

Hablamos con **Víctor R. García Vicente** Director de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid

## “Nuestro elemento más distintivo es la experiencia acumulada después de 50 años liderando las enseñanzas de hostelería y turismo”

Dependiente de la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, la Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid imparte las enseñanzas regladas reconocidas por el Ministerio de Educación y Cultura, pertenecientes en su totalidad a la familia profesional de Hostelería y Turismo, un sector de importancia capital para la economía española. En la siguiente entrevista, su Director, Víctor R. García Vicente, nos amplía la información relativa a este centro escolar.

¿Qué destacaría de la trayectoria del centro?

La Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid tiene su origen en el año 1944 en un edificio de la calle Cervantes, aunque no fue hasta 1959 cuando nos trasladamos a la Casa de Campo de Madrid, en concreto al actual edificio de la antigua Feria del Campo, por lo que contamos con un entorno céntrico, próximo a la Plaza de España, rodeado de árboles, espacios abiertos y bien comunicado por metro y autobús. También citar a título de ejemplo alguno de los alumnos que pasaron por nuestras aulas como: Juan Mari Arzac, Emilio Gómez Calcerrada, Paco Roncero, Javier Nieto Fontecha, Jesús Felipe Tablado, Pablo Vila, entre otros muchos que no puedo citar por falta de espacio.

¿Cuál es su oferta docente?

A lo largo de los más de 50 años de trayectoria docente hemos impartido todas las enseñanzas relacionadas con la hostelería y el turismo de España. Hasta que al pasar las enseñanzas de turismo a la universidad como Diplomatura, quedó en la Escuela todo lo referente a Formación Profesional con los ciclos de grado medio y de grado superior. Por lo que respecta a la formación presencial, ofrecemos las titulaciones de técnico en Cocina, Pastelería y Panadería, y



Servicios de Restaurante Bar; las titulaciones de técnico superior en Agencia de Viajes, Alojamientos, Información y Comercialización Turísticas, y Restauración; y las iniciaciones profesionales a Ayudante de Restaurante y Bar y Auxiliar de Lavandería y Lencería. También existe la posibilidad de realizar las pruebas libres para la obtención de los Títulos de Técnico y Técnico Superior.

¿Cómo definiría el perfil del alumnado?

Nuestros alumnos de grado medio proceden de la ESO y los de grado superior del bachillerato. Incluso, personas de mayor edad que tienen un interés especial por formarse en el ámbito de la Restauración y el Turismo. Quiero hacer mención a la actitud vocacional de servicio del alumnado, necesaria para la excelencia del sector.

¿En qué se diferencia su centro de otros?

Quizás nuestro elemento más distintivo sea la experiencia acumulada tras una presencia de más de 50 años en el ámbito docente, pues somos una de las escuelas más antiguas de España. Por otro lado, intentamos mantener unas relaciones con los distintos estamentos profesionales muy fuertes y nos adaptamos a los constantes cambios que afectan a la realidad de los sectores para los que estamos formando a nuestros alumnos, siempre con el objetivo de que están excelentemente preparados para incorporarse a sus puestos de trabajo. También estamos inmersos en distintos programas de calidad y excelencia, de análisis de peligros y puntos críticos de control, y de aulas técnicas europeas para potenciar la enseñanza de idiomas. En este contexto, y dentro del amplio programa de la Subdirección General de Formación Profesional, durante el curso pasado en-



viamos a 11 alumnos a París por un periodo de tiempo de 12 semanas para completar sus conocimientos con otros métodos y sistemas, una experiencia que también hemos llevado a cabo en Portugal, Inglaterra y Grecia.

¿De qué infraestructura disponen para acometer su labor?

Contamos con aulas ordinarias, con laboratorios de idiomas, con aulas informáticas con conexión a Internet, y equipadas con el sistema Amadeus, aulas equipadas con ordenadores y cañones, aulas prácticas con dos cocinas (una de diseño industrial y otra de diseño pedagógico), aula coctelería, aula restaurante, un restaurante abierto al público cuatro días a la semana, aula de bar, aula de lencería y lavandería, biblioteca, aula de cata, aula de pastelería, economato, bar, office y fregaderos para el material de cocina, etc.

¿Cómo es el profesorado que imparte las clases?

Nuestra plantilla docente está integrada por 68 profesores, divididos entre los departamentos de prácticas, hostelería y turismo, formación y orientación laboral, inglés, francés, etc.

¿Cuentan con convenios de prácticas y bolsa de trabajo?

Tenemos en estos momentos un total de 280 convenios de prácticas con empresas tanto de la Comunidad de Madrid como del resto de España, como por ejemplo NH, Meliá, Ritz, Hotel Arts, Paradores Nacionales, Zalacaín, Palace, Viajes Halcón, Viajes Marsans, etc. También estamos poniendo en marcha una página web de infoempleo en la que estarán presentes todas las empresas con las que mantenemos los con-



venios de colaboración y los alumnos con interés laboral, lo que supondrá una importante base de datos con contactos directos. La pujante Asociación de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería de España dispone asimismo de una activa bolsa de trabajo.

¿Cuáles son sus proyectos futuros más importantes?

Tras casi 50 años de presencia en el edificio donde estamos ubicados, ha llegado el momento de acometer ciertas actuaciones de mejora y modernización de las instalaciones con nuevos equipamientos. También tenemos previsto, como es costumbre en nuestro centro, la mejora permanente en los programas y sistemas educativos que aplicamos, pues la educación es un elemento vivo que evoluciona constantemente. Sin olvidar los proyectos de prácticas en Europa, mejora y ampliación en los idiomas, colaboración con asociaciones profesionales y empresariales, entes públicos, universidad, etc.

¿Cómo valora la situación actual del sector turístico en España?

Se trata de un sector muy importante para la economía de nuestro país, pues España es un puntal de referencia a nivel mundial. Sin embargo, no nos podemos descuidar ni estancar, porque rápidamente nos quedaríamos retrasados ante la vertiginosa marcha del ramo. Además, existe una falta de mano de obra cualificada, una problemática que puede subsanarse con la entrada de alumnos con verdadera vocación profesional.



ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE MADRID

Av. Puerta del Ángel, 5 - 28011 Madrid  
Tel. 91 463 11 00

www.escuelasuperior-hosteleriaturismo-madrid.com  
secretaria@escuelasuperior-hosteleriaturismo-madrid.com