



Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas Online



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.



AULA TEÓRICA



AULA TEÓRICA-PRÁCTICA



TALLER-COMEDOR

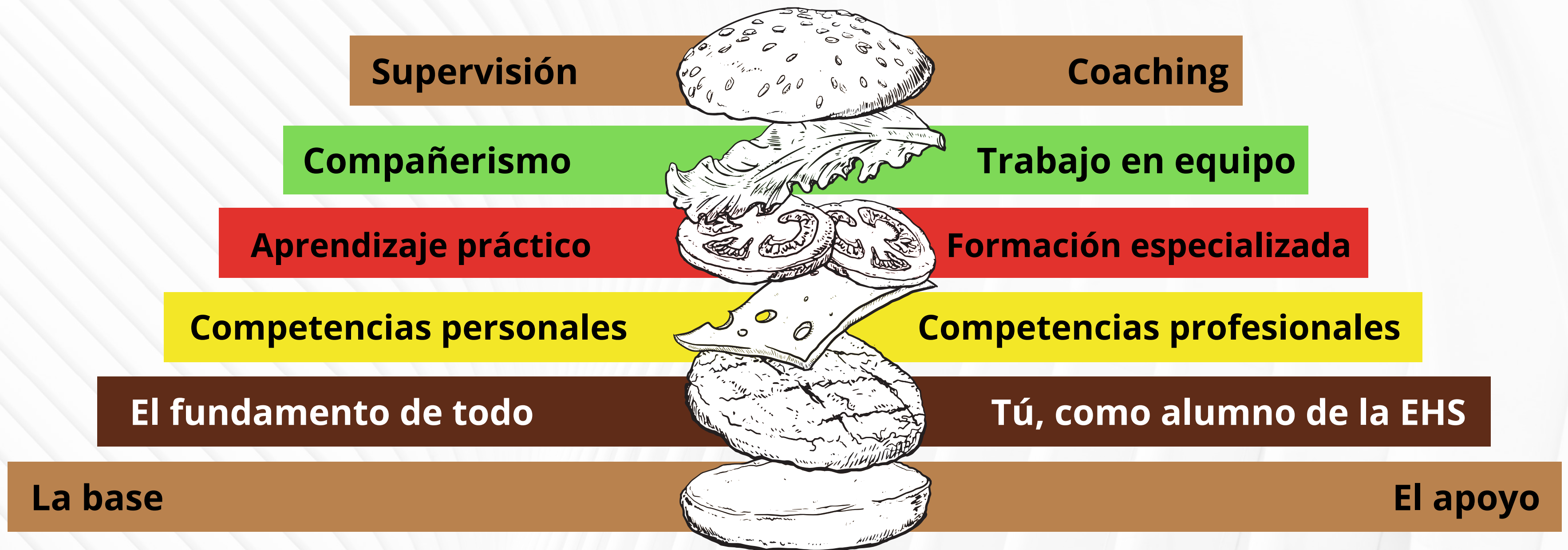


TALLER COCINA 1

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 prescindieramos de alguno de ellos no lograríamos el objetivo.



NUESTROS VALORES

...EN LA PRÁCTICA,
EN EL RESULTADO,
EN LA PERSONA



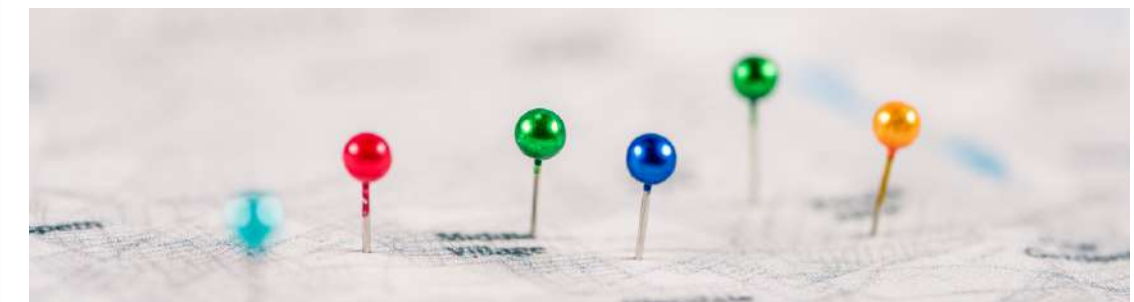
...A LOS COMPAÑEROS,
AL MEDIO AMBIENTE,
AL PRODUCTO,
A LA DIVERSIDAD



...EN LAS TAREAS DIARIAS,
EN EL APRENDIZAJE,
EN LA CONVIVENCIA



...APRENDIZAJE,
EXPERIENCIAS,
PROBLEMAS,
SOLUCIONES



...ENCONTRARLA COMO PERSONA,
EN TUS ESTUDIOS,
EN TU FUTURO TRABAJO

NUESTRA FORMACIÓN ONLINE

TE OFRECE

Contenidos didácticos de cada asignatura desarrollados para una fácil comprensión y adquisición de los conocimientos.

Actividades de desarrollo sobre los diferentes conceptos que componen las unidades de cada asignatura.

Aula Virtual en directo, para que puedas participar sin tener que desplazarte.

Tutorías online de refuerzo de conocimientos.

Recursos didácticos para que los utilices tantas veces como te sea necesario.

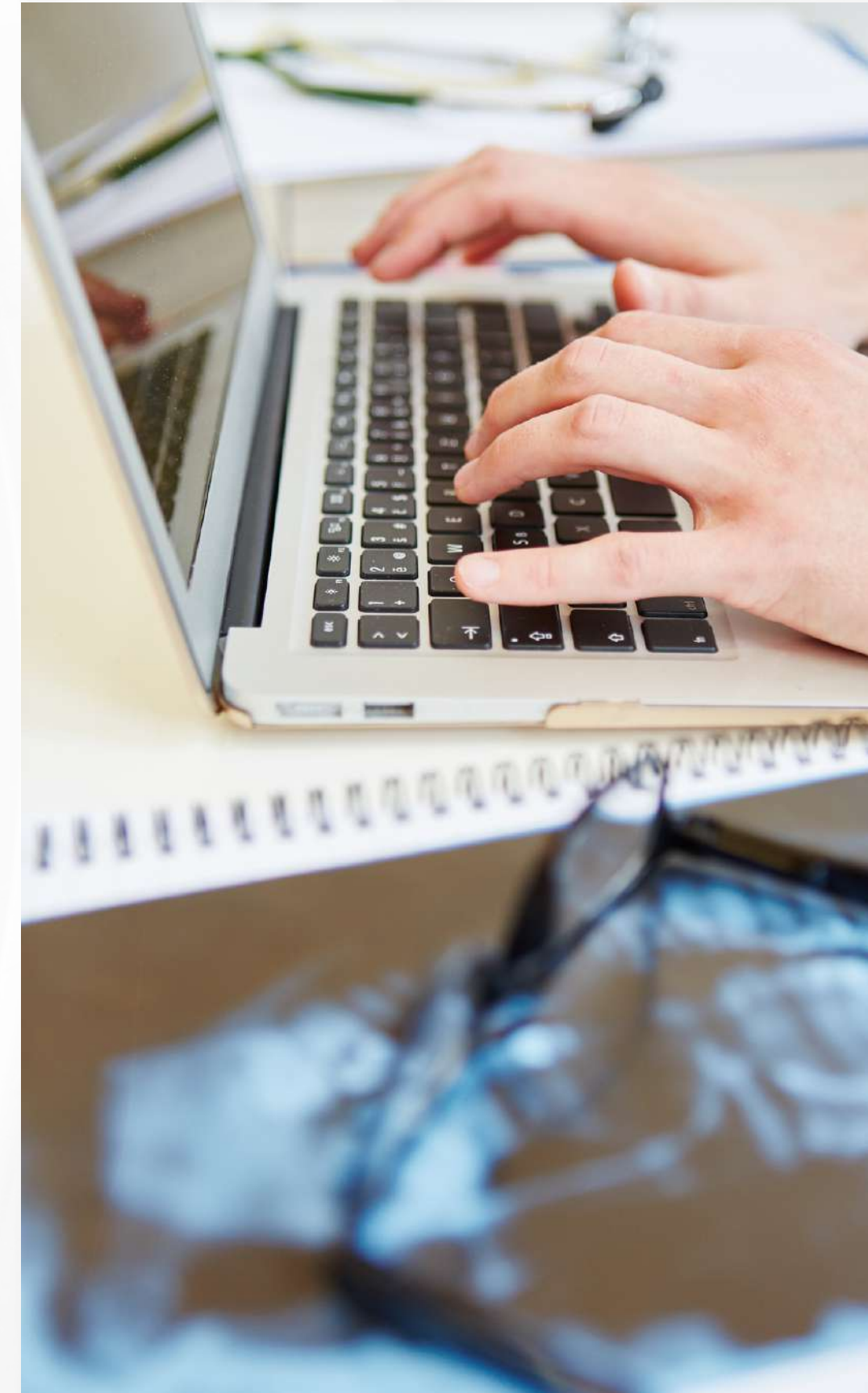
Cuestionarios de autoevaluación para que valores tu progreso.

Foros de discusión que potencian la fluidez en la comunicación con tus profesores y compañeros.

Casos prácticos que resolverás para que desarrolles las competencias y habilidades adecuadas.

El dinamizador de la plataforma online tiene como objetivo favorecer un clima participativo y de comunicación.

La disponibilidad de la plataforma es de 24 horas, 7 días / semana.



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 mi 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 mi. 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 mi 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.

TÉCNICO SUPERIOR GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS (ONLINE)

QUÉ TE DAMOS

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

Enseñanza de **idiomas: español, inglés y francés** para que puedas comunicarte perfectamente. Además, adicionalmente podrás cursar **Iniciación al Chino** dada la alta demanda de visitantes del país asiático.

La opción de realizar **experiencias en vivo**, planteando diferentes actividades turísticas tuteladas por el docente para poder ensayar en un entorno real.

Instrucción en **Marketing turístico** para plantear opciones de emprendimiento trabajando el posicionamiento y la visibilidad.

Visitas a **ferias de turismo provinciales y nacionales**.
Visitas virtuales a centros de interés turístico.

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

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

CÓMO UTILIZARLO

Podrás llegar a ser un profesional Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.

Realizarás actividades de: **planificación, promoción, e información sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo a viajeros y clientes en los mismos, así como en terminales, medios de transporte, eventos y otros destinos**.

Comunicarás en **varios idiomas**, fundamentales en tu puesto de trabajo para que puedas atender a clientes o turistas de cualquier país.

Establecerás **rutas y visitas**, además de organizar grupos de aprendizaje para mostrar el mundo monumental, gastronómico y paisajístico.

Emprenderás de manera eficaz si quieres crear tu propia empresa en el sector turístico.



PLAN DE ESTUDIOS

CURSO

MÓDULO FORMATIVO

1

Destinos turísticos

Inglés

Francés

Marketing turístico

Estructura del mercado turístico

Protocolo y relaciones públicas

Formación y orientación laboral

2

Procesos de guía y asistencia turística

Recursos turísticos

Diseño de productos turísticos

Servicios de información turística

Inglés

Empresa e iniciativa emprendedora

Francés

Proyecto de guía, información y asistencia turística

FCT

SALIDAS LABORALES

Cursando esta titulación tendrás acceso a puestos de responsabilidad:

- **Guía local**
- **Guí acompañante**
- **Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural**
- **Informador/a turístico**
- **Jefe/a de oficinas de información**
- **Promotor/a turístico**
- **Técnico/a de empresas de consultoría**
- **Agente de desarrollo turístico local**
- **Asistente en medios de transporte**
- **Asistente en terminales**
- **Encargado/a de facturación en terminales de transporte**
- **Asistente en ferias, congresos y convenciones**
- **Encargado/a de servicios de eventos**

Y, además...

- Acceso a ofertas de trabajo de la EHS
- Pertenecer a la comunidad de profesionales de EHS

Nuestro **Servicio de Orientación** te ayuda a elaborar un plan personal de inserción laboral. Podemos informarte sobre ofertas de trabajo y te capacitamos para que realices una búsqueda activa de empleo.



PRACTICA CON LOS MEJORES



Te acercamos a **algunos de los lugares** donde antiguos compañeros han realizado prácticas.

Cada año firmamos convenios con empresas en las que puedes realizar **tus prácticas profesionales**. Puedes elegir el establecimiento que desees y nosotros hacemos lo posible para que las hagas allí.

Además, ¿sabías que puedes ampliar tu formación **a través de nuestros convenios internacionales?**



CHINA



PERÚ



CHILE



ITALIA

SÚMATE A NUESTRO EQUIPO



QUEREMOS SER
TU REFERENTE EN
FORMACIÓN PROFESIONAL.

COMO TE DIJE AL PRINCIPIO,
TE ABRIMOS LAS PUERTAS
A UNA DE LAS MEJORES
EXPERIENCIAS
DE TU VIDA.

FÓRMATE CON NOSOTROS.