

Instituto Hotel Escuela. El buen hacer

Miguel Ángel Pérez Pérez



Miguel Ángel Pérez Pérez
Director del Instituto Hotel Escuela

El Instituto Hotel Escuela está integrado dentro del Complejo Educativo Ciudad Escolar-San Fernando, sito en la Carretera de Colmenar Viejo, km. Salida 14/15 (Madrid capital). Fue construido en los años 70, siendo originalmente una residencia de estudiantes. En 1989 se adaptan sus instalaciones de manera que se pueda impartir, a partir de 1991, como centro piloto, las enseñanzas autorizadas y módulos profesionales que identifica la LOGSE, estableciéndose las bases para la posterior creación de los distintos ciclos formativos. Al mismo tiempo, se tomaron ciertas medidas para dotar al centro de una singularidad en su sistema de enseñanza, gracias a la utilización de clientes reales como recurso didáctico.

Actualmente, se imparten todos los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo y se están readaptando tanto los proyectos curriculares como las instalaciones para poder hacer frente a la reforma de los nuevos ciclos formativos derivados de la nueva Ley Orgánica de Educación (LOE).

El centro conforma un entorno docente sumamente propicio para la formación de futuros profesionales, dado que en él los alumnos cuentan con una serie de ventajas añadidas que se centran, en gran medida, en el desarrollo de

El complejo docente sustenta la base de su enseñanza con un Hotel abierto al público durante prácticamente todo el año, una agencia de viajes/oficina de información turística y un restaurante abierto al público en periodos lectivos ■

actividades prácticas con clientes reales a lo largo de toda su formación académica. Abarca un amplio abanico de estudios, todos ellos de la Familia profesional de Hostelería y Turismo, lo que se concreta en cinco Ciclos Formativos de Grado Superior que son: Gestión de Alojamientos Turísticos, Agencias de Viajes y gestión de Eventos, Guía Información y Asistencia Turísticas. Para el próximo curso comenzarán a impartirse los nuevos ciclos de Dirección en Cocina y Dirección en Servicios de Restauración, y dos Ciclos formativos de Grado Medio que son, Servicios de Restauración y Cocina y Gastronomía.



En cuanto a infraestructuras, el complejo docente sustenta la base de su enseñanza con un Hotel abierto al público durante prácticamente todo el año, además de unas completas instalaciones, ya que cuenta con 67 habitaciones, seis salones de reuniones, una agencia de viajes/oficina de información turística, un restaurante abierto al público en periodos lectivos, tanto para el almuerzo como para la cena y tres cocinas y reposterías dotadas de los mejores equipamientos y recursos técnicos aplicados en el sector. Todos los servicios que presta el establecimiento son atendidos a diario por profesores, alumnos y personal experto de apoyo a la educación. Esto supone que los alumnos, dentro de su periodo formativo, atienden prácticamente a diario a clientes reales externos y cuando finalizan sus estudios y comienzan a trabajar en las empresas, tienen un plus en su formación difícilmente obtenible bajo otros métodos de formación más tradicionales.



Para mejorar las prestaciones educativas y profesionales, el centro cuenta con Carta de Servicios, en la que se expresan los compromisos adquiridos, además se lleva trabajando desde el año 2005 en temas de calidad bajo los criterios del modelo EFQM y este año se presenta a la segunda edición del Premio a la Excelencia y Calidad del Servicio Público en la Comunidad de Madrid.

En cuanto a las actividades a realizar por parte de los alumnos, por ejemplo durante el segundo curso del ciclo de Cocina y Gastronomía confeccionan una oferta de carta dirigida a los clientes externos, que es servida en el restaurante por los alumnos del Ciclo de Servicios de Restauración. Así todos los alumnos de todos los ciclos formativos, realizan gran parte de su formación en contacto directo con clientes reales, ya sea en la recepción del Hotel, como en la agencia de viajes o la oficina de información turística.

El Hotel escuela cuenta con la carta Erasmus extendida y tiene convenio de colaboración con los mejores establecimientos, tanto a nivel nacional como internacional ■

El Hotel escuela cuenta con la carta Erasmus extendida y tiene convenio de colaboración para la realización del módulo de Formación en Centros de Trabajo, con los mejores establecimientos, tanto a nivel nacional como internacional, como es el caso del Hotel Saint James & Albany, el Hotel Millennium Charles de Gaulle, el Hotel Relais Spa Paris CDG, el Hotel Sheraton Paris CDG, el Hotel Crowne Plaza de Bruselas, el Hotel Kong Arthur de Copenhague, el Restaurante Ibérica de Londres, la Agencia de Viajes Panorama Tours de Londres y de Paris, así como Turquía.com en Estambul, destacando la última firma de convenio con el grupo Barceló, para sus Hoteles europeos. Gracias a la formación que los alumnos reciben en el centro, se garantiza que en el momento en que el alumno finaliza el ciclo de estudios, está capacitado para desenvolverse en su

Anualmente se realizan Jornadas Gastronómicas y Culturales en las que se busca favorecer la relación entre el sector profesional y el educativo ■

puesto de trabajo con las máximas garantías, ya que durante su permanencia en la escuela ha tenido que enfrentarse y resolver situaciones propias del entorno laboral en el que se ha formado. Así gran parte de los alumnos terminan trabajando en las empresas donde han realizado el módulo de Formación en Centros de Trabajo, de hecho la incorporación de prácticamente todos los alumnos al mercado laboral es casi inmediata.

Por otro lado, anualmente se realizan Jornadas Gastronómicas y Culturales en las que se busca favorecer la relación entre el sector profesional y el educativo. En este curso se celebra la decimo octava edición, en la que se rinde homenaje a cultura y la gastronomía de Perú. Por ello, se han programado distintas conferencias y actividades que insertan su gastronomía y su cultura en nuestro entorno, contando con la participación de la Embajada Peruana y la empresa Novel tours y entre otros restaurantes con Astrid y Gastón, Tanta, El Inti de Oro, Nikei 225, La Gorda y Tampu, que harán de profesores durante unos días para que la comunidad educativa se enriquezca del saber hacer de empresas de reconocido prestigio en el sector.

