

**FORMACIÓN** Los centros tienen abierto el plazo de admisión para el nuevo curso hasta el 19 de junio

# Las Escuelas de Hostelería de la Región cautivan al primer bocado

## MURCIA

**B. Maestro.** La conocen como la despensa de Huerta. La Región de Murcia hunde su influencia en una tierra fértil y un mar lleno de vida que marcan –en parte– su propia gastronomía. Tanto es así que atesora un recetario sin límites. Se abastece de los ingredientes necesarios para defender una cocina reconocida y valorada no solo de puertas para adentro, sino en el mundo entero. Pero la buena prensa también es obra de la magia de los chefs, que ponen su talento en movimiento para elaborar platos con los que alcanzar la gloria. Otro eslabón imprescindible lo componen los equipos de sala a la hora de servirlos a los comensales, ya que además son la imagen del restaurante.

Las Escuelas de Hostelería y Turismo de Murcia (IES La Flota), Cartagena (CIFP) y Lorca (IES San Juan Bosco) son cuna de estos perfiles profesionales. Para lograr la excelencia, cuentan con una oferta formativa completa y reglada, un claustro altamente cualificado y con experiencia, y unas instalaciones modernas y adaptadas a las necesidades del alumnado. Desde hoy, los interesados en inscribirse en el proceso de admisión para los ciclos formativos de Grado Medio y Superior de FP de estos tres centros para el curso 2018/19 pueden realizar ya la solicitud, hasta el 19 de junio. Las listas definitivas se publicarán el viernes 22 y los candidatos adjudicados deberán formalizar la matrícula del 25 al 29 de ese mes. Cabe mencionar que más de 900 estudiantes se han formado este año en estas instituciones.

No cabe duda que la especialización es fundamental en este sector, que generó más del 12% del empleo creado el pasado año. «Sin embargo, aún le queda un largo recorrido para su total profesionalización, ya que los picos de trabajo hacen que en muchas ocasiones se contrate personal que no cuenta con todas las habilidades y competencias para ofrecer un servicio de calidad. Por ello, los conocimientos que se adquieren con los estudios reglados son, sin duda, un valor indiscutible para el futuro profesional», asegura Rocío Lineros, directora de la Escuela de Hostelería y Turismo de la Flota.

## Oferta formativa

### IES La Flota, Murcia.

- Grado medio:
  - Cocina y gastronomía (turno mañana y tarde)
  - Panadería, repostería y confitería (mañana).
  - Servicios en restauración (mañana).
- Grado superior:
  - Agencias de viajes y gestión de eventos, bilingüe (mañana).
  - Dirección de cocina (tarde).
  - Dirección de servicios en restauración (tarde).
  - Gestión de alojamientos turísticos, bilingüe (tarde).

### CIFP, Cartagena.

- Grado medio:
  - Cocina y gastronomía (mañana y tarde)
  - Servicios de restauración (mañana)
- Grado superior:
  - Panadería, repostería y confitería (mañana)
  - Dirección en cocina (mañana)
  - Dirección en servicios (mañana)
  - Guía, información y asistencias turísticas, bilingüe (mañana).
  - Certificados de profesionalidad para desempleados.

### IES San Juan Bosco, Lorca.

- FP Básica:
  - Cocina y restauración.
- Grado Medio
  - Servicios de restauración.
  - Cocina y gastronomía.

Durante la etapa formativa, los estudiantes evolucionan a velocidad de crucero. «Aplicamos una metodología basada en el concepto ‘enseñar a aprender’ con la que les intentamos dotar de las herramientas necesarias para que saquen a diario su espíritu crítico y optimicen sus conocimientos y habilidades», explica Reyes Sánchez, jefe del departamento de Hostelería y Turismo del IES San Juan Bosco. A esto se suma una completa agenda de actividades que complementa las clases teórico-prácticas. «Fomentamos la iniciativa, creatividad e ilusión de la comunidad educativa con la participación en concursos nacionales, foros, congresos y ferias gastronómicas,



El equipo de cocina de La Flota prepara el último servicio de cenas de este curso. A. DURÁN / EFO



Alumnos de Servicios de restauración coordinados por Begoña Pajuelo. S. TRIGUERO / EFO



Dos alumnos de la Escuela de Hostelería de Lorca ultiman el postre. IES SAN JUAN BOSCO

cas, clases magistrales y catas, entre otros», añade Maravillas López, jefa de Estudios en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.

### CLIENTES REALES

Además, los tres centros disponen de aula-comedor abiertos semanalmente para que el público pueda degustar menús elaborados y servidos por los propios alumnos, previa reserva. Eso sí, se recomienda consultar disponibilidad (Lorca: <http://www.hostelerialsanjuanbosco.es>; Cartagena: [<http://reservas.ieslafloata.es>\)](http://hosteleryturismocar-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

Dado que el hábito no hace al monje, el alumnado también debe poner de su parte. Se le exige puntualidad, simpatía, corrección postural, higiene personal, capacidad de trabajo en equipo y actitud proactiva. El círculo de aptitudes lo cierra el dominio de idiomas, una buena memoria y la organización en los procesos culinarios y de servicio. En este sentido, «cada vez son más los estudiantes que acceden a las becas Erasmus+, para perfeccionar lenguas extranjeras», subraya Maravillas López.

tas López.

El resultado es un alto índice de empleabilidad tras superar los estudios, en concreto el 100% en la rama de hostelería. Esta diana se alcanza de forma inmediata, ya que las empresas donde realizan las prácticas suelen contratarlos para que crezcan profesionalmente. En turismo, el dato se sitúa en el 70%. Porque cursar en estos tres centros es ya un garante de calidad. «Tenemos claro que hay que formar a los mejores trabajadores e ir siempre por delante de lo que necesita el sector», recopila Rocío Lineros.