



Escuela de Hostelería y Turismo de Girona (EHTG)

La Escuela de Hostelería y Turismo de Girona cuenta con más de 50 años de experiencia en formación de hostelería y turismo. El centro está especializado en todos los subsectores de la hostelería y turismo. Sin duda alguna, se trata de un referente indiscutible para aquellas personas que se plantean dedicarse profesionalmente al sector.



Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

El restaurante demostración se puso en marcha durante el curso 1998-99 con la colaboración del profesorado y el consentimiento del gremio de hostelería, con el objetivo que los estudiantes pudieran realizar las prácticas



La Escuela de Hostelería y Turismo de Girona se inauguró en 1965 y durante 15 años fue el único centro público especializado en la formación específica de hostelería de Cataluña. La escuela, ubicada en el edificio actual, fue inaugurada el 14 de octubre de 1992. Cuenta con diferentes espacios de servicios como las oficinas, el salón de actos, las salas de tutorías y los departamentos, además de las aulas para grupos.

Caben destacar las aulas taller de cocina (pedagógica, central, muelle, cuarto frío), el obrador de pastelería, los almacenes, las diferentes aulas taller de restaurante (comedor, self-service, de aplicación), la aula bar

y las aulas de demostración de cocina. También dispone de aulas especialmente adaptadas a los ciclos formativos de grados superiores de Turismo.

Las instalaciones

El restaurante de demostración abierto al público. Este restaurante se puso en marcha durante el curso 1998-99 con la colaboración del profesorado de las especialidades de cocina, restaurante-bar y pastelería y el consentimiento del gremio de hostelería. El objetivo de abrir el restaurante de cara al público obedece a la necesidad de que los alumnos puedan realizar las prácticas de cocina, pastelería y de servicio de

restaurante con clientes reales con una capacidad de 30 plazas.

Aula de cata Vicens Andreu. Se trata de un aula perfectamente adaptada y equipada con cabinas individuales, para la cata y degustación de vinos y de todo tipo de bebidas. Aparte de las habituales clases de la especialidad, se llevan a cabo cursos de cata de vinos, presentaciones de vinos de bodegas destacadas de nuestro país y otros cursos importantes, como los cursos de sumilleres dirigidos al sector profesional.

Aula Celler. Situada en el sótano de la escuela, es un aula bodega que aparte de funcionar como almacén donde se

guardan vinos de todas las denominaciones de origen que colaboran con la escuela, dispone de mesas y sillas que permiten realizar la cata de los vinos con los grupos de alumnos de prácticas.

Aulas de informática. La escuela dispone de tres aulas de informática, el aula 002, el aula Argo (104) y el aula Jordi Bachs (106). El aula

Jordi Bachs equipada con dieciséis ordenadores conectados en red y con el software ICG. El aula Argo 104 está dotada con los programas Amadeus y Beroni. Se trata de un aula equipada con 20 ordenadores con posibilidad de conexión al sistema de gestión de reservas Amadeus y al sistema de gestión administrativa, indispensables para el ciclo de agencias de via-

jes y gestión de eventos. También dispone de las aplicaciones informáticas ICG.

Aula Suite. Se trata de un aula de prácticas especial para los alumnos de alojamiento. Está montada y equipada como una habitación de hotel, con cama, cuarto de baño, minibar, etc. y se utiliza para las prácticas propias de la especialidad.



Entrevista a Gonzalo Herrero, director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona

"Es necesario dignificar la profesión, sobre todo la de servicio de restaurante"

Los estudios de Hostelería y Turismo en nuestro país existen desde hace años, pero ¿cómo se enseña hoy?

Hoy en día los estudios de Hostelería y Turismo, a los reglados me refiero, parten todos del mismo currículum oficial y depende de cada centro como se interpreta el mismo. En nuestro caso, la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona apuesta por una enseñanza basada en módulos de carácter teórico-práctico, donde la parte práctica adquiere una gran importancia ya que intentamos que nuestra enseñanza sea muy competencial. Disponemos de un restaurante abierto al público, una tienda donde se pueden adquirir elaboraciones de pastelería y para los ciclos de Turismo disponemos de aulas específicas para cada uno de ellos.

¿Salen mejor preparados los alumnos que se gradúan?

En los ciclos de grado superior sin ninguna duda. Los alumnos graduados adquieren las competencias necesarias para ejercer la profesión con muchas posibilidades de éxito. La formación profesional siempre se ha caracterizado por formar personal cualificado, pero en la actualidad los niveles en competencia lingüística y de gestión empresarial han mejorado mucho.

¿Qué perfil tienen los alumnos que acuden a la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona?

Claramente existen dos perfiles predominantes: alumnos provenientes de ESO que cursan ciclos de grado medio y suelen ser alumnos muy motiva-

dos, especialmente los alumnos de Pastelería y los de Cocina. Y el perfil de grado superior que son alumnos más maduros, provenientes de bachillerato o un ciclo de grado medio. Suelen ser alumnos más exigentes, serios y responsables; en los ciclos de Turismo la mayoría son de sexo femenino y en Cocina, sala y pastelería el género está más repartido. Aunque claramente son los perfiles más comunes en ocasiones se completan con personas de más edad que vienen del mundo universitario o laboral.

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

Siempre se ha dicho que la calidad de las escuelas no viene dada por tener unas instalaciones fantásticas y un claustro de profesores competente, aunque sean unos aspectos básicos y fundamentales, sino por la calidad y el reconocimiento del éxito conseguido por los alumnos una vez han finalizado sus estudios. Hay muchos valores que destacan en nuestros alumnos: responsabilidad, profesionalidad, compañerismo y polivalencia. No obstante, destacaría un valor que acompaña la historia de nuestra escuela desde su inauguración, que es el de emprendeduría, que ha hecho que muchos alumnos destaquen en diversos campos del mundo del turismo y la hostelería.

¿Cuáles son los retos y/o tendencias del sector para este curso?

El reto de la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona, es poner al alcance de las personas los conocimientos necesarios para alcanzar las competencias y las actitudes profesionales que les permitan incorporarse al mundo laboral.

¿Qué consejo le daría a la persona que se estuviera planteando seguir algún tipo de formación dentro del ámbito de la hostelería?

Que no tengan dudas, que si realmente les gusta la hostelería o el turismo no tendrán problemas para la incorporación al mercado laboral, pero con una buena formación las posibilidades de éxito laboral y la calidad del puesto de trabajo se incrementan notablemente. También es necesario dignificar la profesión, sobre todo la de servicio de restaurante y esta dignificación requiere obligatoriamente personal bien formado y cualificado, es decir personas formadas en escuelas de hostelería.





Aleix Nadal Güell

CFGS 2º CURSO DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

¿Por qué escogiste la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona para formarte? ¿Qué aspectos positivos destacarías de este centro?

Pienso que la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona es una escuela de referencia en la región, muy bien ubicada y con una infraestructura muy acogedora.

¿Cuál es tu materia favorita? ¿Por qué?

Mi materia favorita es el módulo 1 de Materias primeras ya que me ha permitido conocer muchos productos y combinaciones de productos que se utilizan en el mundo laboral.

¿Cómo te imaginas tu futuro laboral?

Espero poder abrir un establecimiento con unos socios a los que les apasione el mundo de la hostelería y tener éxito en la gestión de un restaurante.



Marina Heras Martín

CFGS 1º CURSO DIRECCIÓN EN COCINA

¿Por qué escogiste la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona para formarte? ¿Qué aspectos positivos destacarías de este centro?

Escogí esta escuela porque creo que es una de las mejores, con un profesorado muy profesional y eficiente en su entorno. En mi caso he estudiado Dirección en servicios de restauración y actualmente estoy estudiando Dirección de cocina. Creo que lo más destacable es la confianza que da estudiar en esta escuela gracias a que los profesores siempre están dispuestos a echarte una mano.

¿Cuál es tu materia favorita? ¿Por qué?

La materia que más me gusta es el Módulo 3 Elaboraciones de Pastelería y repostería en cocina, aunque encuentro muy interesante e importante la clase de Preelaboraciones. Estas materias me gustan porque aprendemos cocinando y todas las recetas que elaboramos se sirven en el restaurante. Es muy práctico y real.

¿Cómo te imaginas tu futuro laboral?

Después de haber estudiado Dirección de cocina y Dirección de servicios de restauración, quiero completar al máximo la formación en el mundo laboral para después embarcarme en la aventura de montar mi propio restaurante, en el cual el mundo de la sala y el de la cocina tengan la misma importancia de cara a los clientes.



Oferta educativa

Enseñanzas regladas:

FAMILIA HOSTELERÍA Y TURISMO

Ciclos formativos de grado medio:
-Cocina y gastronomía
-Servicios de restauración

Ciclos formativos de grado superior:
-Agencias de viajes y gestión de eventos
-Gestión de alojamientos turísticos
-Guía, información y asistencias turísticas
-Dirección de cocina
-Dirección de servicios en restauración

FAMILIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Ciclos formativos de grado medio:
-Panadería, repostería y confitería

Enseñanzas no regladas:

-Ocupacionales.
-PFI
-Cursos por entidades privadas.
-Diploma de especialización en sommelier (Universidad de Girona)



IGEMA

Centro de Estudios Universitarios



Fundación
Formación
y Futuro



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI



GRADO DE ADE

La llave de tu futuro.

El ADE de IGEMA es el puente que te lleva directo a la empresa.

Trabajamos hoy para construir tu mañana.

www.igema.net

tlf: 934 91 41 12



IGEMA

Centre d'Estudis Universitaris



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI