



# ESCVEL HOSTELERÍA SALAMANCA



# BIENVENID@ A LA EHS

## ESCUELA DE FORMACIÓN

Adelante, las puertas de la Escuela Hostelería Salamanca se abren para ti. Nuestro objetivo como centro educativo: acompañarte y ayudarte a conseguir tu sueño: ser un gran profesional de hostelería y turismo en cualquiera de sus áreas.

Nuestro propósito es ofrecerte una experiencia inolvidable en la que puedas formarte de la mano de nuestro equipo de profesionales que ha sido cuidadosamente seleccionado. Todos nos encargamos de poner a tu disposición las técnicas, aplicaciones y habilidades necesarias para que puedas desarrollarte con una autonomía total.

Si te decides por apostar por una escuela inclusiva, innovadora y vanguardista, esperamos que lo hagas con la misma ilusión con la que trabajamos nosotros por y para ti.

¿Te gustaría descubrir qué hacemos y cómo lo hacemos?  
El viaje no ha hecho más que comenzar...



ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA  
Premio a la Mejor Escuela de Hostelería de Castilla y León

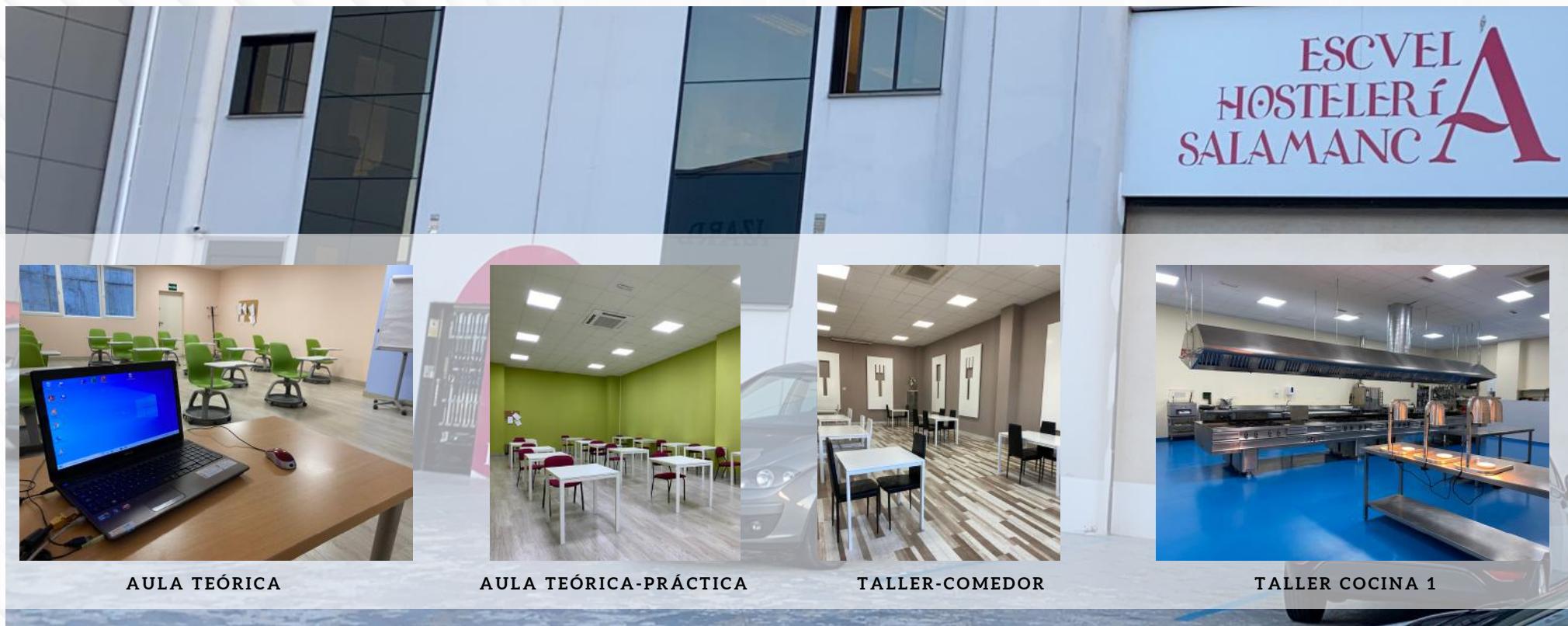


# NUESTRO ESPACIO, TU HOGAR

## AULAS ADAPTADAS A TUS NECESIDADES

A tu disposición, nuestras **modernas instalaciones: el lugar ideal donde dejar volar tu imaginación y creatividad**. Contamos con dos cocinas completamente equipadas, comedor para 40 comensales, aula-taller adaptada para la formación en restauración, seis aulas teóricas, aula virtual, aula polivalente, aula de informática, cafetería y espacios comunes.

Además, también disponemos de espacio para nosotros: despacho de Administración, de Dirección, de Orientación y Sala de Profesores.

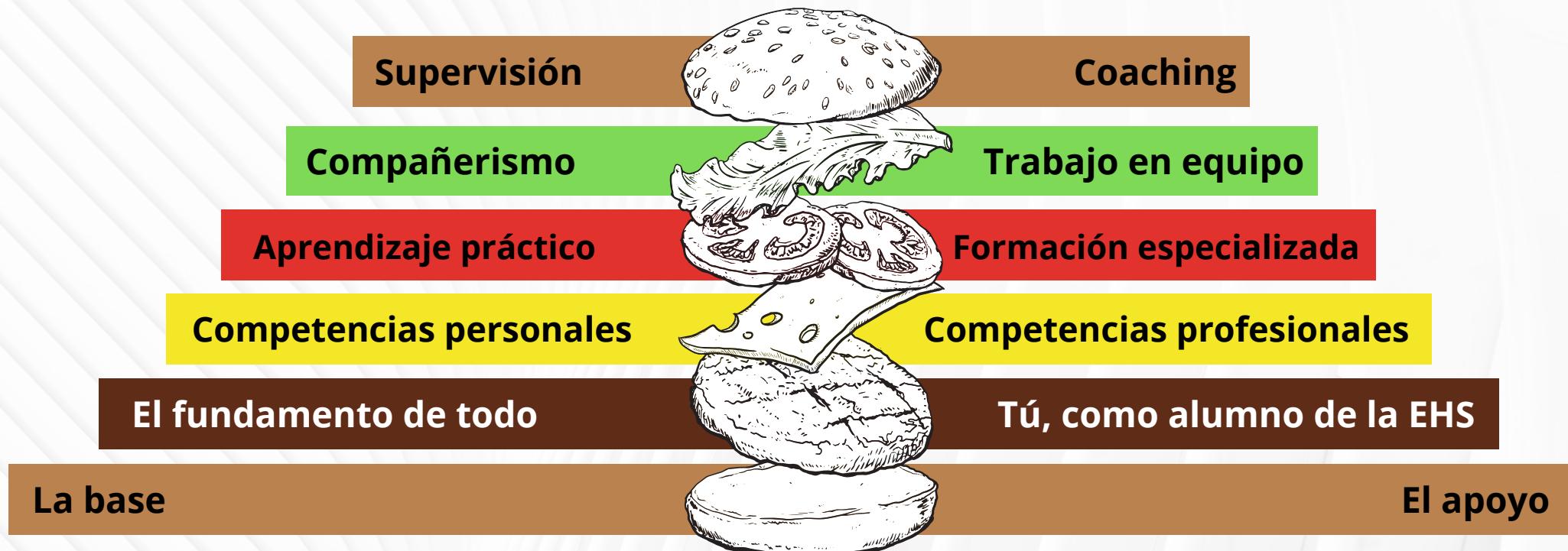


# APRENDER HACIENDO

## NUESTRO OBJETIVO

Perseguimos la **excelencia académica**, por eso hemos escogido meticulosamente nuestros ingredientes esenciales para poder elaborar "la hamburguesa perfecta".

Todos y cada uno de ellos **tienen una función que cumplir desde la base hasta la cima** y, por supuesto, si prescindiéramos de alguno de ellos no lograríamos el objetivo.



# NUESTROS VALORES



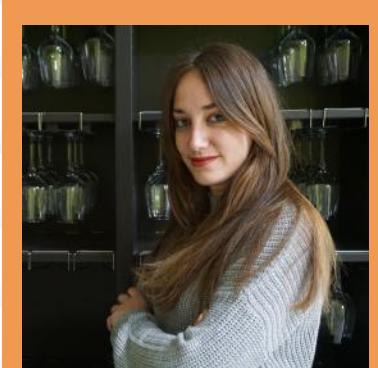
# VUESTRA VOZ ES ESENCIAL

ES LO QUE NOS HACE MEJORAR



**Raquel, 19 años**

Desde siempre he sentido curiosidad e interés en dedicarme a la Hostelería. Gracias a la EHS he descubierto mi pasión: ser camarera. Con ellos aprendo cada día algo nuevo que me sirve para crecer profesional y personalmente. Gracias a la EHS, a mi tutor, y a los profesores, he alcanzado mi sueño por dedicarme a lo que más me gusta. Animo a todo el mundo a conocerles, para mí es toda una experiencia formar parte de esta Escuela.



**Ainara, 24 años**

Me siento muy afortunada de pertenecer a la EHS. Mi experiencia desde que puse el primer pie en la escuela ha sido y es muy enriquecedora. Recientemente estoy estudiando inglés porque quería perder la vergüenza a la hora de expresarme y estoy aprendiendo mucho más de lo que esperaba. Me gusta la cercanía de los profesores y la facilidad que tienen de hacer que las clases sean prácticas y dinámicas. Gracias a ellos me formo en Hostelería.



**Juan Antonio, 23 años**

Decidí matricularme en Dirección de Cocina y Nutrición en la EHS tras haber leído buenas referencias y haber contactado varias veces con la Orientadora. Desde el primer momento todo han sido facilidades, incluso en el tema económico, que era algo que nos inquietaba a mi familia y a mí. Merece la pena venir aquí a estudiar, sobre todo por la disciplina, la cercanía con los profesores, las instalaciones y por lo atendido y cuidado que me siento. Para mí ha sido un acierto elegirles, y lo volvería hacer.



**Diego, 19 años**

Estoy cursando la Doble Titulación en Dirección de Cocina y Nutrición + Grado Superior. Antes de conocer la Escuela inicié mis estudios en Hostelería hacia la repostería, panadería y confitería, pero necesitaba algo más. Por eso elegí a la EHS para seguir formándome, y te aseguro que gracias a hacerlo he descubierto mi pasión: la gastronomía. En la cocina encuentro la manera de expresarme y me hace feliz compartirlo con mi familia y amigos. Espero ser un gran chef.



**Laura, 18 años**

Escogí esta Escuela porque me gusta mucho la Cocina, especialmente la repostería porque en casa siempre me ha gustado hacer los postres. El planning que ofrece el grado en Dirección de Cocina y Nutrición es muy versátil para que puedas aprender la teoría y puedas practicar a diario, que al final es lo que más nos gusta. Al principio me resultaba difícil seguir el ritmo por la exigencia y la disciplina, pero en cuanto coges confianza aprendes a afrontar el día a día y el tiempo se pasa volando.

# FORMACIÓN PROFESIONAL

## NUESTROS CICLOS: TITULACIÓN OFICIAL

DIRECCIÓN EN COCINA Y NUTRICIÓN\*

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA  
(PRESENCIAL Y ONLINE)

TÉCNICO SUPERIOR GUÍA, INFORMACIÓN Y  
ASISTENCIAS TURÍSTICAS (PRESENCIAL Y ONLINE)

CHEF HALAL

TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA



\*Doble Titulación

# DIRECCIÓN EN COCINA Y NUTRICIÓN

## QUÉ TE DAMOS

Aprendizaje dinámico de modo que todo lo que aprendes se apoya en la **práctica diaria en nuestras cocinas**.

**Formación integral en 3 años**, el plan de estudios que te propone la Escuela enriquecerá todos los conocimientos técnicos con las habilidades de tu desarrollo personal.

Contacto directo con el mundo profesional con **masterclass: cocina de vanguardia, cocina asiática, acabado de platos...**

Formación de calidad de la mano de **profesores con experiencia en reconocidas instituciones**, expertos en su campo.

Seguimiento total al poner **a tu disposición a un tutor especializado** para que te acompañe en tu evolución a lo largo del curso.

La oportunidad de adquirir la **disciplina necesaria para que sepas desenvolverte** en el ámbito de la Cocina desarrollando una creatividad digna de tu profesión.

**Prácticas en empresas de prestigio donde tú elijas**. Y, además, te proponemos **estancias en el extranjero**.

## CÓMO UTILIZARLO

Podrás llegar a ser un profesional en Dirección de Cocina y Nutrición.

Realizarás actividades **de preelaboración, preparación, conservación, terminación, presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina**.

Conseguirás desarrollar una autonomía total en tu área de trabajo, así como una **confianza y seguridad** para dar respuesta en un entorno profesional.

Seguirás los **protocolos de calidad** establecidos actuando según las normas de higiene.

Establecerás una **buenas relaciones con los compañeros** de profesión, así como una estrecha relación con los compañeros de sala.

Ayudarás a crear un clima de amabilidad esencial para la **fidelización del cliente**, mediante tus distintas elaboraciones.

Crearás productos de calidad que podrán ayudarte a **llegar a lo más alto a nivel profesional**.



## PLAN DE ESTUDIOS

CURSO	MÓDULO FORMATIVO
1	<p>Preelaboración y conservación de los alimentos Técnicas culinarias Procesos básicos de pastelería y repostería Bebidas fermentadas</p> <p>Comunicación verbal Técnicas de servicio en restauración Inglés AulaRestaurante</p>
2	<p>Productos culinarios Inglés Postres en restauración Formación y orientación laboral Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</p> <p>Catering y banquetería Sumillería y maridaje Nutrición y dietética Desarrollo personal y profesional AulaRestaurante</p>
3	<p>Inglés Ofertas gastronómicas Concepto gastronómico Técnicas de vanguardia en pastelería Cocina en miniatura: tapas, pinchos y aperitivos</p> <p>Empresa e iniciativa emprendedora Emprendimiento y marca personal AulaRestaurante FCT</p>

## ADEMÁS, SI TIENES BACHILLERATO...

Procesos de elaboración culinaria  
Procesos de preeleboración y conservación  
Control y aprovisionamiento de materias primas

Inglés  
Elaboraciones de pastelería y repostería  
Gestión de la calidad e higiene alimentarias  
Formación y orientación laboral  
Gastronomía y nutrición

Gestión administrativa y comercial  
Gestión de la producción  
Empresa e iniciativa emprendedora  
RRHH y dirección de equipos  
Proyecto de Dirección de Cocina

## SALIDAS LABORALES

### 100% de inserción laboral.

Cursando esta titulación tendrás acceso a puestos de responsabilidad:

- Jefe de cocina
- Jefe de operaciones de catering
- Jefe de producción en cocina
- Jefe de partida segundo
- Jefe de cocina
- Cocinero
- Encargado de economato y bodega

