



Fundació

PREMIS CETT FUNDACIÓ

ALS MILLORS PROJECTES FINALS DE CICLES
FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR DEL CETT

2023-2024



#ThroughSociety



Objectiu del premi

CETT Fundació, entitat constituïda l'any 2.000 pel Sr. Gaspar Espunya, impulsa la formació, la investigació i el coneixement del turisme, l'hoteleria i la gastronomia. En aquest sentit, i com a entitat d'interès social, convoca el **Premi CETT Fundació als Millors Projectes Finals de Cicles Formatius de Grau Superior del CETT** per incentivar a l'alumnat dels Cicles Formatius de Grau Superior de l'Escola Tècnica Professional del CETT a desenvolupar els seus Projectes Finals de Cicle fomentant l'excel·lència, aportant un estímul a la seva realització amb rigor, qualitat i profunditat.

A qui s'adreça

El Premi s'adreça a **tot l'alumnat de Cicles Formatius de Grau Superior de Turisme i Hoteleria del CETT** que hagin obtingut la qualificació que hagin obtingut la qualificació de 90 més Excel·lent o Matrícula d'Honor en el camp del turisme, l'hoteleria i/o la gastronomia en el curs acadèmic 2023-2024.

El premi

Les persones premiades podran escollir una de les següents opcions:

- Una **beca del 70% de l'import total del primer curs del Grau de Turisme** impartit al CETT-UB (excepte matrícula i taxes universitàries).
- Una **beca del 55% de l'import total del primer curs del Grau Interuniversitari (UB-UPC) de Ciències Culinàries i Gastronòmiques** impartit al CETT-UB (excepte matrícula i taxes universitàries).
- Una **beca del 70% de l'import total del primer curs d'un Cicle Formatiu de Grau Superior** impartit pel CETT (excepte la seva matrícula).

Si les persones premiades són alumnes de cicles d'hoteleria, també podran escollir la següent opció:

- Una **beca del 70% de l'import total del primer curs d'un Diploma d'Extensió Universitària** impartit al CETT (excepte taxes de la UB).

Característiques dels premis

- El premi només es farà efectiu si es cursa en l'any acadèmic següent i no s'hi podran sumar cap altre tipus de descomptes.
- En el cas que les persones premiades no vulguin cursar la formació escollida en les esmentades condicions, el Premi quedarà sense efecte.
- Els equips de treball podran estar formats per més d'un/a estudiant, no obstant, el Premi es lliurarà a un màxim de dos membres de l'esmentat equip. CETT Fundació sol·licitarà a l'equip els noms dels dos membres que gaudiran del Premi, declinant qualsevol responsabilitat en l'atorgament d'aquest.

Com participar

Per participar els candidats/es hauran d'omplir el **formulari de sol·licitud de participació del web de CETT Fundació**. La data límit per participar és el **5 de juny de 2024 a les 23.59h**

Tal i com s'indica en el formulari, s'han d'adjuntar **2 documents en format PDF**:

- La **Síntesi del projecte** amb el nom **SIN_nomdelprojecte**. Extensió màxima de 5 pàgines.
- El **Projecte** amb el nom **PRJ_nomdelprojecte**

El fet de concursar suposa l'acceptació d'aquestes bases.



Fundació

El jurat

El jurat d'aquest Premi podrà estar format pels professionals i especialistes del sector, representants de la CETT Fundació, institucions turístiques, i personal docent del CETT-UB, entre altres.

Procediment de selecció

Els candidats/es presentaran oralment el seu projecte al jurat **13 juny 2024**. La presentació tindrà una durada de 10 minuts i, posteriorment, el jurat disposarà de 5 minuts per a fer les preguntes que consideri oportunes.

- El jurat seleccionarà els millors treballs en base a la seva innovació, originalitat, rigor, aportació de coneixement i qualitat global.
- El jurat podrà declarar desert el Premi. El veredictes del jurat serà inapel·lable.
- Els candidats seran informats del veredictes del jurat.

Lliurament dels premis

El lliurament formal dels premis tindrà lloc en un acte públic durant el primer semestre del curs acadèmic 2024-2025 del CETT-UB.

#PremisCETTmillorPFC

Contacta'ns:

premiscett@cett.cat

<https://www.cett.es/cett-fundacio/ca/>

Uneix-te a la comunitat CETT: [@cett_ub](https://twitter.com/cett_ub)



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy