



1r Premi de la Categoria de PQPI en el V Laboratori d'Idees del Consell Comarcal del Baix Empordà



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament



AJUNTAMENT
DE
CASTELL-PLATJA D'ARO
(GIRONA)



Ajuntament de Santa
Cristina d'Aro



Ajuntament de
Sant Feliu de Guíxols

bon profit

Bon Profit és el projecte de creació d'una empresa de càtering per part dels alumnes del PQPI-PTT Guíxols – Vall d'Aro per tal d'oferir els seus serveis a la comarca del Baix Empordà, principalment, i a la demarcació de Girona en general. L'empresa disposa d'una oferta molt diversificada, des de serveis per a hospitals i col·legis fins a festes infantils o casaments.

Un equip de joves que amb aquesta proposta dissenyen els principals aspectes a tenir en compte per emprendre un negoci (creació de la societat, anàlisi de la competència, gestió comercial, estratègies de màrqueting...)

<http://bonprofitptt.wordpress.com/>



Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restaurant i bar

Auxiliar en vendes, oficina i atenció al públic

PQPI-PTT GUÍXOLS - VALL D'ARO
b7960022@xtec.cat

creació d'una
empresa de càtering

Títol del projecte: BON PROFIT Creació d'una empresa de càtering
Perfils professionals: Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restaurant i bar
Auxiliar en vendes, oficina i atenció al públic
Centre: PQPI-PTT GUÍXOLS - VALL D'ARO
Correu electrònic: b7960022@xtec.cat

ORGANITZACIÓ:

Professorat: treball en equip de tot el professorat del programa (tutors i experts dels dos perfils)

Alumnat: en grups de treball, organitzats en comissions.

Hores dedicades al projecte: 50

L'ALUMNAT DEL PROGRAMA (PERFIL DE VENDES I PERFIL D'HOTELERIA) CREA UNA EMPRESA FICTÍCIA QUE PERMETI APRENDRE EL PROCÉS DE GESTACIÓ I ORGANITZACIÓ D'UNA EMPRESA DE CÀTERING.

PROCÉS:

Per tal de fer-ho es distribuïran les tasques entre l'alumnat en funció del perfil professional. L'alumnat de vendes fa un anàlisi de mercat, aplica conceptes de reglamentació i organització d'empreses. Tot seguit, es concreten els proveïdors, els clients, el procés de compra, les comandes i les factures, els protocols d'atenció al públic, el pla de prevenció de riscos, el logotip, el plànol i la ubicació de l'empresa, etc. D'altra banda, l'alumnat d'hoteleria analitza les necessitats alimentàries de la població diana i dissenya uns menús sans i equilibrats per a cobrir-les, així com els protocols de manipulació d'aliments i de reciclatge. Realitzen els plats de mostra per tal de disposar de material per a la difusió.

L'alumnat de vendes porta a terme una campanya de comunicació efectiva, creant una pàgina web on recollir tota aquesta documentació i incloure imatges de com treballen, dels plats que elaborats, dels seus currículums i vídeocurrículums i, fins i tot, una notícia i un vídeo publicitari. Finalment, els alumnes d'ambdós perfils fan un acte de presentació de l'empresa fictícia, en el qual expliquen el procés de creació i organització que han portat a terme i presenten tant la seva empresa com els productes i serveis que ofereix.

AVALUACIÓ:

Autoavaluació per part de l'alumnat:

Cada grup haurà de valorar quins han estat els punts forts i els punts dèbils del projecte, què han après, el resultat final i si tenen propostes de millora.



Avaluació per part del professorat:

Valoració del dossier de treball realitzat pel grup: 40% de la nota.
Valoració de l'exposició individual en l'acte de presentació: 30%
Valoració del treball continu durant el procés d'aprenentatge: 30%.



ASPECTES CLAU:

- Treball en equip i corresponsabilitat
- Transferència d'aprenentatges de tots els mòduls formatius del perfil



Projecte Integrat del PQPI –PTT Guíxols –Vall d'Aro

