

Escuela de Hostelería del I.E.S. Mediterrània, el centro donde se forma la futura mano de obra del sector para toda la comarca

Cantera de profesionales de la hostelería

La Escuela de Hostelería de Benidorm lleva funcionando desde el año 2004. De 2004 a 2006 estuvo en I.E.S. Almadra, y desde el curso 2006/07 se imparte la formación en el I.E.S. Mediterrània.

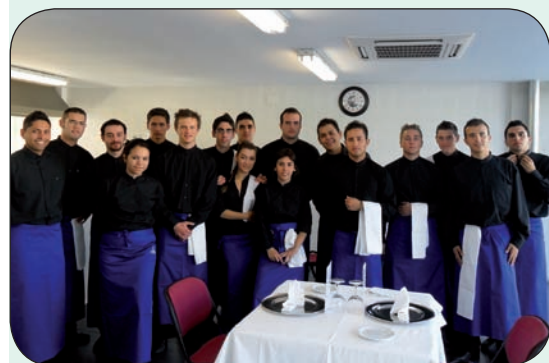
Directo Benidorm quiere acercarles un poco más la actividad de esta escuela, para lo que nos han ayudado su Director, Luís González, y la Jefa de Estudios de Ciclos Formativos, Eugenia Llinares. Una formación fundamentalmente práctica, posibilidades de ampliar conocimientos en empresas o incluso en la universidad y un cien por cien de inserción laboral son datos que avalan la buena labor que se desarrolla en esta escuela.

● **Directo** La demanda es alta, porque son muchos los jóvenes que quieren formación para encontrar trabajo en un sector dominante en Benidorm y comarca. La Escuela de Hostelería del I.E.S. Mediterrània cuenta con más de 200 alumnos distribuidos en formación de Grado Medio y Grado Superior, una formación que puede extenderse a lo largo de cuatro años y, en tal caso, permitiría acceso posterior a la universidad.

Estamos hablando de una escuela que puede presumir de un 100% de inserción en el mercado laboral en el momento en que los alumnos acaban sus prácticas. De hecho, el Director, Luís González, nos explica que "hay una gestión directa desde el centro con empresas del sector para esa inserción laboral, y también con asociaciones empresariales del sector turístico".

Alumnos de toda la comarca

Los alumnos llegan de municipios de toda la comarca, especialmente Benidorm, Villajoyosa y Altea, pero también de fuera de la provincia. La escuela es la más completa, en cuanto a formación, de toda la provincia de Alicante, y la única que hay en la comarca de la Marina Baixa. El centro también tiene una gran pluralidad de nacionalidades entre los alumnos, entre ellos muchos latinos y también procedentes de países del Este de Europa.



La integración del alumnado en esta formación es excelente y la convivencia también. De hecho la escuela, además de suponer una formación alternativa al bachillerato muy importante y con salida laboral, tiene un componente fundamental a la hora de formar

a los alumnos para tratar con la gente. La cocina sigue siendo más demanda por los chicos, mientras que las chicas son mayoría en formación para azafatas o auxiliar de empresas de alojamiento.



Formación muy práctica

Si algo caracteriza la formación en la Escuela de Hostelería es que es principalmente práctica. De hecho, el 70% de la formación son clases prácticas y sólo un 30% de las horas se dedican a la teoría. Hay módulos en los que incluso el porcentaje de formación práctica es superior, desarrollándose clases prácticas en empresas con tutores del centro acompañando a los alumnos.

Pero lo más efectivo de esta formación es que tiene indudable salida profesional en Benidorm y en la totalidad de la comarca. Cuando finalizan sus prácticas en empresas de la zona, todos los alumnos son contratados para continuar trabajando, salvo aquellos que desean seguir con su formación en el centro o en la universidad.

La Jefa de Estudios de Ciclos Formativos, Eugenia Llinares, nos explica que "algunos alumnos también realizan sus prácticas en otros países de Europa como Inglaterra, Francia o Irlanda, del mismo modo que se reciben aquí alumnos en prácticas procedentes de otros países".

Para conocer todas las posibilidades que brinda la escuela en este sentido, la web del centro es una ventana abierta donde se puede encontrar información detallada de todas las actividades (www.iesmediterrania.com). ●



PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL

Se trata de un programa especialmente pensado para que nadie se vea obligado a quedarse sin formación por no cumplir los requisitos de acceso a los ciclos de grado medio y de grado superior, o que no pueden estar en la ESO. Este programa les permite obtener formación como ayudantes de cocina y ayudantes de servicio. Este curso, por ejemplo, el programa acoge a treinta alumnos de 16 años que tendrán un mes de prácticas. Además el programa también tiene un buen ratio de inserción laboral. Los alumnos que superen el curso, pueden acceder después a un ciclo formativo.

OFERTA DE CICLOS

- GRADO MEDIO (Necesario graduado en ESO o prueba de acceso para acceder a la formación).

Técnico en cocina y gastronomía.

Técnico en Servicios de Restauración (Sumillers y Jefes de Sala).

- GRADO SUPERIOR (Necesario bachillerato o prueba de acceso superior para acceder a la formación).

Gestión de Alojamiento Turístico (Gobernantas y Recepcionistas).

Guía, Información y Asistencia Turística.

Restauración (A nivel de gestión de empresa turística, marketing, etc).

- IDIOMAS

Inglés obligatorio en todos los ciclos.

Frances obligatorio en algunos ciclos superiores.

Plan bilingüe: incluye impartir clases totalmente en inglés en algunas asignaturas.

