes associacions estratègiques entre centres europeus per a la transferència de la innovació i l'intercanvi de bones pràctiques.

El centre impulsa aquest tipus d'iniciatives a través de les convocatòries anuals del Departament d'Ensenyament i del SEPIE.

Declaració de política Erasmus+

Realització del Mòdul de Formació en Centres de Treball (FCT) en un altre país de la Unió Europea

Aquesta activitat està adreçada tant a alumnes de cicles formatius de grau mitjà com a de cicles formatius de grau superior. Es la que porta més temps desenvolupant-se en el centre amb els següents objectius:

Objectius generals

- Coneixement de la realitat europea, tant en el fet diferencial de la llengua, la cultura i la història com en el que tenen de comú tots els estats i les nacions que conformen la Comunitat Europea.
- Conèixer i familiaritzar-se amb la realitat d'un altre país.
- En el camp educatiu i professional, poder conèixer altres maneres de fer per a poder valorar i millorar, si cal, els mètodes propis de formació acadèmica i professional, així com promoure la integració i l'intercanvi d'experiències dels/les nostres alumnes amb el personal de les empreses on es facin les pràctiques.

Objectius actitudinals

Fomentar en els/les alumnes:

- La cooperació i responsabilitat en el treball individual i grupal.
- La participació activa en la dinàmica de l'aprenentatge.
- Motivar la formació permanent com a eina bàsica d'incorporació al món productiu.
- L'esforç per superar-se i corregir les pròpies mancances i errades.
- El interès per controlar el propi aprenentatge.
- Una actitud oberta i curiositat envers altres tècniques i entorns de treball.

- La tolerància i el respecte envers altres cultures i personalitats per poder valorar millor la pròpia identitat.

Objectius lingüístics i culturals

- Perfeccionament d'una llengua estrangera a través de la pràctica quotidiana motivant el seu ús i, fomentar en l'alumne una actitud de desinhibició en front de la comunicació interactiva, per tal que adquireixi autonomia en l'aprenentatge.
- Millorar la capacitat de relació i comunicació utilitzant un idioma estranger.
- Conèixer els costums, hàbits i aspectes culturals més destacats , fent incís en:
 - ✓ Coneixement d'altres fets culturals.
 - ✓ Ritme i estil de vida en altres països. Aspectes més quotidians de la vida: horaris, àpats, lleure, transports...
 - ✓ Productes del patrimoni artístic i cultural del país on es fa l'estada.
 - ✓ Costums gastronòmics.

Objectius professional

Adquirir coneixements sobre el món professional del turisme i l'hoteleria en altres països i la seva pràctica.

- Coneixement global de l'organització i les pràctiques habituals a l'hoteleria en un país de reconeguda tradició turística.
- Tècniques d'atenció al client.
- Perfeccionament de les habilitats de comunicació.
- Millora de la interacció i el treball en equip.

Innovació professional per als docents

En aquesta modalitat, el professorat té l'oportunitat de treballar en la innovació professional, tant mitjançant l'observació de professionals del seu sector en altres països de la Unió Europea com amb la participació en cursos específics d'algun tema relacionat amb la especialitat de FP o docent.

Objectius general

- Coneixement d'altres països, les seves realitats socials y polítiques, noves tecnologies i enfortiment si és el cas de l'aprenentatge d'altres idiomes de la UE.
- Facilitar el desenvolupament de pràctica innovadores en educació y formació professional, així com la seva transferència.



- Millora de la qualitat de la Formació Professional mitjançant l'intercanvi de tècniques i experiències que contribueixin a la comprensió mútua.
- Enfortir la cooperació entre la Formació Professional i les empreses per identificar necessitats de formació dels estudiantes, i fer-los competitius a nivell europeu, facilitant així el seu accés al mercat laboral comunitari.

Objectius específics

Aquests variaran segons el tipus d'activitat.

La cooperació per a la innovació

En aquest camp, hem iniciat una col·laboració en un Projecte Erasmus+ que té com a objectiu la col·laboració per a la millora entre centres de França, Alemanya i el nostre país

Objectius generals

- Recolzar el desenvolupament de continguts, serveis, pedagogia i pràctiques d'aprenentatge permanent innovadores i basades en les TIC (Tecnologies de la Informació y Comunicació)
- Enriquir la Formació Professional amb la cooperació amb altres Institucions Europees de formació i contribuir a la compatibilitat de les titulacions i a la creació d'un sistema Europeu de transferència de crèdits dintre de la Formació Professional per facilitar la mobilitat acadèmica dels estudiants.

Organització general

L'estructura organitzativa està detallada en les NOFC, però en referència als projectes de mobilitat, cal destacar que hi ha una coordinadora de mobilitat, que assumeix també les tasques de gestió de la internacionalització. D'ella depenen els tutors de mobilitat, i es coordina amb l'administradora del centre per a la gestió econòmica.

Mobilitat d'estudiants

Anualment, la direcció del centre, amb la col·laboració de la coordinació de mobilitat, programa la realització d'accions de mobilitat, definint els perfils/especialitats en funció de les necessitats de l'alumnat del centre (grups, nombre d'alumnes, i fins i tot experiències a potenciar) i el perfil dels socis col·laboradors. En base a aquestes necessitats, es demanen beques Erasmus+ per a facilitar la participació de l'alumnat. A l'inici de cada curs, es trasllada la proposta al Consell Escolar.

Un cop aprovada, l'oferta es fa pública en la plataforma Moodle del centre, i els tutors de grup donen els detalls als grups destinataris mitjançant i demanen als alumnes interessats que presentin sol·licitud de participació.

Un cop recollides aquestes sol·licituds, la coordinadora de mobilitat demana als equips docents (professorat que imparteix classe en els grups seleccionats)

que valorin els alumnes aplicant els criteris de selecció establerts, segons s'indica a continuació:

Criteris de selecció de l'alumnat

- Interès i actituds participatives en el cicle formatiu.
- Participació en les activitats relacionades amb els mòduls pràctics.
- Coneixement i interès en practicar i millorar la llengua estrangera.
- Resultat acadèmic assolit

Un cop recollida tota la informació, es presenta una llista ordenada segons prioritats de candidats que es fa pública en el curs de Moodle esmentat anteriorment.

Un cop seleccionat l'alumnat, s'inicia el procés per a la participació en els diferents projectes.

Mobilitat de docents

La participació en aquest tipus de projecte, es pot donar a proposta de l'equip directiu o bé per candidatura del professor/a.

En el cas de la candidatura de l'equip directiu, aquest proposarà el projecte al professorat que consideri més adient.

En el cas de candidatura dels/les interessats/des, aquests presentaran una proposta de mobilitat a capçalera d'estudis, especificant els objectius. Aquest la presentarà a l'equip directiu, qui resoldrà la realització o no de l'estada.

Projecte lingüístic.

Com ja hem dit, l'INS d'Hoteleria i Turisme de Lleida, és un centre de formació post-obligatòria per a la formació professional, on considerem que el coneixement de les llengües estrangeres és fonamental per al desenvolupament professional del nostre alumnat. Per aquesta raó, el nostre projecte lingüístic es caracteritza per:

- l'aplicació de les llengües estrangeres en els mòduls pràctics.
- la utilització de llengües estrangeres per impartir alguns continguts del mòdul en les aules

4.6.3 Emprenedoria

Empren FP

Lligat a la participació del centre en el programa del mateix nom impulsat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, aquest programa vol impulsar i desenvolupar en l'alumnat d'ensenyaments professionals capacitats emprenedores i la possibilitat de creació efectiva d'empreses, mitjançant la

sensibilització per la cultura emprenedora en els centres que imparteixen la formació professional inicial.

Projecte Activa FP.

Igual que en el cas anterior, està relacionat amb el programa del mateix nom impulsat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. La seva finalitat és acompanyar i donar suport als centres en la implantació de metodologies col·laboratives d'aprenentatge competencial basat en reptes i projectes per tal d'afavorir l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i les competències transversals i augmentar l'èxit acadèmic de l'alumnat dels ensenyaments professionals.

El Programa "ActivaFP" s'emmarca en l'àmbit dels Programes d'innovació de les metodologies i els recursos per millorar els resultats d'aprenentatge.

Projecte Campionat FP Skills

El centre participa en totes les edicions i categories d'aquest campionat.

La participació dels alumnes de formació professional en els entrenaments i les proves de competició dels diferents oficis (*skills*) proporcionen un context d'aprenentatge competencial en els centres participants, del qual es beneficien tant els alumnes que hi prenen part com la resta d'alumnes i professors.

4.6.4 Orientació

Té per finalitat de facilitar la comunicació en les informacions significatives adreçades i adaptades als diferents grups d'interès (alumnat, persones adultes, empreses i entitats) que permeti a cada un d'ells aprofitar les oportunitats que els hi ofereixen aquests ensenyaments i maximitzar el valor que els hi poden aportar.

Orientació acadèmica

Està adreçada a afavorir la inserció de l'alumnat de cicles formatius i l'adopció d'estratègies d'aprenentatge permanent al llarg de la vida d'aquest alumnat, al mateix temps que s'incorporen, en el dia a dia del treball a l'aula, bones pràctiques professionalitzadores que millorin l'aprenentatge i la motivació envers els estudis.

Té l'objectiu de desplegar estratègies de seguiment de l'alumnat de cicles formatius i millora dels seus resultats acadèmics.

Aquesta actuació es porta principalment des de la tutoria, i a aquest efecte, tenim desenvolupat un pla d'acció tutorial.

Orientació professional

Aquest servei està adreçat tant als nostres estudiants com a aquelles persones empreses o entitats que ho sol·licitin. L'objectiu principal és ajudar, assessorar i acompanyar a persones i empreses en la seva formació al llarg de la vida. Constarà del següents serveis:

Assessorament professional als estudiants

Es portarà a terme especialment des de la tutoria i el servei Escola – Empresa que es defineix més endavant.

Assessorament professional a les persones adultes

Es portarà a terme mitjançant models d'atenció i assessorament que permeti a aquest col·lectiu de persones aprofitar les oportunitats de qualificació i inserció professionals.

Les principals accions que es portaran a terme són:

Assessorament

Aquest servei està adreçat a Persones amb experiència laboral i formació prèvia que estiguin interessades a millorar la seva qualificació i que vulguin rebre assessorament personalitzat per aconseguir-ho.

El **servei d'assessorament en la formació professional** é per objectiu definir i orientar un itinerari formatiu i professional de la persona interessada per aconseguir-ne millorar la qualificació.

Durant el procés d'assessorament, que es desenvolupa al llarg de 2 o 3 sessions presencials al centre, l'usuari aporta tota la documentació de què disposa perquè li sigui valorat l'expedient formatiu i laboral.

Com a resultat del procés l'usuari obté un **informe d'assessorament** que conté el seu itinerari amb les recomanacions per dur-lo a terme.

Aquest informe és un requisit previ per sol·licitar el **servei de reconeixement acadèmic dels aprenentatges** que s'hagin assolit mitjançant l'**experiència laboral o en activitats socials**.

Reconeixement

S'adreça a persones que vulguin tenir un reconeixement acadèmic dels aprenentatges adquirits amb l'experiència laboral o en activitats socials en relació amb els títols oficials de formació professional.

Per sol·licitar el servei cal complir els requisits següents:

- haver complert **18 anys**,

- acreditar experiència laboral o en activitats socials d'almenys **2 anys en el sector**,
- disposar de l'**informe d'assessorament obtingut en el servei d'assessorament**, o document equivalent de convocatòries d'acreditació o validació amb l'orientació i/o assessorament del mateix títol o d'un títol afí.

Informació per a l'acreditació de competències

Moltes persones han adquirit les seves **competències professionals** en el lloc de treball, mitjançant la pràctica, l'experiència professional i vies no formals de formació però no disposen d'acreditació oficial.

Aquest procediment permet a les persones que hi participen **aconseguir una certificació** que acredita oficialment la competència professional i els pot servir per arribar a obtenir total o parcialment un certificat de professionalitat, un títol de formació professional o totes dues coses i facilita, d'aquesta manera, la seva integració laboral, la promoció professional i el reconeixement social.

4.7 Escola empresa

Dins aquest servei, trobem:

4.7.1 Coordinació FP

Tots els alumnes del centre han de fer el mòdul de Formació en Centres de Treball (FCT), que està coordinat des d'aquest servei i conta amb la participació dels tutors i tutores.

4.7.2 Coordinació Dual

A l'inici d'aquest Projecte Educatiu de centre, ja hem explicat que implementem ensenyaments en format Dual. Això implica una nova relació amb les empreses del sector.

4.7.3 Borsa de treball

El centre disposa d'un servei de borsa de treball, adreçat a posar en contacte les empreses que busquen treballadors, amb els alumnes i exalumnes que cerquen ocupació

4.7.4 Innova FP

Està lligat amb el programa del mateix nom liderat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. El seu objectiu és cercar l'actualització de coneixements a la formació professional i la cooperació amb les empreses i altres organitzacions de l'entorn, mitjançant la col·laboració en



el desenvolupament de projectes d'innovació i transferència de coneixement i així millorar la qualitat de la capacitació de l'alumnat de cicles formatius i contribuir a augmentar la competitivitat de les empreses i organitzacions.

4.7.5 Empresa FP

També lligat al programa del mateix nom del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Dóna suport als centres que imparteixen ensenyaments professionals a desplegar estratègies adreçades a reforçar la seva relació amb les empreses mitjançant l'intercanvi de serveis complementaris, i a desenvolupar projectes conjunts centre-empresa. El programa estableix una organització dels centres en xarxes en funció del seus objectius, incorpora l'intercanvi d'experiències i bones pràctiques entre els centres participants.

5 ÀMBIT DE GOVERN

Des de la direcció del centre, es treballarà per:

- Potenciar i millorar els procediments d'informació i presa de decisions entre la comunitat educativa com a base per generar actituds de confiança i col·laboració.
- Continuar amb la participació dels diferents grups d'interès en la gestió del centre d'acord amb les seves competències i segons els canals establerts en el NOFC.
- Posar a disposició dels òrgans de direcció la informació necessària per avaluar el grau d'acompliment dels objectius i execució d'activitats per tal de facilitar accions correctives o de millora.
- Fomentar entre l'alumnat una actitud professionalitzadora que li faciliti la incorporació al món del treball.
- Facilitar l'estructura necessària per a poder desenvolupar els projectes educatius que hi ha en funcionament.

Aquest punt, serà una de les línies estratègiques del centre, i els seus objectius són:

- Establir i mantenir relacions sistemàtiques de coordinació i col·laboració amb l'entorn educatiu del centre: centres de procedència dels alumnes, empreses d'estada en pràctiques o convenis,...
- Participar en activitats culturals i educatives en general, proposades per institucions (entitats culturals, administració local, associació de veïns...) sempre que siguin coherents amb la Programació General de Centre i siguin possibles.

- Donar publicitat de les activitats i els serveis que ofereix el centre mitjançant la nostra pàgina web i les xarxes socials.
- Seguiment dels ex-alumnes en l'àmbit professional.
- Recollida d'informació del sector empresarial per adequar la formació a les necessitats de les mateixes i de l'entorn.
- Establir aliances amb les empreses i institucions del nostre entorn.
- Millora contínua de l'activitat professional del nostre alumnat a nivell internacional.

Lideratge i equips de treball

Les persones que ocupen un càrrec directiu o de coordinació són les encarregades de liderar els equips de treball que d'elles depenen, exerceixen les funcions, recollides a la normativa i a les Normes d'Organització i Funcionament del Centre, gestionen i es responsabilitzen dels diferents processos del sistema de gestió, tot desplegant el projecte direcció i, si s'escau, l'acord de coresponsabilitat. La direcció delega funcions i preses de decisions en els òrgans unipersonals de coordinació, caps de departament i coordinadors/es.

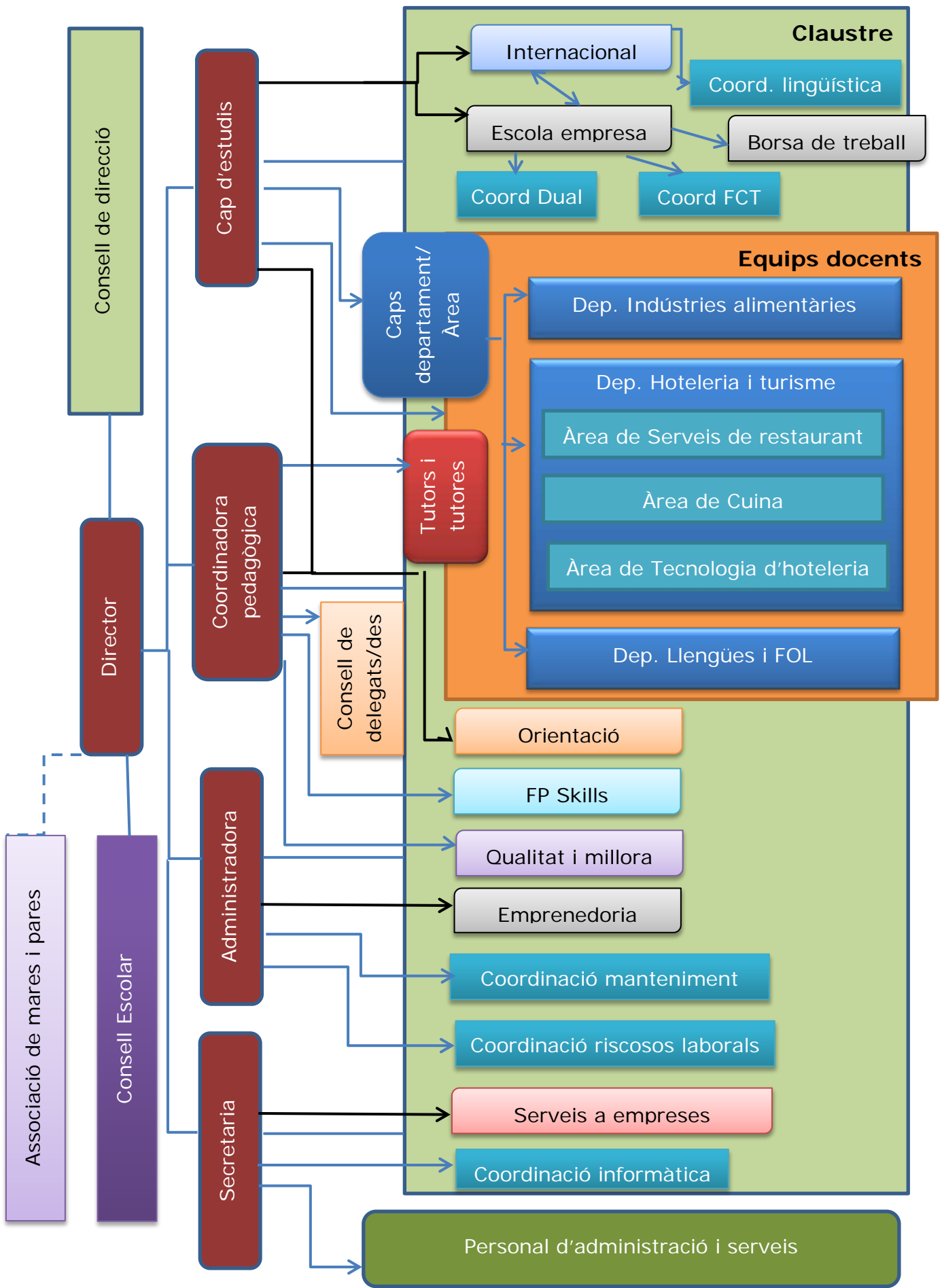
Tots ells i elles conformen el segon òrgan de gestió del centre i formen part de l'organigrama del centre. Les seves funcions, així com els aspectes relacionats amb el nomenament i cessament, estan recollides a les Normes d'Organització i Funcionament de Centre. Aquesta delegació i assumpció de funcions ha de ser el mecanisme per fomentar la iniciativa i la participació dels diferents òrgans de coordinació en els respectius àmbits i també com a mecanisme de retorn necessari per ajustar la planificació de cada curs.

El centre fomenta l'autonomia dels departaments corresponents a les famílies professionals i també de la resta d'òrgans de coordinació, de manera especial en els àmbits pedagògic i d'innovació, sempre d'acord amb la Missió, la Visió i els Principis i Valors del centre.

La direcció, dins del marc normatiu, facilita l'autonomia als diferents òrgans unipersonals de coordinació i els hi dóna recolzament i reconeixement.

Per tal d'aprofundir en la pràctica del lideratge distribuït, el centre compta amb un **Consell de Direcció**, amb la finalitat de compartir criteris amb l'equip directiu per dur a terme els projectes del centre. Estarà integrat pels membres del claustre que designi la direcció.

6 ORGANIGRAMA DEL CENTRE





7 CONTROL DE CANVIS

ELABORAT	REVISAT	APROVAT
Equip Directiu	Equip Directiu	Consell Escolar
03/06/2020	10/06/2020	30/06/2020

DATA	VERSIÓ	MOTIU
09/06/2016	V2.0	<ul style="list-style-type: none"> Presentació per la seva revisió i aprovació
12/12/2016	V2.1	<ul style="list-style-type: none"> Canvi de nomenclatura punt 5.6 servei d'assessorament, reconeixement, emprenedoria i innovació i canvi objectius. Adaptació organigrama als canvis
25/01/2018	V2.2	<ul style="list-style-type: none"> Adaptació ISO 2015: grups interès
22/01/2019	V3.0	<ul style="list-style-type: none"> Presentació per la seva revisió i aprovació
10/06/2020	V3.1	<ul style="list-style-type: none"> Justificació exclusió punt 8.3 de la norma ISO 9001:2015 al abast del sistema Inclusió als grups d'interès columna servei del centre que justifica les expectatives dels diferents grups. Determinació de les necessitats i els requisits. Concreció del context intern i extern del centre Revisió política de qualitat Revisió missió, visió i valors Inclusió carta de serveis i carta de compromís Actualitzar oferta formativa Lideratge i equips de treball Participació en projectes i programes Actualització Organigrama
10/01/2022	V3.2	<ul style="list-style-type: none"> Actualització oferta formativa: treure PFI nee, incloure PTT hoteleria, PFI forneria i IFE hoteleria Canvi abast: treure PFI nee