



Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid

Más de medio siglo de historia y el paso por sus aulas de prestigiosos chefs han convertido la Escuela Superior de Hostelería de Turismo de Madrid en un referente dentro del sector. Cada año se matriculan en este centro cientos de alumnos que aspiran a convertirse en cocineros o hosteleros.

Los orígenes de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo se remontan al año 1945. En aquel entonces, el centro empezó con tan solo 32 alumnos. Aún así era considerada la primera escuela de hostelería de Madrid y la segunda de España, la primera se encontraba en Sevilla. Allí

estudiaban aprendices, ayudantes y botones que estuvieran trabajando en el sector.

La Escuela Nacional Superior de Hostelería, tal como se conoce hoy en día, se inauguró en 1959 en el actual emplazamiento. Aquí se impartían todas las enseñanzas

de hostelería y turismo con carácter oficial y sus especialidades eran: gerencia, cocina, servicios y gobernanta de hotel. Durante el primer curso los alumnos estaban un trimestre en cada una de las ramas, durante el segundo ya se especializaban, y en el tercero realizaban sus prácticas pero



OFERTA FORMATIVA

Ciclos Formativos de Grado Medio

(Título de Técnico)

- Cocina y Gastronomía
- Servicios de Restauración

Ciclos Formativos de Grado Superior

(Título de Técnico Superior)

- Agencia de Viajes y Gestión de Eventos
- Gestión de Alojamientos Turísticos
- Guía, Información y Asistencia Turísticas
- Técnico Superior en Dirección en Cocina
- Técnico Superior en Dirección en Servicios de Restauración



debían seguir asistiendo a sus clases teóricas.

Con el paso de los años los estudios de gerencia se convirtieron en la actual Diplomatura de Turismo, que se siguió impartiendo en el centro hasta que pasó a ser dominio de la universidad. En 1999 la institución pasó a depender de la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid.

Hoy en día la Escuela, que cuenta aproximadamente con 1.200 alumnos repartidos en turnos de mañana y tarde, puede presumir de haber titulado a 55 promociones y 4 generaciones de profesionales. En ella, se imparten la totalidad de los ciclos formativos de

grado medio y superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. Antiguos alumnos de la escuela se encuentran presentes en todas las empresas del sector y en los cinco continentes.

Por otro lado, la Escuela ha recibido un buen número de reconocimientos, como la Placa de Oro al Mérito Turístico por el Ministerio de Información y Turismo; el Premio a la Formación por la Asociación Madrileña de Empresarios de Restaurantes (AMER); el Premio Alimentos de España por el Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino; o la Medalla de Plata de la Comunidad de Madrid a la Formación.



Entrevista a Antonio Morales, director de la Escuela

“El empresario piensa que vale cualquiera para ser camarero y no es así”

¿Cuál es el nivel de los profesionales y de los establecimientos de hostelería y restauración de la provincia de Madrid?

En la hostelería, en general, existen muy buenos profesionales y normalmente se cuida la imagen de los establecimientos. No ocurre lo mismo en restauración. Se ha profesionalizado la cocina, pero no la sala y la barra de los establecimientos. El empresario piensa que vale cualquiera para ser camarero y no es así.

¿Qué demanda en estos momentos el sector de la hostelería a los alumnos que salen de la Escuela?

En estos momentos se demanda profesionalidad, versatilidad y sobre todo actitud, el problema está en los sueldos bajos de la hostelería en Madrid y eso siempre va en detrimento de la calidad de servicio.

¿Qué perfil tienen los alumnos que acuden a la Escuela?

La mayoría de los alumnos son de clase social media baja, y en los ciclos de grado medio se accede con educación general básica. En los ciclos superiores se accede con el bachillerato. Tenemos aproximadamente un 50% de hombres y mujeres en la escuela, con la peculiaridad que en cocina hay más hombres, y en agencias e información turística más mujeres.

¿Cuál es el valor añadido de los alumnos que se han formado en sus aulas?

Es importantísimo tener vocación y aquí se les inculca la profesión, ya que se considera ideal conseguir que tu trabajo sea un placer, que se convierta en pasión. Además, la disciplina, el respeto, el estudio y que absorban todo lo que puedan trabajando fuera mientras están en la escuela.

¿Cuáles son las perspectivas laborales de los alumnos?

En cuanto a las salidas profesionales podemos decir que prácticamente todos los alumnos de cocina se colocan cuando terminan. En los ciclos relacionados con el turismo cuesta más. En cocina la inserción laboral está en un 85%, en servicios de restaurante en un 75%, y en los ciclos de turismo alrededor del 43%.

