

L'Escola d'Hostaleria de Figueres ha doblat el número d'alumnes en cinc anys

En aquest curs té 240 inscrits amb un 100% d'inserció laboral en cada promoció

L'Escola d'Hostaleria de Figueres és avui un espai de referència en el món de la Formació Professional. Alumnes i professors depenen de l'Institut Olivar Gran. A les seves aules es cobreixen els cicles formatius de grau mitjà de Cuina i Gastronomia; Serveis en Restauració; Forneria, Pastisseria i Confiteria i el de grau superior de Direcció de Cuina (DUAL). També ofereix el programa de formació i inserció (PFI) d'auxiliar de Serveis i Cuina; Comercialització de productes i logística i de Comerç i atenció pública. A més d'itineraris formatius específics (IFE) per a auxiliar en serveis de restauració i elaboració de plats. En el seu moment, l'antiga Escola d'Hostaleria de Vilamallà, impulsada des del sector empresarial, també va cobrir un buit que ja forma part de la història formativa de l'Alt Empordà. A l'Escola d'Hostaleria de Figueres es respira un bon ambient només d'entrar-hi. «Actualment, en aquest curs 2025-2026, tenim 240 alumnes i podem dir que estem molt satisfets perquè, des de 2019, hem doblat l'alumnat», expliquen el cap d'estudis Ramon Ferrer i la directora de l'Institut, Anna Vázquez. El col·lectiu d'alumnes és molt buscat i desitjat en el sector serveis de tota la comarca, la qual cosa fa que «hi hagi una inserció laboral del 100% del nostre alumnat», afegixen. El centre formatiu està implicat en nombrosos projectes i rep la col·laboració de diverses empreses privades i administracions públiques. Un bon exemple és el d'una part dels productes alimentaris que arriben a l'Escola per a l'aprenentatge del dia a dia. L'Escola d'Hostaleria de Figueres, a través del seu restaurant d'aplicació, és un dels seixanta establiments de Catalunya que participa en els àpats Gastrorecup, en què ofereixen la millor cuina d'aprofitament en el marc d'una campanya del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. A l'Alt Empordà, també hi és representat el restaurant Carles Antoner de Lladó. El Gastrorecup té com a objectiu sensibilitzar la ciutadania sobre la necessitat de reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris. L'Institut Olivar Gran també està implicat en la competició CatSkills, el campionat de Catalunya de formació professional on els alumnes d'ensenyament professional d'arreu del territori català competeixen en 38 oficis (skills) relacionats amb els estudis que estan cursant. El CatSkills és finançat pel Ministeri d'Educació i Formació Professional, i cofinançat pel Fons Social Europeu.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/10/15/lescola-dhostaleria-figueres-doblat-numero-122653165.html>