

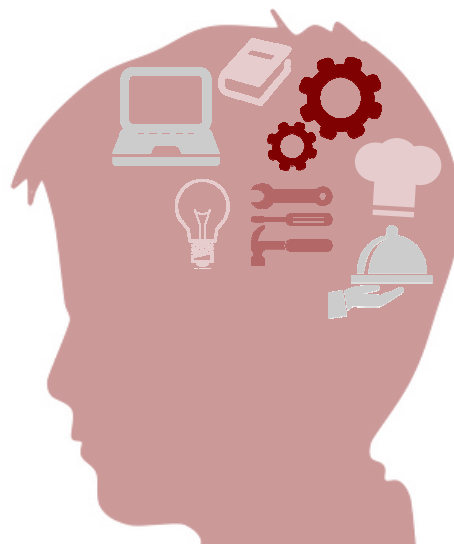
Del 8 al 12 d'abril

Av. Corts Catalanes 7
17200
Palafrugell

Telèfon 1 : 972 300 323
Telèfon 2 : 972 610 411
Adreça-e: b7002557@xtec.cat
Web: www.insbaixemporda.cat



Setmana de la Formació Professional a Palafrugell



**DESCOBREIX
EL TEU TALENT!**

Què és la Setmana de la Formació Professional?

La Setmana de la **Formació Professional** és una iniciativa de l'Institut Baix Empordà amb la col·laboració de l'Ajuntament de Palafrugell i l'associació d'Hostaleria i Turisme Costa Brava Centre, que té com a objectiu de valoritzar la formació professional orientada a l'ocupació.

Quan es celebra?

Es celebra des del **8 d'abril fins el 12 d'abril del 2019**.

Qui hi pot participar?

La Setmana de la Formació Professional està oberta a totes les organitzacions i particulars:

- Estudiants de Formació Professional
- Estudiants de secundària
- Professorat
- Formadors
- Orientadors professionals
- Associació de pares i mares d'alumnes

8 d'abril

10:00 h.

Aula restaurant Cap Roig

08:00 h.—10:00 h.

Sala d'actes

11:30 h.—12:30 h.

Sala d'actes

Cua de Gall. Trajectòria professional

Presentació per part del Sr. Marc Trull. Ponència sobre els aiguardents, la cocteleria i la trajectòria professional del ponent.

Promoció CFGM de Palamos, La Bisbal i Torroella

Orientació professionals pels alumnes de 4t d'ESO.

Estudis Universitaris de l'UOC

Presentació a càrrec de la Sra. Chus Fernández. Estudis universitaris ofertats per l'UOC.

9 d'abril

09:00 h.—10:00 h.

Sala d'actes

10:00 h.—11:00 h.

Sala d'actes

12:00 h.—13:00 h.

Aula restaurant Cap Roig

Corbí Electrodomèstics

Presentació a càrrec de la Sra. Sílvia Corbí. Ex-alumne del nostre institut encapçalant una empresa familiar.

Oriol Vidal. El Dakarià.

Presentació a càrrec del Sr. Oriol Vidal.

2019 que va aconseguir la 2a posició categoria UTV i al Rally Dakar. Actualment treballa de telemètric de pista al campionat de SuperBikes amb el pilot Hector Barbera.

Producte de proximitat i celler Tayangut

Ponència a càrrec del Sr. Jaume Beltran sobre el producte de proximitat i del celler, història i producte.

10 d'abril

11:30 h.

Teatre Municipal de Palafrugell

13:00 h.—16:30 h.

Aula restaurant Cap Roig

18:00 h.—19:30 h.

Sala d'actes

Cuina't i Sala't. Tria el teu futur en el món de l'Hoteleria i el Turisme

Xerrada col·loqui amb persones del sector turístic de la nostra comarca. Moderat per David Galceran

Concurs de cuina Friselva

Concurs de cuina entre els nostres alumnes cuiners amb una participació de 9 alumnes dels cicles formatius de direcció de cuina i del segon curs de cuina.

La Formació Professional

A càrrec del Sr. Agustí Faura, ex-director d'un centre de formació d'adults. Explicació dels cicles formatius i les diferents sortides professionals.

11 d'abril

09:30 h.—11:00 h.

Sala d'actes

10:00 h.—11:30 h.

Aula restaurant Cap Roig

11:30 h.—13:30 h.

Sala d'actes

10:00 h.—11:30 h.

Aula restaurant Cap Roig

AETECH

A càrrec del Sr. Marc Vergeli. Automatització industrial. Indústria 4.0.

PISCO

A càrrec del Sr. Emili Márquez. Representant de l'empresa Iberlicor Catalunya.

Borsa i conseqüències

A càrrec del Sr. Jaume Llopis. Xerrada sobre com funciona la borsa, bitcoins, conseqüències, i les mesures preventives.

Les flors a la cuina

A càrrec de la Sra. Iolanda Bustos: Cuinera especialitzada en cuina botànica. Xef del Restaurant La Calèndula de Regencós.

12 d'abril

09:30 h.—11:00 h.

Sala d'actes

11:30 h.—13:30 h.

Sala d'actes

AMITEC

A càrrec del Sr. Jordi Cabezuelo: Antic alumne del nostre institut amb empresa pròpia en el sector de l'automatització.

Finançament a l'empresa

A càrrec del Sr. Jaume Llopis. Xerrada sobre què és un balanç i els nous models de finançament.