

TERUEL

La Escuela de Hostelería de Teruel inaugura el curso con más alumnos

El centro apuesta por la relación directa con la sociedad turolense

I. M. T.
Teruel

La Escuela de Hostelería de Teruel ha incrementado su número de alumnos y formará este año a 175 estudiantes en los diferentes niveles y especialidades de la familia profesional de Hostelería y Turismo. El centro educativo apuesta por un contacto directo con la sociedad turolense para ser un lugar de referencia en la ciudad.

Este Instituto de Formación Profesional Específica presentó ayer su nuevo curso con una clase práctica en la que los estudiantes de segundo curso de los ciclos superiores de Dirección de Cocina y Dirección de Servicios de Restauración prepararon un vino español para autoridades locales, educativas y culturales.

El director del centro, Manuel Marqués, explicó que ha crecido la matrícula y que el objetivo es continuar con los proyectos de cursos anteriores "manteniendo las líneas de colaboración con el sector hostelero y con las denominaciones de origen de la provincia" de forma que los productos turolenses sean protagonistas.

Asimismo, Marqués destacó que la Escuela de Hostelería quiere ser "un lugar de referencia" para las instituciones y que se llene de actividad, no solo de los alumnos sino que de vida a los turolenses como ya se hace con propuestas en las que colaboran con entidades como la asociación de Celiacos o la de Sumilleres, entre otras.

A nivel de formación, este centro pretende contribuir a mejorar el sector turístico de Teruel con profesionales bien preparados y que tienen "una manera de trabajar que se centra en cuidar al cliente y al producto", señaló el director de la Escuela de Hostelería que añadió que la pretensión es que este espíritu se traslade a los establecimientos.



El director de la Escuela de Hostelería de Teruel, Manuel Marqués, presentó el curso a instituciones políticas y educativas



Alumnos de segundo de los ciclos de grado superior organizaron el vino



Las autoridades participaron en el acto de inicio de curso de la Escuela

• EMPLEABILIDAD •

Buena inserción laboral, aunque con bastante estacionalidad

Los titulados de los grados de la familia profesional de la hostelería y turismo tiene bastantes ofertas laborales, si bien es cierto, que marcadas con la temporalidad y la estacionalidad propias de este sector productivo.

El director de la Escuela de Hostelería, Manuel Marqués, recordó que hay momentos puntuales en los que reciben tantas solicitudes de alumnos para trabajar que no se pueden atender todas, aunque los contratos no duran tanto como les gustaría.

La formación que se ofrece en este IFPE es de alta calidad y por eso contar con sus títulos es un gran aval para la búsqueda de empleo. También algunos titulados apuestan por montar sus propios negocios en un sector, como el del turismo que es estratégico no solo en la ciudad de Teruel sino en toda la provincia.

• EL PERFIL •

Los estudiantes son más mayores y apuestan por realizar varios ciclos

El director de la Escuela de Hostelería de Teruel, Manuel Marqués, señaló que el perfil del alumnado de este centro ha ido variando y cada vez hay personas de más edad y que tienen muy claro su interés por este ámbito profesional.

La Escuela de Hostelería ofrece la FP Básica de cocina y restauración, dos ciclos formativos de grado medio en Cocina y Gastronomía y en Servicios de Restauración y tres ciclos superiores de Dirección de Co-

cina, Dirección de Servicios de Restauración y de Guía Turístico.

La mayoría de los estudiantes se implican mucho con la actividad del centro, participando en diferentes propuestas complementarias que se realizan. Un buen ejemplo es el convenio suscrito el curso pasado con la empresa de un exalumno de la Escuela, Javier Yzuel, gracias la cual los estudiantes pueden investigar sobre nuevos productos. La acti-

vidad ha dado buenos resultados y se va a continuar durante el curso que acaba de comenzar.

Por otro lado, es frecuente que estos alumnos amplíen su formación con varios títulos bien pasando tras finalizar la oferta de Formación Profesional Básica al grado medio y de este al superior y en algunos casos incluso cursando las diferentes especialidades del centro: Cocina, Restauración y Turismo.



EL AYUNTAMIENTO DE VISIEDO OFERTA

**Contrato de gestión del
Multiservicio Rural Las Pasaderas
(Bar-Restaurante y vivienda)**



Información: 978 77 90 01

Fin de plazo: Lunes, 24 de octubre de 2016