

GUIA DE ORIENTACIÓN ACADÉMICA PARA ESCUELAS E INSTITUTOS

Ciclos Formativos | Grados Universitarios

Turismo y Hotelería

Cocina y Gastronomía

Marketing y Eventos

YOUR FUTURE
IN MOTION



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

CETT, EL VALOR DE LAS EXPERIENCIAS

El CETT es el **centro universitario de referencia** de turismo, hotelería y gastronomía de Barcelona.

Adscrito a la Universitat de Barcelona, el CETT conecta personas y vincula el ámbito académico con el tejido empresarial e institucional.

En 2024, el CETT se ha convertido en el primer centro privado de hotelería y turismo en conseguir el reconocimiento de Centro de Formación Profesional Integrada, otorgado por la Agència Pública de Formació i Qualificació Professionals de Catalunya.



¿QUÉ OFRECEMOS AL ALUMNADO?

El alumnado tiene la oportunidad de vivir en el CETT una experiencia formativa única que lo capacita para anticiparse a los nuevos retos y tendencias sociales del sector. Con espíritu de transformación constante, el CETT trabaja para formar profesionales que lideren un sector más sostenible y regenerativo.



Grados Universitarios

(título oficial de la Universitat de Barcelona)

- Grado de Turismo con 2 especialidades:



Dirección Hotelera

Dirección Turística

- Grado de Negocio Digital e Innovación en Turismo
- Doble Grado de Turismo y Negocio Digital e Innovación en Turismo
- Grado de Dirección Hotelera Internacional* 
- Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas
- Grado de Marketing, Eventos y Entretenimiento*



Ciclos Formativos de Grado Superior

- Técnico Superior de Dirección de Cocina
- Técnico Superior de Dirección de Servicios de Restauración
- Técnico Superior de Gestión de Alojamientos Turísticos
- Técnico Superior de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos

Ciclos Formativos de Grado Medio

- Técnico de Cocina, Gastronomía y Servicios de Restauración (en 3 años, dos titulaciones oficiales)
- Técnico de Cocina, Gastronomía y Pastelería (Título Oficial de Técnico en Cocina y Gastronomía y Título del CETT en Pastelería de Restaurante)



*Título Universitario en proceso de verificación

OS ACOMPAÑAMOS EN LA TAREA DE ORIENTACIÓN

Queremos colaborar con vosotros en la tarea de orientación a vuestro alumnado. Por eso os presentamos todas las actividades que hemos preparado este curso tanto para el alumnado como para el profesorado de escuelas e institutos.

TALLERES PARA EL ALUMNADO

Nos desplazamos a vuestro centro o hacemos la charla online, con el objetivo de ofrecer al alumnado contenidos de interés en su camino hacia la universidad. Os ofrecemos las siguientes novedades:



Cómo innovar y ser creativo. ¿Te atreves?

Aproximación al concepto de innovación para crear productos o servicios de gran valor.



Qué es el metaverso y qué posibilidades ofrece. ¿Cuándo será real?

En este taller daremos a conocer el papel del metaverso y su uso en tiendas, turismo y ocio.



Gincana: Descubre la historia de Barcelona y sus secretos

A través de diferentes retos, los estudiantes entenderán los mecanismos de revalorización de los recursos culturales y los impactos de los visitantes de estos espacios.



Cross Cultural Management for Internationalization

En un mundo cada vez más globalizado, competitivo e interconectado, es necesario desarrollar nuestra capacidad para interactuar efectivamente con otros países, organizaciones y personas.



Tourism Tech Games, Decentralized Hackaton

Resuelve un reto que empresas punteras del sector te plantearán.



Cocina sostenible de temporada

Con un producto vegetal de temporada, los estudiantes aprenderán a elaborar diferentes platos para aprovechar mejor los alimentos, comer mejor y disfrutar más.



Después del Bachillerato, ¿qué? Cómo elaborar un plan de vida profesional

Explicamos al alumnado como elaborar un plan de vida que recoja un esbozo de sus futuras metas, sus habilidades y sus intereses.



El autoconocimiento como herramienta para escoger tu futuro

Ayudamos al alumnado a elegir a qué quieren dedicarse en el futuro y cómo escoger el mejor grado para lograr su objetivo.



PREMIOS DE BACHILLERATO

En el CETT apostamos por la excelencia académica y la investigación aplicada. Invitamos a centros, orientaciones, coordinaciones de estudios y alumnado a que participen en los **Premios a los Trabajos de Investigación de Bachillerato** de la CETT Fundació. Están dirigidos al alumnado de Bachillerato de Cataluña que haya hecho su trabajo de investigación en el campo del turismo, la hotelería, la gastronomía o sectores afines.

TALLER PARA ORIENTACIONES, PROFESORADO Y PERSONAL DOCENTE INTERESADO

Desde el CETT, creemos en la conexión entre las escuelas, los institutos y la universidad. Por eso os proponemos la posibilidad de tener un **encuentro con responsables académicos en el Campus del CETT** para tratar temas como los cambios en el sector de la educación o la importancia del vínculo entre el mundo empresarial y la formación académica.

SESIONES INFORMATIVAS*

Grados Universitarios	Ciclos Formativos
10 de diciembre	12 de diciembre
21 de enero	23 de enero
18 de febrero	20 de febrero

JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS 2025*

5 de abril · 10 de mayo

*Las fechas pueden sufrir modificaciones. Confírmalas en www.cett.cat

Campus CETT, más que un campus



hotel alimara



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy



residència
universitària
internacional

- ✓ 55 años formando profesionales del turismo, la hotelería y la gastronomía
- ✓ 33.000 m² de instalaciones a 15 minutos del centro de Barcelona.
- ✓ Campus con un modelo de hotel universitario pionero en Europa, que fusiona el ámbito académico y profesional.
- ✓ Dobles titulaciones con universidades internacionales.
- ✓ Empresas propias de aplicación práctica para experimentar en entornos reales de trabajo: Hotel Universitario Alimara, Residencia Àgora BCN, Espai Fòrum y Aula Restaurant.
- ✓ Más de 1.000 empresas colaboradoras y acuerdos con 70 universidades internacionales.
- ✓ Movilidad académica y prácticas internacionales.
- ✓ 90% de tasa de ocupabilidad y servicio de orientación profesional al alumnado.

¿Os podemos ayudar?
¡Contáctanos!

**Oficina de Atención a
Futuros Estudiantes del CETT**

info@cett.cat

Mariona Lunar Fernández
Mariona.Lunar@cett.cat
603 761 862



www.cett.cat

Av. Can Marçet 36-38
08035 Barcelona
Tel. +34 934 280 777
info@cett.cat