

XX JORNADA EMPRESA

08 de març de 2022



Empreses

AM Resorts	Mar Hotels
Allsun Hotels	Marriott Hotels
Barceló Hotel Group	Meliá Hotels International
Blau Hotels	Pure Salt Luxury Hotels
El Llorenç Parc de la Mar	San Francesc Hotel Singular i Can Ferrereta
Globales Hoteles	Smy Hotels
Grupo Cap Vermell i Restaurante Voro	SOIB formació i ocupació
H10 Hoteles	THB Hotels
Hilton	Umami Group
HM Hotels	Zafiro Hotels
Hotels Viva	
Iberostar Hotels & Resorts	

Programa i horaris assistència alumnat

Auditori

09:30-10:00

Benvinguda de Direcció, FEHM i Restauració Mallorca

Especialista Serveis de Cuina i Restauració 1er i 2ón (teoria i pràctica)

Especialista en Allotjament i Comercialització Hotelera 1er i 2ón

Direcció i Gestió de Restaurants i Bars

Especialista en Alta Cuina

Grau en Direcció Hotelera 2ón i 3er

Aula Magna

10:00-11:00

Especialista Serveis de Cuina i Restauració 1er (pràctica)

Especialista Serveis de Cuina i Restauració 2on (pràctica)

Especialista en Alta Cuina

11:00-12:00

Especialista en Allotjament i Comercialització Hotelera 1er

Grau en Direcció Hotelera 2on

Direcció i Gestió de Restaurants i Bars

12:00-12:30 **Sala Nixe Coffee-Break / Empreses**

12:30-13:30

Especialista Serveis de Cuina i Restauració 1er (teoria)

Especialista Serveis de Cuina i Restauració 2on (teoria)

13:30-14:30

Especialista en Allotjament i Comercialització Hotelera 2on

Grau de Direcció Hotelera 3er

14:30-15:30 **Sala Nixe Finger food/ Empreses**

