

# 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](http://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 m<sup>2</sup> 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

f X @ YouTube in

**[www.cett.cat](http://www.cett.cat)**

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