

3 FORMACIÓ CONTÍNUA

👉 MÒDULS INDEPENDENTS

Aquests mòduls formen part del màster o dels títols propis de l'Escola d'Hoteleria d'Eivissa i ES PODEN CURSAR DE FORMA INDEPENDENT.

MÒDULS DEL MÀSTER:

- **Cuina** (240 h): 1.600 €
- **Pastisseria** (186 h): 1.240 €
- **Gestió de cuina** (54 h): 360 €
- **Elaboració de pa** (66 h): 440 €

MÒDULS DELS TÍTOLS D'ESPECIALITZACIÓ / D'EXPERT:

- **Cuina** (276 h) + **Higiene alimentària** (24 h) + **Nutrició** (18 h) + **Riscos laborals** (21 h) + **Anglès** (63 h): 1.222 €
- **Pastisseria** (276 h) + **Higiene alimentària** (24 h) + **Nutrició** (18 h) + **Riscos laborals** (21 h) + **Anglès** (72 h): 1.222 €
- **Iniciació al món del vi i servei** (59 h): 365 €
- **Introducció a la cocteleria** (60 h): 354 €
- **Servei en bar i cafeteria** (48 h): 231 €
- **Servei de restaurant** (102 h): 491 €
- **Gestió de bar i restaurant** (42 h): 202 €
- **Història, elaboració i tast de vins - La vinya** (66,5 h): 526,48 €
- **Zones vinícoles d'Espanya** (45,5 h): 455 €
- **Zones vinícoles internacionals** (38,5 h): 418 €
- **Tecnificació de tall i emplatat de pernil** (9 h): 490 €

Consulta l'oferta formativa a www.ehib-eivissa.es



EXCEL·LÈNCIA ACADÈMICA I TÈCNICA
Professorat professional de nivell nacional i internacional

FORMACIÓ ADAPTADA A LES NECESSITATS
Incorporació al sector
Millora contínua del perfil professional
Adquisició d'excel·lència professional
Formació ofertada en temporada baixa

CONTRIBUCIÓ AL PRESTIGI DE LA MARCA EIVISSA

FOMENT DE LA INNOVACIÓ I LA CREATIVITAT



HI COL·LABORA



📍 Parc Insular de Serveis de sa Coma

🌐 www.ehib-eivissa.es

☎ 609 880 362

@ ehib-eivissa@ehibeivissa.es

f [ehib_eivissa](https://www.facebook.com/ehib_eivissa)

📷 [ehib.eivissa](https://www.instagram.com/ehib.eivissa)



HI COL·LABORA



2025-2026
OFERTA
FORMATIVA

1

MÀSTERS



MÀSTER EN ALTA GASTRONOMIA I GESTIÓ CULINÀRIA

TOTAL HORES: 600

Cuina
Gestió de cuina
Pastisseria
Elaboració de pa
Projecte

PLACES: 16**DURADA:** 5 mesos**Del 31/10/25 al 18/03/26****HORARI:** De dilluns a divendres
de 9 a 15 h**PREU CURS:** 4.000 €

BONIFICABLE PER FUNDAE*

2

TÍTOLS PROPIS D'ESPECIALITZACIÓ / D'EXPERT

TÍTOL D'ESPECIALISTA / EXPERT EN CUINA I PASTISSERIA
(PRIMER I SEGON CURS)**TOTAL HORES DE CADA CURS:** 678 h**PLACES:** 16**MÒDULS DE PRIMER CURS**

Cuina
Pastisseria
Higiene alimentària i nutrició
Anglès
Riscos laborals

MÒDULS DE SEGON CURS

Cuina
Pastisseria
Sostenibilitat
Digitalització
Gestió en cuina
Anglès

DURADA DE CADA CURS:

5,5 mesos

Del 9/10/25 a l'1/04/26**HORARI DELS DOS CURSOS:**

De dilluns a divendres de 9 a 15 h

PREU DE CADA CURS: 2.061,12 €

BONIFICABLE PER FUNDAE*



TÍTOL D'ESPECIALISTA / D'EXPERT EN RESTAURACIÓ

TOTAL HORES: 311

Iniciació al món del vi i servei
Introducció a la cocteleria
Servei en bar i cafeteria
Servei de restaurant
Gestió de bar i restaurant

PLACES: 16**DURADA:** 2,5 mesos**Del 10/11/25 al 12/02/26****HORARI:** De dilluns a divendres
de 9 a 15 h**PREU CURS:** 1.499,94 €

BONIFICABLE PER FUNDAE*



TÍTOL D'ESPECIALISTA / D'EXPERT SOMMELIER

TOTAL HORES: 168

Història, elaboració i tast de vins- vinya
Zones vinícoles d'Espanya
Zones vinícoles internacionals
Tast a cegues i maridatge

PLACES: 30**enotecum****DURADA:** 5 mesos**Del 4/11/25 a l'11/03/26****HORARI:** Dimarts, dimecres,
dijous i divendres de 16.30 a 20 h**PREU CURS:** 1.330 €

BONIFICABLE PER FUNDAE*

TÍTOL D'ESPECIALISTA EN VINS D'ESPANYA
(SPANISH WINE AMBASSADOR)**TOTAL HORES:** 146

(46 h presencials / 100 h de treballs
individuals)

PLACES: 50**DURADA:** 5 dies**Del 10 al 14 de novembre de 2025****HORARI:** De 9 a 14 h i de 16 a 20 h**PREU CURS:** 850 €

* FORMACIÓ SUBVENCIONADA.

L'empresa podrà bonificar el seu cost a través de FUNDAE.

