

La Presidenta de la Comunidad y el Alcalde inauguran el nuevo curso de Formación Profesional en la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega

Fecha de publicación: 7/10/2015 0:00

Descripción:

Es una de las más prestigiosas de España y se ha convertido en un punto de referencia para la ciudad de Móstoles. Con seis años de existencia, es un Centro Integrado de Formación Profesional donde se imparte tanto FP reglada como formación para el empleo. Tiene una capacidad para 660 alumnos y alumnas.







La Presidenta de la Comunidad de Madrid, Cristina Cifuentes, el Alcalde de Móstoles, David Lucas, el Consejero de Educación, Rafael Van Grieken y la Concejala de Educación y Juventud, Arantxa Fernández, han inaugurado esta mañana el nuevo curso lectivo de Formación Profesional de la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega, ubicada en Móstoles.

Durante su visita al Centro, que ha contado con la presencia del cocinero mostoleño Paco Roncero, han recorrido las diferentes instalaciones en las que se forman los futuros profesionales de la restauración y el turismo de la Comunidad de Madrid.

Formación Profesional de calidad

La Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega es una de las más prestigiosas de España y se ha convertido en un punto de referencia cultural y turístico para la ciudad de Móstoles. Con seis años de existencia, es un Centro Integrado de Formación Profesional donde se imparte tanto FP reglada como formación para el empleo. Tiene una capacidad para 660 alumnos y alumnas.

Dentro de la Formación Profesional reglada existen varias alternativas: una de ellas son los Programas de Cualificación Profesional Inicial (P.C.P.I.) de Operaciones Básicas de Cocina, en Alojamientos y de Restaurante y Bar. Se trata del primer nivel del cual el alumnado sale preparado para ejercer de auxiliares y ayudantes. Por otro lado, están los Grados Medios –hay dos- el de Cocina y Gastronomía y el de Servicios

de Restauración. La titulación con la que salen es de técnicos en cada una de las modalidades. Para acceder al mismo es necesario el título de E.S.O.

Finalmente, está el Grado Superior de Gestión de Alojamientos Turísticos; el de Dirección de Servicios de Restauración y, el de Dirección de Cocina. En estos casos, es necesario el título de Bachiller para matricularse; aquí la categoría aumenta a la de Técnico Superior.

La formación dual es una realidad en este Centro, por lo que los alumnos tienen la posibilidad de formarse integralmente en las empresas del sector a la vez que en la Escuela. Cuenta también con programas de movilidad europea con becas Leonardo y Erasmus. Esta formación integral hace que aumenten considerablemente las posibilidades de inserción laboral, cuantificadas en un 75%.