



Àmbit professional

- Restauració, hoteleria i turisme

Subambits

- Cuina
- Turisme
- Protocol
- Esdeveniments
- Allotjament
- Restaurants
- Bars
- Guia turístic
- Cocteleria

Família professional

- Restauració, hoteleria i turisme

Estudis (font <https://fp.edubcn.cat/estudis>)

Programes de formació i inserció (PFI)

- Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Serveis de Restauració

Itineraris formatius específics (IFE)

- Auxiliar en Serveis de Restauració i Elaboració d'Àpats

Grau mitjà

- Cuina i Gastronomia
- Serveis en Restauració

Grau superior

- Agències de Viatges i Gestió d'Esdeveniments
- Direcció de Cuina
- Direcció de Serveis en Restauració
- Gestió d'Allotjaments Turístics
- Guia, Informació i Assistència Turístiques

Reptes de la xarxa

- Incorporació de la digitalització i la sostenibilitat en tots els processos.
- Impuls de l'FP dual.
- Atreure professorat especialista als cicles formatius.
- Identificar les necessitats formatives del sector i oferir formacions a mida.

Principals aliances del sector

- Grup Mahou San Miguel
- Sagardi
- Cadarso
- Casa Tarradellas
- Hosteleria i Restauració Casa Fuster SL
- Luxury International Hotels Of Spain SLU
- Grup NH
- Consorci de Turisme de Barcelona
- Viajes Halcón SAU
- Patisserie Takashi Ochiai
- Patisserie Mauri
- Patisserie Faixat S.L.

Dades d'impacte



5

Nombre de docents de la Xarxa Be_Pro



2

Nombre de centres

Xarxa de l'àmbit de restauració, hoteleria i turisme

Centres educatius de la xarxa

- Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona
- Institut Lluïsa Cura

Persona coordinadora de xarxa 21-23

- Fran Boronat