



**I.E.S ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y
TURISMO.MADRID**

PROYECTO EDUCATIVO DE CENTRO

CURSO 2021/2022

1.- Introducción	2
2.- Señas de identidad	2
2.1. El Centro como Institución educativa.....	2
2.2. Principios educativos.....	2
2.3. Educación en valores.....	4
3.-Objetivos generales	4
3.1. En el ámbito institucional.....	4
3.2. En el ámbito educativo.....	5
3.2.1. De carácter general.....	5
3.2.2 Del proceso de enseñanza aprendizaje.....	5
3.2.3. De la educación en valores.....	6
3.3. En el ámbito de la participación.....	6
3.4. En el ámbito organizativo y de gestión.....	7
3.5. En el ámbito del desarrollo y la innovación.....	7
4.-Principios metodológicos	7
5.-Análisis del contexto	8
5.1.- Descripción de la zona.....	8
5.2.- Características de la comunidad educativa.....	8
5.2.1 Alumnado y sus familias.....	8
5.2.2 Profesorado.....	9
5.2.3 Personal no docente.....	9
5.3.- Características del centro.....	9
5.3.1 Origen y consolidación.....	9
5.3.2 Infraestructuras y dotaciones.....	10
5.3.3 Oferta educativa.....	12
5.3.4 Grupos y turnos.....	23
6.- Relaciones con el entorno	23
6.1.- Relaciones con empresas del sector.....	24
6.2.- Relaciones con instituciones.....	25
6.3.- Relaciones con proveedores.....	25
6.4.- Relaciones con asociaciones profesionales y empresariales.....	25
7.- Reglamento de Régimen Interno	26

1.-INTRODUCCIÓN.

El presente Proyecto Educativo es el resultado del trabajo, la reflexión y el acuerdo del conjunto de la Comunidad Educativa de la Escuela:

Profesores, personal no docente, alumnos, padres y otros miembros externos a la Escuela.

Este documento pretende proporcionar un marco global que facilite la acción coordinada de todos los sectores implicados en la práctica educativa. Parte de un análisis pormenorizado de las características del entorno y de las necesidades educativas del alumnado.

En él se establecen los principios y perfiles de la acción educativa, los objetivos fundamentales que pretendemos alcanzar y la estructura y funcionamiento de los diferentes elementos que integran el centro. Asimismo, regula los cauces de participación y establece las normas de convivencia.

Se presenta, de esta manera, una declaración de intenciones y una expresión de los valores que constituyen el ideario de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid.

La legislación vigente establece los mecanismos de revisión y evaluación del Proyecto Educativo de los centros educativos.

Todos los miembros de la comunidad escolar, dentro de sus respectivos ámbitos de competencia, están obligados a cumplir y aplicar este Proyecto Educativo sin que puedan alegar desconocimiento del mismo como causa de incumplimiento de lo que en él se refleja.

2.-SEÑAS DE IDENTIDAD.

Nuestra Escuela posee un carácter especial que la hace única en nuestra Comunidad, ya que lleva 72 años formando profesionales que han llevado el nombre de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo con orgullo y dignidad por el mundo entero.

Es nuestro objetivo que los alumnos que aquí se formen se sepan parte de una larga tradición que les haga amar a su Escuela y a su profesión, siguiendo el ejemplo de tantos que así lo hicieron.

Sin embargo no es nuestro deseo mirar hacia el pasado, sino apoyándonos en él y en la estrecha relación que siempre hemos mantenido con las empresas, seguir evolucionando de acuerdo con lo que la sociedad requiere.

2.1.- La Escuela como Institución Educativa.

La misión de nuestra Institución es la de convertirse en instrumento de cualificación e inserción laboral adecuándose a los cambios que experimenten las empresas de nuestro entorno en la actual sociedad global del conocimiento, con el fin de asegurar que las personas alcancen la excelencia en el desarrollo integral de sus competencias profesionales, satisfaciendo sus expectativas, aspiraciones, necesidades e intereses individuales.

2.2.-Principios Educativos

Se concibe en la Escuela la Educación como un todo que persigue la formación integral del alumnado a través del desarrollo de una serie de principios, que se concretan en:

1.- Reconocimiento del derecho de los alumnos a recibir una formación que asegure el pleno desarrollo de su personalidad y, como centro específico de Formación Profesional, garantice su formación en la familia profesional de Hostelería y Turismo, de forma que pueda integrarse en el mundo laboral, garantizando la igualdad de oportunidades.

2.- Establecimiento de una gestión que forme al alumnado en el conocimiento y ejercicio de los derechos y deberes inherentes a todo ciudadano.

3.- Reconocimiento de la necesidad de educar y orientar al alumno en su individualidad, respetando sus peculiaridades y personalidad concreta, lo que se traduce en la transmisión de conocimientos generales y específicos sobre los ámbitos del saber de los que es responsable y en la orientación de cada alumno tanto en el aprendizaje de la materia como en su inserción laboral y social.

4.- Respeto y valoración de la libertad de conciencia de todos los miembros de la comunidad educativa así como de su integridad y dignidad personales.

5.- Reconocimiento de la necesidad de respetar escrupulosamente las normas de higiene, especialmente en la manipulación de alimentos, y todas las normas de seguridad que el desarrollo de la profesión hostelera requiere. Además el claustro de profesores fomentará entre el alumnado la imagen, maneras y roles profesionales atendiendo a la idiosincrasia de las profesiones que contempla la oferta educativa del centro.

6.- Favorecimiento de la actuación del profesorado como experto y especialista en su campo, potenciando la actualización constante de conocimientos y promoviendo la investigación y el desarrollo en su materia.

7.- Promoción de actividades de formación para el profesorado a través de cursos y actividades de autoformación, con presencia de expertos y profesionales del sector hostelero y fomento del reciclaje de conocimientos, y materiales e instalaciones.

8.- Fomento de la permanente renovación y actualización tanto técnica como profesional y laboral que abarque las instalaciones, la dotación de material y el perfeccionamiento de los profesionales de la Escuela.

9.- Integración y participación democrática de todos los miembros de la comunidad educativa tanto en el entorno docente como en el entorno social y laboral, siguiendo los principios de no discriminación y de atención a la diversidad y fomentando el derecho de asociación, a través de:

- La participación de los distintos estamentos de la comunidad educativa en sus correspondientes órganos de representación, facilitando una estructura que fomente el diálogo y favorezca el intercambio de ideas para llegar a una toma de decisión consensuada, integrando las diferentes sensibilidades.
- El asociacionismo dentro y fuera de la institución para propiciar el intercambio y la colaboración con otros centros e instituciones, de cara a la continua mejora del proceso enseñanza-aprendizaje.
- El acceso a la información tanto profesional y específica como acerca de la gestión y funcionamiento del centro y de la educación en general, potenciando reuniones informativas y facilitando la documentación pertinente.

- La participación en la gestión del centro favoreciendo el aporte de ideas, opiniones y sugerencias de todos los miembros de la comunidad educativa, directamente y a través de sus órganos de representación.

10.- Orientación escolar y profesional que facilite al alumnado el acceso al mundo laboral en función de sus características y aspiraciones personales, favoreciendo su participación en actividades relacionadas con el mismo.

11.- Fomento de los convenios de cooperación con el entorno productivo para facilitar el conocimiento y la progresiva integración del alumnado en la empresa.

12.- Incremento de la autonomía del alumno para que pueda optar libre y progresivamente entre las diversas opciones que la vida le ofrecerá al terminar su formación.

13.- Potenciación de la adquisición de hábitos intelectuales, técnicas de trabajo, habilidades, destrezas manuales, conocimientos científicos, humanísticos y técnicos, así como de su capacidad creativa y autonomía personal, que le proporcionará mayores posibilidades personales y laborales.

14.- Promoción de iniciativas que favorezcan el desarrollo de la creatividad, fomenten la motivación e incrementen el interés y la participación activa del alumnado en los distintos módulos.

15.- Reconocimiento del derecho del alumnado a una valoración de su aprendizaje conforme a criterios objetivos.

2.3.-Educación en valores.

Creemos que la educación escolar debe ser coherente con el conjunto de principios fundamentales que se recogen dentro de los valores de libertad, respeto, responsabilidad, igualdad de oportunidades, equidad, diversidad, participación, afán de superación y transparencia.

Por otro lado, entendemos que la función básica de la educación escolar es la socialización en un entorno democrático: la construcción de la identidad personal y profesional tributaria de un contexto socio-cultural concreto.

3.-OBJETIVOS GENERALES.

A fin de que los principios educativos enunciados en el apartado anterior puedan hacerse realidad, se plantean una serie de objetivos generales que deberán irse concretando en los objetivos de los proyectos curriculares de los distintos ciclos. Estos objetivos generales son:

3.1.-En el ámbito institucional.

- ✓ Favorecer un clima positivo dentro del centro que propicie la integración de los distintos estamentos de la comunidad educativa.
- ✓ Potenciar la participación de padres y madres del alumnado en la vida escolar, en aquellos aspectos de su incumbencia que favorezcan la educación integral de los alumnos.
- ✓ Potenciar la Asociación de Antiguos Alumnos como forma de colaboración, generar corrientes de pertenencia y fomentar el nexo de unión con el centro.

- ✓ Mantener actualizada de forma permanente la dotación material e instalaciones del centro para facilitar una formación basada en las tecnologías más innovadoras.
- ✓ Mantener relaciones fluidas y constantes con las empresas del sector hostelero para mejorar la formación en centros de trabajo (FCT) del alumnado y su inserción laboral.
- ✓ Establecer mecanismos que permitan evaluar los objetivos planteados y que faciliten su actualización.

3.2.-En el ámbito educativo.

La misión de nuestro Centro es:

Educar personas y formar profesionales en estrecho contacto con el mundo laboral en el que se integran.

3.2.1.-De carácter general.

- ✓ Fomentar el ambiente de estudio y trabajo propiciando iniciativas y actividades que atiendan a las distintas capacidades del alumnado, mediante actividades culturales y deportivas, revistas especializadas, biblioteca, visitas profesionales....
- ✓ Favorecer la activación del aprendizaje de por vida para preparar personas que lo incorporen a su actividad ordinaria. Vivir el aprendizaje como una aventura y así activar los resortes necesarios para que los alumnos aprendan a aprender y comprendan que es un proceso que dura toda la vida.
- ✓ Orientar al alumnado tanto en el plano educativo como en el profesional para favorecer su inserción en el mundo laboral.
- ✓ Desarrollar la adquisición de la competencia profesional característica de cada título y de las cualificaciones que lo integran y capacitar para el ejercicio de las actividades profesionales inherentes a estas.
- ✓ Fomentar la comprensión de la organización y características del sector, así como los mecanismos de la inserción profesional. Conocer la legislación laboral básica y los derechos y obligaciones que se deriven de las relaciones laborales, y adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir los posibles riesgos derivados de las situaciones de trabajo.
- ✓ Fomentar la adquisición de una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones a través de una formación polivalente funcional y técnica. Afianzar un espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales.
- ✓ Desarrollar las competencias lingüísticas específicas y necesarias para el ejercicio profesional en distintos ámbitos de la Unión Europea.
- ✓ Adquirir la competencia requerida para el uso y aprovechamiento de las tecnologías de la información y la comunicación.

3.2.2.-Del proceso de enseñanza y aprendizaje.

- ✓ Fomentar la participación del profesorado en la marcha y funcionamiento de la Escuela a través de la creación de comisiones y grupos de trabajo, y mediante su participación activa en los órganos de gestión.
- ✓ Favorecer el trabajo en equipo en el marco de las reuniones de Departamentos, Juntas de Evaluación, Equipos de Ciclo, etc.
- ✓ Promover proyectos de formación e innovación y cuantas actividades se consideren adecuadas para la permanente actualización científica, pedagógica y profesional del profesorado.

- ✓ Integrar al alumno en el entorno educativo y sociolaboral, creando un clima receptivo, informándole de la realidad de la Escuela desde el primer día y posibilitándole un ambiente de solidaridad amistad y confianza.
- ✓ Proporcionar al alumno un conocimiento progresivo de la profesión elegida, así como del entorno en que deberá desenvolverse en el futuro. Ajustar las capacidades de los alumnos a las demandas de cualificación del entorno productivo.
- ✓ Fomentar la autoestima y la confianza en sí mismos, ayudándoles a asumir responsabilidades concretas como forma de desarrollar su propia individualidad, su capacidad de razonamiento, su espíritu crítico y de adquirir hábitos, destrezas y técnicas de trabajo que le permitan afrontar de forma creativa situaciones nuevas.
- ✓ Ayudar al alumno a descubrir la importancia de la obra bien hecha, el amor a su profesión y la vocación de servicio, de modo que desarrolle una actitud positiva ante la vida.
- ✓ Adaptar los contenidos de las programaciones a cada alumno, sin renunciar al rigor y profundidad que garanticen mejor calidad de la enseñanza y fomenten la constante mejora en la formación del profesorado.
- ✓ Potenciar el espíritu de colaboración de alumnos, padres y profesores en el proceso educativo, dotando la Escuela de los órganos necesarios para que la participación de todos sea eficaz y clara, no deteniéndose en lo estrictamente marcado por la ley, abiertos a la colaboración con todas aquellas personas, instituciones y empresas que completen la labor del propio centro.
- ✓ Mantener el proceso de orientación durante la permanencia del alumno en el centro, tanto en el aspecto personal y social como en el de sus posibilidades académicas y profesionales, estimulando la actitud dinámica del profesorado, especialmente de los tutores, como elementos básicos del proceso e implicando a los padres en él como forma de lograr la compenetración entre los objetivos de la Escuela y la realidad familiar.

3.2.3.-De la Educación en valores.

- ✓ Respetar y hacer respetar los principios higiénico sanitarios que la normativa vigente y la profesión hostelera establece.
- ✓ Establecer los mecanismos necesarios para que las prácticas en empresas resulten lo más formativas posible.
- ✓ Favorecer la reflexión y la práctica de los valores citados en las señas de identidad del centro y en sus principios educativos.
- ✓ Formar para el empleo, incorporando objetivos transversales basados en competencias de gestión y relación, que extiendan el aprendizaje de la profesión hacia dominios vinculados con el individuo tanto como trabajador como ciudadano.
- ✓ Promover valores éticos y ciudadanos entre el alumnado, atendiendo a la diversidad, tolerancia, convivencia, respeto a los demás y respeto al medio ambiente.

3.3.-En el ámbito de la participación.

- ✓ Potenciar cuantas actividades contribuyan a la mejor formación profesional dentro de las especialidades correspondientes.
- ✓ Facilitar al alumnado información sobre sus calificaciones y la relación de éstas con su proceso de evaluación para garantizar su derecho a ser calificado con criterios objetivos.

- ✓ Promover que todos los miembros de la comunidad educativa conozcan, asuman y lleven a la práctica las tareas derivadas de los derechos y obligaciones de cada uno y que todos asumamos las consecuencias derivadas de nuestros actos.
- ✓ Fomentar que los profesores, los trabajadores no docentes, los alumnos y padres de alumnos intervengan en el control y la gestión del centro, mediante los órganos de gobierno del mismo.
- ✓ Comprometer a todas las personas de la comunidad educativa en el cuidado y mantenimiento de las instalaciones y los recursos materiales de la Escuela en condiciones adecuadas para uso y disfrute de todos.
- ✓ Concienciar a los alumnos desde el comienzo de curso del compromiso que supone integrarse dentro del proyecto educativo de un centro de nuestras características con el fin de que se cumplan de modo óptimo los objetivos programados. Conseguir su compromiso para alcanzar los objetivos de la forma más eficaz y con las mayores garantías de calidad posible.
- ✓ Favorecer la participación del profesorado en actividades de formación permanente.
- ✓ Contrastar información con las empresas, las instituciones públicas y los agentes sociales de forma que nuestras actividades se enriquezcan con sus aportaciones.

3.4.-En el ámbito organizativo y de gestión.

- ✓ Desarrollar estrategias dirigidas tanto a la ordenación y mejora de nuestro sistema organizativo, como a la implantación de procesos de gestión que garanticen la calidad del mismo. Es imprescindible la participación de toda la Comunidad Educativa en estos procesos.
- ✓ Mostrar flexibilidad para adecuar la estructura y la organización a los cambios, necesidades y demandas de la sociedad y a las diversas aptitudes, intereses, expectativas y personalidades de los alumnos.
- ✓ Gestionar de forma eficaz todos los recursos disponibles, humanos, materiales y económicos. Facilitar los procedimientos administrativos mediante una organización rigurosa y eficaz de los medios.
- ✓ Desarrollar y utilizar instrumentos eficaces para la difusión de la comunicación externa e interna de las actividades que se desarrollan en la Escuela.
- ✓ Conseguir la implantación, el respeto y la observancia del Reglamento de Régimen Interno.

3.5.-En el ámbito del desarrollo y la innovación.

- ✓ Convertirnos en un centro de formación e innovación tecnológica, fomentando y favoreciendo aquellos métodos y recursos pedagógicos que más motiven el aprendizaje de los alumnos.
- ✓ Ofrecer a la pequeña y mediana empresa un servicio formativo integrado. Atender el reciclaje de parados y profesionales de las empresas. Atender las demandas en materia de formación de profesores de otros centros.
- ✓ Potenciar la adecuación de las acciones formativas a las necesidades del mercado.
- ✓ Realizar actuaciones de información sobre la Escuela en el entorno y ante la Administración.
- ✓ Colaborar en el progreso profesional de los profesores, facilitando las actividades de formación en la Escuela.
- ✓ Organizar intercambios de profesores y alumnos con otros centros europeos de parecidas características.

4.-PRINCIPIOS METODOLÓGICOS.

Los principios metodológicos esenciales de nuestra actividad educativa son los siguientes:

- ✓ Proporcionar a los alumnos una enseñanza de calidad integradora y completa tanto en los conocimientos teóricos como en el desarrollo de las actividades prácticas.
- ✓ Coordinar un sistema de interacción entre los distintos Ciclos Formativos.
- ✓ Desarrollar los contenidos de los distintos módulos en un entorno eminentemente práctico y, en la medida de lo posible, en un ámbito real de trabajo.
- ✓ Promover la participación de los distintos sectores de la comunidad educativa en el desarrollo de la actividad escolar, dentro del ámbito de sus responsabilidades facilitando el necesario clima de convivencia y estudio. la asistencia a clase, la responsabilidad en las tareas académicas y la presencia en las reuniones de Delegados y Juntas de Evaluación.
- ✓ Potenciar la capacidad de los alumnos para confiar en sus propias aptitudes y conocimientos, desarrollando los valores y principios básicos de creatividad, iniciativa personal y espíritu emprendedor.
- ✓ Promocionar en el alumno la capacidad para aprender por si mismo y para trabajar en equipo, así como la formación para la prevención de conflictos y para su resolución pacífica en todos los ámbitos de la vida personal, familiar, social y laboral.
- ✓ Considerar la responsabilidad y el esfuerzo personal elementos esenciales del proceso educativo. El grupo de profesores de esta Escuela se considera transmisor de conocimientos y el alumnado receptor de los mismos. Por lo cual su interés y esfuerzo son imprescindibles como punto de partida, al igual que lo es reconocer que necesitan aprender de manera efectiva y rápida.

5.-ANÁLISIS DEL CONTEXTO.

5.1.-Descripción de la zona.

En el año 1945 nace la Escuela Profesional de Hostelería, a partir de la idea de un grupo de profesionales y empresas del sector, conocida como “Escuela Cervantes” por estar situada en la calle Cervantes, 3.

Pronto sus instalaciones se quedan pequeñas y la gran demanda de alumnos hizo necesaria la creación de nuevas instalaciones. Durante el curso académico 1959-1960 se inauguraron las actuales instalaciones en la Casa de Campo, en la llamada Carretera de Puerta del Ángel, hoy Avenida de la Puerta del Ángel, junto a la piscina municipal dentro del recinto de la Feria del Campo, que reunía, por su situación, condiciones envidiables.

5.2.-Características de la comunidad educativa.

5.2.1 Alumnado y sus familias.

La procedencia del alumnado es sumamente diversa, afectando al municipio de Madrid y a muchas localidades de la periferia, ya que en la Comunidad de Madrid sólo cinco centros imparten enseñanzas de la familia de Hostelería y Turismo. Cabe también destacar la existencia de un pequeño porcentaje de alumnos procedente de otras comunidades e incluso de otros países, en el curso 2.016/17 de los 1.192 alumnos matriculados 170 de ellos son de procedencia extranjera.

La edad media del alumnado en los ciclos de grado medio es la correspondiente en su mayoría a la de su nivel educativo, aunque cada vez con más excepciones, con tendencia a mayor edad.

En el caso de los alumnos de los ciclos de grado superior, la edad media suele estar bastante por encima de lo que cabría esperar por su nivel educativo. Esto es debido en muchos casos a que buena parte de los alumnos que acceden a estos ciclos han cursado previamente otros estudios post-bachillerato.

El nivel económico familiar se sitúa: en los ciclos de grado superior en una posición media media-alta. En los ciclos de grado medio la situación es media.

En los ciclos de Formación Profesional Básica el nivel de edad media se establece entre los 15 a 16 años y su entorno económico y familiar es de tipo medio-bajo.

5.2.2.-Profesorado.

La Escuela tiene actualmente setenta y cuatro profesores, agrupados en seis Departamentos Didácticos. Gran parte de ellos simultanea tareas docentes junto con la responsabilidad de algún cargo de gobierno o de coordinación. Más de la mitad son profesores técnicos de FP, el resto de secundaria.

El treinta por ciento no tiene destino definitivo. El diez por ciento es profesorado interino que suele repetir destino en el centro. El diez por ciento del profesorado cambia anualmente. La antigüedad media del profesorado en el centro es de diez años, lo cual es un índice de la estabilidad característica de la plantilla.

La mayoría del profesorado de la Escuela se considera bastante satisfecho en ella y la implicación en actividades lectivas, de convivencia y de participación y formación es elevada.

5.2.3 Personal no docente.

El centro cuenta con cuarenta y una personas dedicadas a tareas no docentes. Seis de ellas realizan tareas administrativas y de servicio trabajando en equipo con el Secretario y el Director del centro. Siete personas son auxiliares de control, realizando tareas relacionadas con la información y mensajería. Una persona se encarga del mantenimiento del utillaje y el edificio. Finalmente, el equipo de limpieza compuesto por once auxiliares de Hostelería y once personas de una contrata externa, todos ellos repartidos en dos turnos, diurno y vespertino.

5.3.-Características del centro.

5.3.1.-Origen y consolidación.

El origen del centro fue la Escuela Nacional de Hostelería, “Escuela Cervantes” conocida así por estar situada en la calle Cervantes, 3, que se inauguró en el año académico 1944-45, con dependencia sindical y gubernamental,

En el año 1959 se inauguran las actuales instalaciones de la Casa de Campo, con cuatro especialidades: Gerencia, Cocina, Servicios (comedor, bar) y Regiduría de pisos.

Entre las instalaciones se contaba con el fuselaje de un avión que, en ocasiones, servía para dar clases de azafatas.

La Escuela tenía un edificio de residencia para los alumnos, ya que era la única de ámbito nacional y eran muchos los alumnos procedentes de otras provincias

En 1964 cambia la denominación del centro que pasa a ser “Escuela Superior Sindical de Hostelería y Turismo, ya que al crear el Ministerio de Información y Turismo su propia escuela oficial, la organización sindical incorpora a sus planes de estudio la rama de Turismo a cambio de la de Gerencia, integrándola en la Escuela e incorporándola a su

denominación. A efectos de titulaciones y programaciones dependerá de la Escuela Oficial de Turismo.

Desaparece entonces la residencia de estudiantes y surge en el edificio donde estuvo ubicada el instituto M^a Pilar Ruiz Linares, hoy denominado IES Lago.

En 1975 la desaparición de la Organización Sindical hizo que la Escuela pasará a depender de la A.I.S.S (Administración de Servicios Socio Profesionales), ente autónomo creado para integrar en él, entre otros, los centros de la denominada Obra Nacional de Formación Profesional.

Desde allí la Escuela es transferida en 1978 al INE (Instituto Nacional de Empleo) dependiente del ministerio de trabajo

En 1983 pasan todos los centros de INE al Ministerio de Educación y Ciencia.

Posteriormente, en 1999, con el traspaso de competencias a las Comunidades Autónomas pasa la Escuela a depender de la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, organismo al que pertenece el centro en estos momentos.

5.3.3 Infraestructuras.

AULAS ESPECÍFICAS PROCEDIMIENTOS PRÁCTICOS

- Restaurante pedagógico. Capacidad para 50/60 personas.
- Restaurante pedagógico. Capacidad para 150 personas.
- Autoservicio. Comedor para 50 personas.
- Aula Cafetería y su mobiliario.
- Aula Office de cafetería.
- Aula de coctelería.
- Aula de Análisis sensorial y Cata de vinos.
- Aula Cocina Central, de estructura industrial.
 - cuarto frío
 - pastelería
 - cocina caliente
 - fogones comedor
 - entremetier
 - salsero
 - fogones de restaurante
 - entremetier
 - salsero
- Aula específica de Pastelería y Panadería.
- Aula Cocina de estructura pedagógica (28 módulos individuales) Pabellón de Málaga.
- Aula de demostraciones culinarias. (Totalmente dotada de infraestructura profesional y con medios audiovisuales: 2 pantallas plasma, sistema de grabación y proyección de imágenes)
- Aula habitación de hotel.
- Aula de lencería y lavandería.
- Aula de Agencias de viajes. Con dotación informática y programa Amadeus.
- Aula Punto de Información Turística.
- Aula de Alojamientos. Con dotación informática y programa Suite.
- Aula de venta de productos **“La Tienda”**.

SALAS COMPLEMENTARIAS DE HOSTELERÍA

- Economato.
- Almacenes de material en edificio central.
- Almacén en pabellón de Málaga
- Office (2): Cocina Central y Pabellón de Málaga.
- Plonge (2): Cocina Central y Pabellón de Málaga.

AULAS TECNOLÓGICAS

- Laboratorio de Idiomas.
- Aulas de informática (2).

OTRAS SALAS

- Biblioteca.
- Salón de actos.
- Sala de profesores.
- Sala de alumnos.
- Sala de mediación.
- Despachos de Departamentos Didácticos.
- Despachos de Jefatura de Estudios.
- Sede Social de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Hostelería y Turismo.
- Almacenes de material didáctico (4 mas 1 en pabellón de Málaga)

SECTOR ADMINISTRATIVO:

- Despacho y antedespacho de Dirección.
- Despacho del Secretario del Centro.
- Despacho del Administrador y Oficina de Administración.
- 2 despachos de jefaturas de estudio.
- Despacho de T.I.C.
- Despacho de jefatura de estudios Dual, Coordinación Erasmus y Jefatura de Actividades Extraescolares.
- Secretaría General de Alumnos.
- Sala de Juntas.
- Recepción.
- Taquillas y Vestuarios de alumnos.
- Vestuarios del personal de limpieza.
- Vestuarios de Profesores Técnicos.
- Aseos del personal administrativo.
- 2 zonas de aseos de profesorado.
- 3 zonas de aseos de alumnos.
- Almacén de jardinería.
- Almacén de mantenimiento.

AULAS GENERALES

- Pabellón de Málaga (5).
- Pabellón Central primera planta (12).
- Pabellón Central segunda planta (5).
- Aulas tecnológicas (7).

- Aparcamiento.
- Zonas ajardinadas:
 - fachada Edificio Central.
 - fachada Pabellón de Málaga.
 - Patio-jardín interior
 - patio entre los dos edificios

AUDIOVISUALES.

- Todas las aulas del centro están dotadas con un ordenador, teclado, ratón, cañón-proyector, pantalla y sistema de audio

OTROS MEDIOS INFORMATICOS

- En todos los departamentos didácticos los profesores disponen de un ordenador con impresora.
- En la sala de profesores se dispone de dos equipos informáticos con impresora.
- En la biblioteca se dispone de cinco equipos informáticos para el uso de alumnos y profesores.
- Todo el centro dispone de conexión Wifi a internet.
- Equipos y sistema informático de gestión y facturación en aulas prácticas de Restaurante y Cocina.

5.3.3.-Oferta educativa.

PRESENCIAL	<u>CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO (Título de Técnico)</u>	<u>ORDINARIO PRESENCIAL. L.O.E</u>
		<ul style="list-style-type: none"> ● Servicios de Restauración ● Cocina y Gastronomía
	<u>CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR (Título de Técnico Superior)</u>	FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL
		<ul style="list-style-type: none"> ● Servicios de Restauración ● Cocina y Gastronomía
		<u>ORDINARIO PRESENCIAL. L.O.E</u>
		<ul style="list-style-type: none"> ● Gestión de Alojamientos turísticos. ● Dirección de Cocina. ● Dirección de Servicios de Restauración.
		<u>PROYECTO BILINGÜE</u>
		<ul style="list-style-type: none"> ● Agencias de Viajes y gestión de eventos. ● Guía, información y asistencia turística.

		<u>PROYECTOS PROPIOS – FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL</u> <ul style="list-style-type: none"> • Dirección de Cocina/Dirección de Servicios de restauración. • Agencias de viajes y gestión de eventos/Guía, información y asistencia turística. • Gestión de alojamientos turísticos/ Guía, información y asistencia turística.
	<u>FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina y Restauración • Actividades de Panadería y Pastelería
MODALIDAD A DISTANCIA	<u>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR (Título de Técnico Superior)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.

ACCESO A LOS CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

1.Requisitos para el acceso

Cocina y Gastronomía (Grado medio)

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado medio, además de los que cumplan alguno de los requisitos de acceso establecidos en el artículo 15.a) de la Orden 2694/2009, de 9 de julio, por la que se regula el acceso, la matriculación, el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen en la Comunidad de Madrid la modalidad presencial de la Formación Profesional del sistema educativo establecida en la Ley Orgánica 2/2006, quienes estén en posesión de un Título Profesional Básico.

2. 2694 art. 15.

Acceso directo

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Técnico Auxiliar.
- Título de Técnico.
- Haber superado el segundo curso de Bachillerato Unificado y Polivalente.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963, o el segundo de comunes experimental.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.

Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado medio.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Este profesional será capaz de:

Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de todo tipo de alimentos, dulces y salados, elaborando y presentando diferentes platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa. Asimismo, podrá montar servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio. Podrá actuar como cocinero de cualquier tipo de establecimiento (hoteles, restaurantes, hospitales, empresas de colectividades, etc.) consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene

Servicios de Restauración (Grado medio)**1. Requisitos para el acceso**

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado medio, además de los que cumplan alguno de los requisitos de acceso establecidos en el artículo 15.a) de la Orden 2694/2009, de 9 de julio, por la que se regula el acceso, la matriculación, el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen en la Comunidad de Madrid la modalidad presencial de la Formación Profesional del sistema educativo establecida en la Ley Orgánica 2/2006, quienes estén en posesión de un Título Profesional Básico.

2. 2694 art. 15.**Acceso directo**

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Técnico Auxiliar.
- Título de Técnico.
- Haber superado el segundo curso de Bachillerato Unificado y Polivalente.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963, o el segundo de comunes experimental.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.

Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado medio.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Este profesional será capaz de:

Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente ofreciendo el asesoramiento adecuado y confeccionar ofertas gastronómicas, incluyendo la preparación y presentación de bebidas y combinados, aperitivos sencillos,

canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente. Puede desarrollar su competencia, dentro del sector hotelero, como "barman", camarero de bar y restaurante, "sommelier", cocinero de un establecimiento de restauración evolutiva, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

.ACCESO A LOS CICLOS FORMATIVOS DUAL DE GRADO MEDIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Requisitos de Acceso

Los mismos que para los presenciales.
Las competencias las mismas.

Guía, información y asistencia turística (Grado superior-Proyecto bilingüe)

1. Requisitos para el acceso

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado superior, además de los que cumplan alguno de los requisitos de acceso establecidos en el artículo 15.b) de la Orden 2694/2009, de 9 de julio, por la que se regula el acceso, la matriculación, el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen en la Comunidad de Madrid la modalidad presencial de la Formación Profesional del sistema educativo establecida en la Ley Orgánica 2/2006, quienes estén en posesión de un Título de Técnico de Formación Profesional o del Título de Bachiller Unificado Polivalente.

2. 2694 art. 15.

Acceso directo

- Título de Bachiller determinado en la LOE.
- Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o el preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior para el que solicita la matriculación.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años

Además de los criterios generales para la admisión fijados en la Orden 2694/2009 de 9 de julio que establece el procedimiento de admisión de alumnos para cursar enseñanzas de grado superior, se establecen criterios específicos relacionados con la competencia lingüística según fija la Orden 1679/2016, de 26 de mayo, y cuyo baremo se recoge en el anexo 1.

A la puntuación obtenida por los criterios generales se le sumarán los puntos de los criterios específicos, la suma total permitirá ordenar a los alumnos solicitantes en la admisión al ciclo formativo bilingüe.

El solicitante que no tenga acreditado el nivel de competencia lingüística de acuerdo con el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (en adelante, MCER), podrá hacerlo por medio de la calificación de la lengua extranjera (inglés) obtenida en 2º curso de bachillerato.

Este profesional será capaz de:

Comercializar destinos turísticos, interpretando los planes generales de la empresa y adaptándose a nuevas situaciones generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas y organización de los servicios turísticos; crear productos turísticos de base territorial, detectando oportunidades de conservación y desarrollo local y regional; guiar grupos, organizando, desarrollando y evaluando el servicio y gestionar servicios de información turística. Su ámbito de actuación es el sector turístico, como informador, promotor, investigador, dinamizador o guía, así como la organización de ferias y eventos.

Agencias de viajes y gestión de eventos (Grado superior-Proyecto bilingüe)

1. Requisitos para el acceso

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado superior, además de los que cumplan alguno de los requisitos de acceso establecidos en el artículo 15.b) de la Orden 2694/2009, de 9 de julio, por la que se regula el acceso, la matriculación, el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen en la Comunidad de Madrid la modalidad presencial de la Formación Profesional del sistema educativo establecida en la Ley Orgánica 2/2006, quienes estén en posesión de un Título de Técnico de Formación Profesional o del Título de Bachiller Unificado Polivalente.

2. 2694 art. 15.

Acceso directo

- Título de Bachiller determinado en la LOE.
- Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o el preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior para el que solicita la matriculación.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Además de los criterios generales para la admisión fijados en la Orden 2694/2009 de 9 de julio que establece el procedimiento de admisión de alumnos para cursar enseñanzas de grado superior, se establecen criterios específicos relacionados con la competencia lingüística según fija la Orden 1679/2016, de 26 de mayo, y cuyo baremo se recoge en el anexo 1.

A la puntuación obtenida por los criterios generales se le sumarán los puntos de los criterios específicos, la suma total permitirá ordenar a los alumnos solicitantes en la admisión al ciclo formativo bilingüe.

El solicitante que no tenga acreditado el nivel de competencia lingüística de acuerdo con el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (en adelante, MCER), podrá hacerlo por medio de la calificación de la lengua extranjera (inglés) obtenida en 2º curso de bachillerato.

Este profesional será capaz de:

Programar, organizar, operar y controlar viajes combinados, atendiendo a todos los aspectos: alojamiento, reservas, transporte, rutas, escalas, etc.; vender derechos de uso de servicios turísticos; administrar unidades o departamentos específicos de agencias de viajes y participar en el desarrollo de sus programas comerciales. Puede desarrollar su competencia en las empresas de comercio turístico (mayoristas o minoristas) y en las agencias de viajes, pudiendo actuar como vendedor, programador-presupuestador y en los departamentos de reservas.

Gestión de alojamientos turísticos. (Grado superior- ordinario-L.O.E.)

1. Requisitos para el acceso

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado superior, además de los que cumplan alguno de los requisitos de acceso establecidos en el artículo 15.b) de la Orden 2694/2009, de 9 de julio, por la que se regula el acceso, la matriculación, el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen en la Comunidad de Madrid la modalidad presencial de la Formación Profesional del sistema educativo establecida en la Ley Orgánica 2/2006, quienes estén en posesión de un Título de Técnico de Formación Profesional o del Título de Bachiller Unificado Polivalente.

2. 2694 art. 15.

Acceso directo

- Título de Bachiller determinado en la LOE.
- Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o el preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior para el que solicita la matriculación.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Este profesional será capaz de:

Administrar el área de alojamiento, organizando, gestionando y supervisando los servicios de recepción, conserjería y comunicación, el servicio de pisos, áreas públicas, lavandería y lencería, asegurando en todo momento la acogida y atención al cliente y la correcta prestación de los servicios del área y garantizando la calidad de los mismos. Su campo de actuación es el sector turístico, en establecimientos hoteleros de todo tipo: "campings", hoteles, albergues, balnearios, etc. O en establecimientos de servicios. Podrá actuar como recepcionista, director del área de alojamiento, gobernante/a, relaciones públicas, encargado de lavandería y lencería o encargado de comunicaciones.

Dirección de Cocina (Grado superior- Ordinario- L.O.E.)

1. Requisitos para el acceso

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado superior, además de los que cumplan alguno de los requisitos de acceso establecidos en el artículo 15.b) de la Orden 2694/2009, de 9 de julio, por la que se regula el acceso, la matriculación, el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen en la Comunidad de Madrid la modalidad presencial de la Formación Profesional del sistema educativo establecida en la Ley Orgánica 2/2006, quienes estén en posesión de un Título de Técnico de Formación Profesional o del Título de Bachiller Unificado Polivalente.

2. 2694 art. 15.

Acceso directo

- Título de Bachiller determinado en la LOE.
- Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o el preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior para el que solicita la matriculación.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Este profesional será capaz de:

Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, productos de pastelería y panadería, servicios de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa y dando, en su caso, asesoramiento y

atención especiales a los clientes; diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración. Su ámbito de actuación es el sector de Hostelería y Turismo en todo tipo de locales (hoteles, albergues, residencias, restaurantes, hospitales, etc.) pudiendo planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y realizar el control de su explotación.

Dirección de servicios de Restauración (Grado superior- Ordinario- L.O.E.)

1. Requisitos para el acceso

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado superior, además de los que cumplan alguno de los requisitos de acceso establecidos en el artículo 15.b) de la Orden 2694/2009, de 9 de julio, por la que se regula el acceso, la matriculación, el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen en la Comunidad de Madrid la modalidad presencial de la Formación Profesional del sistema educativo establecida en la Ley Orgánica 2/2006, quienes estén en posesión de un Título de Técnico de Formación Profesional o del Título de Bachiller Unificado Polivalente.

2. 2694 art. 15.

Acceso directo

- Título de Bachiller determinado en la LOE.
- Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o el preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior para el que solicita la matriculación.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Este profesional será capaz de:

Organizar y supervisar los procesos de servicio aprovisionamiento, realización de eventos. Servicios de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa y dando, en su caso, asesoramiento y atención especiales a los clientes; diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración. Su ámbito de actuación es el sector de Hostelería y Turismo en todo tipo de locales (hoteles, restaurantes, cafeterías, albergues, etc.), pudiendo gestionar establecimientos o departamentos de servicios y el control de su explotación

Dirección de Cocina/Dirección de servicios doble titulación Dual

Requisitos de Acceso

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado superior, además de los que cumplan alguno de los requisitos de acceso establecidos en el artículo 15.b) de la Orden 2694/2009, de 9 de julio, por la que se regula el acceso, la matriculación, el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen en la Comunidad de Madrid la modalidad presencial de la Formación Profesional del sistema educativo establecida en la Ley Orgánica 2/2006, quienes estén en posesión de un Título de Técnico de Formación Profesional o del Título de Bachiller Unificado Polivalente.

2. 2694 art. 15.

Acceso directo

- Título de Bachiller determinado en la LOE.
- Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o el preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior para el que solicita la matriculación.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Este profesional será capaz de:

Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento. Realizar procedimientos de elaboraciones culinarias, conservación de alimentos, productos de pastelería y panadería, servicios de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa y dando, en su caso, asesoramiento y atención especiales a los clientes; diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración. Su ámbito de actuación es el sector de Hostelería y Turismo en todo tipo de locales (hoteles, albergues, residencias, restaurantes, hospitales, etc.) pudiendo planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y realizar el control de su explotación.

Organizar y supervisar los procesos de servicio aprovisionamiento, realización de eventos. Servicios de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa y dando, en su caso, asesoramiento y atención especiales a los clientes; diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración. Su ámbito de actuación es el sector de Hostelería y Turismo en todo tipo de locales (hoteles, restaurantes, cafeterías, albergues, etc.), pudiendo gestionar establecimientos o departamentos de servicios y el control de su explotación.

Agencias de viajes/guía, información y asist. tur. doble titulación Dual

Requisitos de Acceso

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado superior, además de los que cumplan alguno de los requisitos de acceso establecidos en el artículo 15.b) de la Orden 2694/2009, de 9 de julio, por la que se regula el acceso, la matriculación, el proceso de evaluación y la

acreditación académica de los alumnos que cursen en la Comunidad de Madrid la modalidad presencial de la Formación Profesional del sistema educativo establecida en la Ley Orgánica 2/2006, quienes estén en posesión de un Título de Técnico de Formación Profesional o del Título de Bachiller Unificado Polivalente.

2. 2694 art. 15.

Acceso directo

- Título de Bachiller determinado en la LOE.
- Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o el preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior para el que solicita la matriculación.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Este profesional será capaz de:

Programar, organizar, operar y controlar viajes combinados, atendiendo a todos los aspectos: alojamiento, reservas, transporte, rutas, escalas, etc.; vender derechos de uso de servicios turísticos; administrar unidades o departamentos específicos de agencias de viajes y participar en el desarrollo de sus programas comerciales. Puede desarrollar su competencia en las empresas de comercio turístico (mayoristas o minoristas) y en las agencias de viajes, pudiendo actuar como vendedor, programador-presupuestador y en los departamentos de reservas.

Comercializar destinos turísticos, interpretando los planes generales de la empresa y adaptándose a nuevas situaciones generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas y organización de los servicios turísticos; crear productos turísticos de base territorial, detectando oportunidades de conservación y desarrollo local y regional; guiar grupos, organizando, desarrollando y evaluando el servicio y gestionar servicios de información turística. Su ámbito de actuación es el sector turístico, como informador, promotor, investigador, dinamizador o guía, así como la organización de ferias y eventos.

Gestión de alojamientos/Guía, información y asist. tur. doble titulación Dual

Requisitos de Acceso

Podrán acceder a los ciclos formativos de grado superior, además de los que cumplan alguno de los requisitos de acceso establecidos en el artículo 15.b) de la Orden 2694/2009, de 9 de julio, por la que se regula el acceso, la matriculación, el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen en la Comunidad de Madrid la modalidad presencial de la Formación Profesional del sistema educativo establecida en la Ley Orgánica 2/2006, quienes estén en posesión de un Título de Técnico de Formación Profesional o del Título de Bachiller Unificado Polivalente.

2. 2694 art. 15.

Acceso directo

- Título de Bachiller determinado en la LOE.
- Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o el preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior para el que solicita la matriculación.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Este profesional será capaz de:

Administrar el área de alojamiento, organizando, gestionando y supervisando los servicios de recepción, conserjería y comunicación, el servicio de pisos, áreas públicas, lavandería y lencería, asegurando en todo momento la acogida y atención al cliente y la correcta prestación de los servicios del área y garantizando la calidad de los mismos. Su campo de actuación es el sector turístico, en establecimientos hoteleros de todo tipo: "campings", hoteles, albergues, balnearios, etc. O en establecimientos de servicios. Podrá actuar como recepcionista, director del área de alojamiento, gobernante/a, relaciones públicas, encargado de lavandería y lencería o encargado de comunicaciones.

Comercializar destinos turísticos, interpretando los planes generales de la empresa y adaptándose a nuevas situaciones generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas y organización de los servicios turísticos; crear productos turísticos de base territorial, detectando oportunidades de conservación y desarrollo local y regional; guiar grupos, organizando, desarrollando y evaluando el servicio y gestionar servicios de información turística. Su ámbito de actuación es el sector turístico, como informador, promotor, investigador, dinamizador o guía, así como la organización de ferias y eventos.

F.P. Básica Cocina y Restauración

Requisitos de acceso

Podrán acceder a los ciclos de Formación Profesional Básica quienes cumplan simultáneamente los siguientes requisitos de acceso:

- Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso ni durante el año natural en curso.
- Haber cursado el tercer o cuarto curso de Educación Secundaria Obligatoria, siempre que haya cursado tercer curso, o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica.

Este profesional será capaz de:

Asistir en el servicio de bebidas y comidas sencillas y rápidas. Preparar elaboraciones culinarias sencillas ejecutando y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

F.P. Básica Alojamiento y lavandería

Requisitos de Acceso

Podrán acceder a los ciclos de Formación Profesional Básica quienes cumplan simultáneamente los siguientes requisitos de acceso:

- Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso ni durante el año natural en curso.
- Haber cursado el tercer o cuarto curso de Educación Secundaria Obligatoria, siempre que haya cursado tercer curso, o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica.

Este profesional será capaz de:

Realizar con autonomía la limpieza y puesta a punto de las habitaciones en alojamientos y de las áreas comunes, así como realizar las operaciones de clasificación, lavado y limpieza de artículos textiles.

F.P. Básica Actividades de Panadería y Pastelería

Requisitos de acceso

Podrán acceder a los ciclos de Formación Profesional Básica quienes cumplan simultáneamente los siguientes requisitos de acceso:

- Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso ni durante el año natural en curso.
- Haber cursado el tercer o cuarto curso de Educación Secundaria Obligatoria, siempre que haya cursado tercer curso, o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica.

Este profesional será capaz de:

Preparar elaboraciones básicas de Panadería y Pastelería, ejecutando y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

5.3.4. Grupos y turnos

TURNO DIURNO

▪ Cocina y Gastronomía 1º curso LOE ordinario	1 grupo
▪ Cocina y Gastronomía 2º curso LOE ordinario	1 grupo
▪ Cocina y Gastronomía Dual 1º curso	1 grupo
▪ Cocina y Gastronomía Dual 2º curso	1 grupo
▪ Servicios de Restauración 1º curso LOE ordinario	1 grupo
▪ Servicios de Restauración 2º curso LOE ordinario	1 grupo
▪ Servicios de Restauración Dual 1º curso	1 grupo
▪ Servicios de Restauración Dual 2º curso	1 grupo
▪ Dirección de Cocina 1º curso ordinario LOE	1 grupo
▪ Dirección de Cocina 2º curso ordinario LOE	1 grupo
▪ Dirección de Servicios 1º curso ordinario LOE	1 grupo
▪ Dirección de Servicios 2º curso ordinario LOE	1 grupo
▪ Dirección de Cocina/Dirección Servicios Dual 1º	1 grupo
▪ Dirección de Cocina/Dirección Servicios Dual 2º	1 grupo
▪ Agencias de viajes/Guía e información Dual 1º	1 grupo
▪ Agencias de viajes/Guía e información Dual 2º	1 grupo
▪ Gestión de Alojamientos/Guía e informac. Dual 1º	1 grupo
▪ Gestión de Alojamientos/Guía e informac. Dual 2º	1 grupo
▪ FP Básica Cocina y Restauración 1º curso	1 grupo
▪ FP Básica Cocina y Restauración 2º curso	1 grupo
▪ FP Básica Actividades de Panadería y Pas.1º curso	1 grupo
▪ FP Básica Actividades de Panadería y Pas.2º curso	1 grupo

TURNO VESPERTINO

▪ Cocina y Gastronomía 1º curso LOE ordinario	2 grupos
▪ Cocina y Gastronomía 2º curso LOE ordinario	2 grupos
▪ Servicios de Restauración 1º curso LOE ordinario	1 grupo
▪ Servicios de Restauración 2º curso LOE ordinario	1 grupo
▪ Dirección de Cocina 1º curso ordinario LOE	1 grupo
▪ Dirección de Cocina 2º curso ordinario LOE	1 grupo
▪ Dirección de Servicios 1º curso ordinario LOE	1 grupo
▪ Dirección de Servicios 2º curso ordinario LOE	1 grupo
▪ Dirección de Cocina/Dirección Servicios Dual 1º	1 grupo
▪ Dirección de Cocina/Dirección Servicios Dual 2º	1 grupo
▪ Agencias de viajes Bilingüe 1º curso	1 grupo
▪ Agencias de viajes Bilingüe 2º curso	1 grupo
▪ Guía e información Bilingüe 1º curso	1 grupo
▪ Guía e información Bilingüe 2º curso	1 grupo
▪ Gestión de Alojamientos ordinario LOE 1º curso	1 grupo
▪ Gestión de Alojamientos ordinario LOE 2º curso	1 grupo
▪ FP Básica Cocina y Restauración 1º curso	2 grupos
▪ FP Básica Cocina y Restauración 2º curso	1 grupo

6.- RELACIONES CON EL ENTORNO

Uno de los objetivos generales, ya mencionado, es un óptimo desarrollo de la Formación en Centros de Trabajo así como la plena inserción de los alumnos en el mercado laboral, para ello la Escuela mantiene de forma regular y cotidiana relaciones con el entorno profesional.

6.1.- Relaciones con las empresas del sector.

Actualmente la Escuela mantiene convenios de colaboración para el desarrollo del módulo de FCT y el programa de FP DUAL con más de 316 empresas entre las que destacan:

- El Corte Inglés
- Grupo Sigla
- Arturo Grupo Cantoblanco
- Grupo Lezama
- Hotel Miguel Ángel
- Hotel Meliá Castilla
- Hotel Husa Princesa
- Hotel Palace
- Hotel Welington
- Hotel Meliá Madrid
- Hotel Carlton
- Hotel Ritz
- Hotel Villa Real
- Hotel Urban
- Hotel Sancho Galicia
- Paradores de Turismo
- Higt Tech Hoteles Resort
- AC Hoteles
- Hotel Puerta de Toledo
- Hotel Puerta de América
- Accord Hoteles
- Confortel
- Hotel Los Galgos
- Hotel Alexandra
- Hotel Gran Versalles
- Hotel Colón
- Hotel Gran Meliá Fenix
- Hotel Auditorium
- Silken Puerta de América.
- Silken Puerta de Madrid
- Arrocería Imperial
- Restaurante Castellana 179
- Restaurante ABC Serrano
- Restaurante Balzac
- Restaurante Arce
- Restaurante Aynaelda
- Restaurante Coque

- Restaurante El Chaflan
- La Misión de Santa Fé
- Grupo de Restaurantes La Máquina
- Viajes el Corte Inglés
- Halcón Viajes
- SGO Viajes
- Grupo siete Viajes
- Trapsatur
- Air Europa Líneas Aéreas
- Pullmantur
- Viajes Mundo Amigo
- Juliá Travel
- Iberojet

6.2.- Relaciones con instituciones.

Existen también acuerdos institucionales con organismos e instituciones:

- Madrid Rutas del Vino
- Consejería de Turismo de la Comunidad de Madrid.
- Ayuntamiento de Madrid
- Universidad Rey Juan Carlos
- CEU San Pablo
- Palacio Real de Madrid
- Museo del Prado
- Palacio Real de Aranjuez
- Monasterio del Escorial
- Cáritas Madrid
- Fundación “La Casa del Mundo”

6.3.- Relaciones con proveedores.

Cada promoción que sale de la Escuela es “Apadrinada “generalmente por una Marca, Razón Social o persona física relacionada con el sector de la Hostelería y el Turismo, Además Existen acuerdos de colaboración con algunos proveedores:

- Grupo Mahou San Miguel
- Grupo Pascual
- Hornos Salva
- Hornos Rational
- Licor 43
- Freixenet
- Grupo Norteños
- Grupo Goya Nativo
- Empresas Polar
- Angulas de Aguinaga
- Tu pesca Día a Día

6.4.- Relaciones con Asociaciones profesionales y empresariales

- Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo
- AMER (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración)
- ACYRE (Asociación de Cocineros y Reposteros)
- AMYCE (Asociación de Maitres y Camareros Españoles)
- AEDH (Asociación Española de Directores de Hotel)
- ASEGO (Asociación Española de Gobernantas)
- LA VIÑA (Asociación de Empresarios de Restaurantes y Cafetería)
- ABE (Asociación de Barmen Españoles)
- AEPT (Asociación de profesionales del Turismo)
- ARV (Asociación de Rutas del Vino)

7.- NORMAS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO ANEXO I