

EL CETT (1969-2009)

El CETT celebra els primers 40 ANYS de servei al SECTOR TURÍSTIC

Han passat quasi quaranta anys des que, el 1969 i gràcies a la iniciativa del fundador, el Sr. Gaspar Espuña, el CETT va iniciar l'activitat en el món del turisme i l'hoteleria. La seva evolució ha permès que, de la mà del sector, l'alumnat, el professorat, l'equip professional, les empreses... avui en dia s'hagi consolidat com un referent pel que fa a la docència i la formació en aquest àmbit.

El CETT és un centre internacional de formació i transferència de coneixement en hoteleria i turisme adscrit a la Universitat de Barcelona, que ofereix tots els diferents nivells de formació (formació professional, universitària de grau i postgrau, contínua per a professionals en actiu i a mida de les empreses), mitjançant un model formatiu propi que té com a base:

- Un equip de docents i professionals amb rigor acadèmic i experiència.
- El desenvolupament del coneixement especialitzat en hoteleria i turisme, mitjançant els Àmbits de coneixement expert (Turisme, Cultura i Territori, Hoteleria i Alimentació i Cuina) i la recerca.
- L'aprenentatge i l'experiència que proporcionen les empreses d'aplicació del Grup CETT:
 - Hotel Alimara (**** estrelles)
 - Àgora BCN, Residència Universitària Internacional
 - Viatges Century
 - CETT Consultors
- L'estreta vinculació amb les persones i les empreses del sector turístic. El Consell d'Empreses CETT-UB, primer fòrum Universitat-Empresa turística, presidit pel rector de la Universitat de Barcelona.
- Una clara vocació internacional que afavoreix la mobilitat de l'alumnat tant pel que fa als intercanvis acadèmics com professionals. Les seves aules són un punt de trobada d'alumnes de tot el món.
- L'alumnat, caracteritzat per un segell distintiu: una sòlida formació i el desenvolupament de competències *actitudinals*, que avui es troba en empreses i institucions d'arreu del món i participa en diferents iniciatives del CETT.

Després de 40 anys, el CETT esdevé un referent internacional d'excel·lència acadèmica i de serveis en hoteleria i turisme,

compromès amb el desenvolupament responsable del sector i la societat; amb l'aportació de formació, recerca, innovació i coneixement expert, i apostant decididament pel creixement personal i professional de tots els qui en formen part.

Un segell distintiu

L'equip docent, els professionals i l'alumnat del CETT tenen un segell distintiu: orientar el propi esforç i treball per assolir un sector més compromès amb la societat i les persones a partir de la potenciació de la iniciativa, la integritat i l'autodesenvolupament. Pretenen, a més, treballar en equip en un context internacional, mantenint alhora el compromís amb el país. L'eficiència els fa ser més competitius, un tret fonamental per garantir la pròpia continuïtat i permetre'ls de seguir reinvertint el guany en la formació i en la comunitat. Per això es proposen unes "competències clau" transversals i específiques. Entre les primeres, actuar amb iniciativa, treballar en equip, tenir capacitat d'aprenentatge i d'autodesenvolupament i comportar-se amb actituds d'integritat professional. D'entre les específiques, dues de cabdals: tenir una marcada orientació envers el client i la capacitat de treballar en un context internacional.

Principis i valors

- Mantenir una estreta i constant vinculació amb el sector, contribuint en el seu desenvolupament;
- Ser dinàmics i capaços d'adaptar-se als canvis;
- Desenvolupar coneixement expert;
- Investigar i fomentar la recerca rellevant per al sector;
- Tenir una marcada orientació envers el client;
- Créixer sosteniblement;
- Fer país amb orientació internacional;
- Fer Escola i desenvolupar competències amb un model pedagògic propi;
- Rigor, sentit crític i excel·lència acadèmica;
- Contribuir al desenvolupament de les persones;
- La persona és el centre de l'organització;
- Independència, autofinançament, centre privat;
- Solidaritat oferint beques i cooperació...

CETT 40 ANIVERSARI

LA TRAJECTÒRIA DEL CETT

- 1969** Neix el CETT.
- 1969** El Ministerio de Información y Turismo concedeix al CETT el títol de Centro no oficial de Enseñanzas Turísticas legalmente reconocido.
- 1970** S'imparteix el primer curs de TET (tècnic en empreses turístiques).
- 1980** S'imparteix el primer curs de TEAT (tècnic en empreses i activitats turístiques).
- 1983** Viatges Century.
- 1984** 1a edició dels Premis Alimara.
- 1990** Adscripció a l'Escola Oficial de Turisme de la Generalitat de Catalunya.
- 1993** Creació de l'Escola d'Hoteleria del CETT, a l'Hotel Plaza.
- 1994** Creació de l'Associació d'Antics Alumnes del CETT.
- 1995** Obertura de l'Hotel Alimara.
- 1996** Inauguració de les noves instal·lacions del CETT a la Vall d'Hebron.
- 1997** Aprovació dels estudis de diplomatura i adscripció a la Universitat de Barcelona.
- 1999** Placa d'Honor del Turisme de Catalunya al CETT.
- 2000** Creació de la Fundació Gaspar España-CETT. Certificat del distintiu de garantia de qualitat ambiental a l'Hotel Alimara.
- 2001** I Trobada Escola-Empresa al CETT.
- 2002** Certificació ISO 9001 a l'EUHT CETT i Certificació ISO 14001 i EMAS de gestió ambiental a l'Hotel Alimara.
- 2003** Obertura i gestió del Restaurant Naturalment-e.
- 2006** Obertura d'Àgora BCN-Residència Universitària Internacional.
- 2007** Creació del Consell d'Empreses CETT-UB.
- 2008** Publicació i presentació de la revista d'investigació turística *ARA*.
- 2009** Nou grau en direcció turística i hotelera CETT-UB.

Aquests principis es fonamenten en valors com ara la iniciativa, la vocació de servei, el compromís amb la formació, el treball en equip, la capacitat d'aprenentatge i d'autodesenvolupament, i la integritat.

A més, el CETT compta amb aliances i ha signat convenis, tant en el món acadèmic com en l'institucional, amb reconegudes entitats de prestigi de tota mena. També cal destacar la creació, a finals de 2007 i amb la Universitat de Barcelona, del Consell d'Empreses CETT-Universitat de Barcelona per apropar més les empreses i les institucions turístiques a la vida quotidiana del Centre i a l'alumnat, especialment des del vessant de la formació i la recerca.

Tot plegat fa pensar que el 40è aniversari que ara es celebra (1969-2009) és tan sols el punt de partida per plantejar, amb il·lusió i compromís, nous reptes de futur. ■

UNA FESTA PARTICIPATIVA

Per celebrar els primers 40 anys de projectes, d'il·lusions, de vida, el CETT realitza tot tipus d'activitats commemoratives amb aquells que han participat activament en aquesta trajectòria. Així, bona part dels actes volen convidar a la implicació dels qui se senten lligats a l'entitat.



El nou espai web especial dedicat a l'aniversari del Grup CETT, www.cett.es/40anys, recull l'agenda d'activitats dels 40 anys, un recull fotogràfic d'aquest període, dades i xifres sobre el CETT, etc. A més, s'ha activat un espai dedicat als antics alumnes, on es pot volcar i actualitzar la informació sobre les seves experiències, amb la finalitat de facilitar el contacte entre aquest col·lectiu tan important per a l'Escola.

Entre les propostes per convertir l'aniversari del CETT en una festa participativa i oberta al sector destaquen:

- 11-15 de maig. Trobada gastronòmica especial 40 anys.
- 12 de maig. Concursos de cuina i restaurant.
- 14 de maig. Concurs Bacardi.
- 23 d'octubre. Acte d'inauguració del curs acadèmic 2009/2010, que comptarà amb una notable presència d'antics alumnes i professors convidats, amb la finalitat que l'acte es converteixi en la gran diada del retrobament dels qui van compartir i comparteixen els anys de formació a l'Escola. Presentació de l'estudi "Els Antics Alumnes del CETT Avui". Presentació del projecte "Aparells i utensilis aplicats a la cuina professional", que es desenvolupa en col·laboració amb la Fundació Alícia.
- Desembre. Sopar de Nadal com a cloenda de les celebracions dels 40 Anys del CETT. ■

Més informació: www.cett.es/40anys

EL CETT, EN XIFRES*

- Un equip de 215 persones, amb més de 165 col·laboradors.
- Més de 1.600 alumnes en actiu, distribuïts en diplomatura; màsters i postgraus; cursos d'extensió universitària; cicles formatius de cuina i restauració (TCR i TSR); cicles formatius de turisme (TSAL, TSAV i TSCIT); cuina i enologia per a amateurs i formació contínua.
- 197 estudiants estrangers de 34 diferents nacionalitats.
- Més de 12.000 antics alumnes.
- Més de 100.000 euros anuals en beques.
- Més de 900 empreses col·laboradores.
- Més de 2.000 ofertes de treball a l'any i 1.075 ofertes de pràctiques rebudes.
- 72 incorporacions pràctiques als Centres d'Aplicació.
- Més de 34.000 m² de superfície (CETT, Hotel Alimara i Àgora BCN). ■

* Xifres corresponents al curs 2007-2008