



TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS

FORMACIÓN PROFESIONAL

Título Oficial de Grado Superior

ONLINE



#TEAMEHS

Escuela **H**ostelería **S**alamanca nace en el año 2011, fruto de la experiencia de más de diez años de trabajo, desarrollando acciones formativas dirigidas a la cualificación profesional en diversos sectores profesionales. Desde que comenzó nuestra andadura profesional, apostamos por la calidad en nuestros procedimientos de trabajo, llegando en el año 2002 a obtener la **Certificación ISO 9001**, certificación que, por supuesto, seguimos manteniendo y aplicando una mejora continua.



En este tiempo, la Escuela ha conseguido varios hitos profesionales, pero cabe destacar, el **Premio a la Mejor Escuela de Hostelería de Castilla y León**, (MH'18 MaestrosHosteleros), que nos fue concedido en la Gala de la II Edición que Radio Televisión Castilla y León organiza.

Comprometidos con el Medio Ambiente, además de certificar nuestro sistema de gestión medioambiental con la **normativa ISO 14001**, hemos reducido el consumo de detergentes instalando equipos de ionización del agua, así mismo, hemos instalado placas fotovoltaicas para el aprovechamiento de la energía solar.



Misión

Acompañarte a conseguir tu sueño y desarrollo profesional, a través de una enseñanza moderna, dinámica, de calidad e innovadora.

Visión

Ser un centro de referencia nacional en la capacitación de los mejores profesionales, según las necesidades del sector de turismo y restauración.



Salidas profesionales

Esta formación es tan completa y transversal que abarca todo el sector turístico. Podrás desarrollar actividades muy diversas como:

- Diseñar y adaptar los productos turísticos de acuerdo a la demanda turística para mejorar y rentabilizar la oferta de servicios de la zona.
- Promover y/o comercializar los distintos destinos turísticos de una región.
- Podrás asesorar e informar al turista, tanto en puntos de información en viaje como en destino.
- Guiar, acompañar y ayudar a los turistas en viajes, traslados o visitas, ya sea, en eventos, medios de transporte, terminales, destinos turísticos...



Guía local

Guía acompañante

Guía en emplazamientos de
bienes de interés cultural

Informador/a turístico/a

Jefe/a de oficinas de
información

Promotor/a turístico/a

Técnico/a de empresa de
consultoría turística

Agente de desarrollo turístico
local

Azafata/Asistente en medios
de transporte terrestre o
marítimo

Asistente en terminales:
estaciones, puertos y
aeropuertos

Encargado/a de facturación
en terminales de transporte

Asistente en ferias, congresos
y convenciones

Encargado/a de
servicios en eventos

A group of people, including a person in a denim shirt, are looking at a large map spread out on a surface.

Plan de estudios

PRIMERO

- Estructura del mercado turístico
- Protocolo y relaciones públicas
- Marketing turístico
- Destinos turísticos
- Inglés
- Segunda lengua extranjera
- Formación y orientación laboral



SEGUNDO

- Procesos de guía y asistencia turística
- Recursos turísticos
- Servicios de información turística
- Diseño de productos turísticos
- Inglés para guía, información y asistencias turística
- Francés para guía, información y asistencia turística
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Proyecto de guía, información y asistencia turística
- FCT



Por qué estudiar en EHS

PLATAFORMA

Fácil de usar, contenidos actualizados redactados con un lenguaje de fácil comprensión.

TUTORES

En cada asignatura, tendrás una tutorización personal e individualizada acompañándote en tu aprendizaje y progreso.

AUTOAPRENDIZAJE

En todo momento serás tú el que marque el progreso y tendrás diversos ejercicios y pruebas y de autoevaluación que te guiarán.

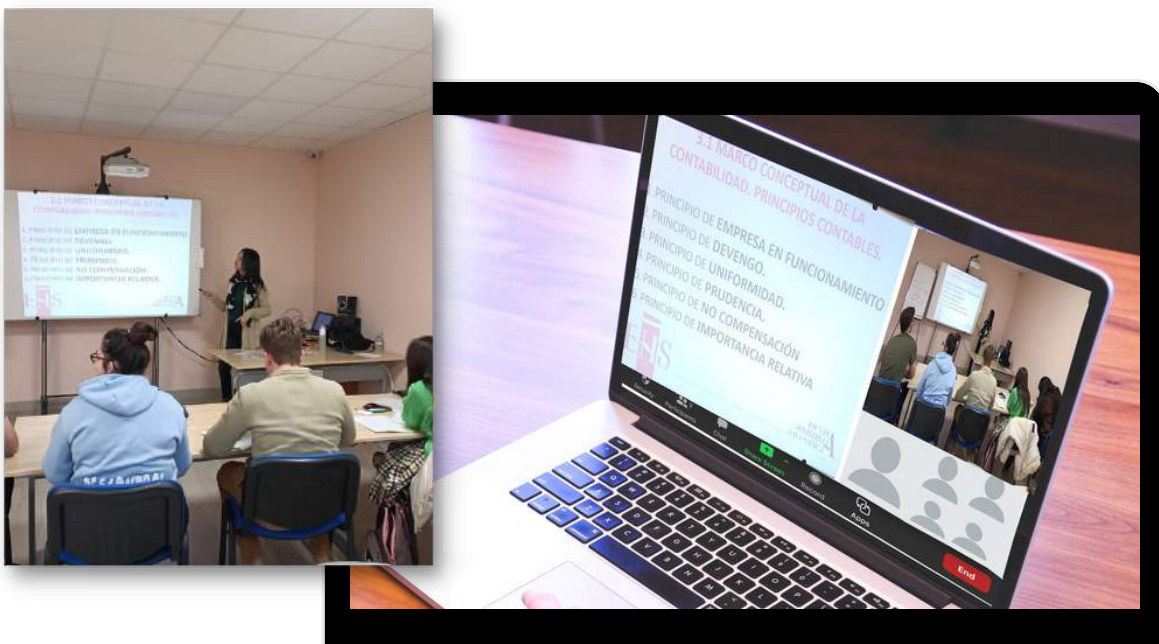
AULA VIRTUAL

En todas las clases presenciales en la Escuela, podrás participar de forma síncrona desde el lugar donde te encuentres.

RECURSOS DIDÁCTICOS

Todas las clases presenciales y las de resolución de dudas, serán grabadas y quedarán a tu disposición para que puedas consultarlas cuantas veces necesites.

Nuestra AulaVirtual



¿Dónde hacer prácticas?

La Escuela te ofrece la oportunidad de aprender con los/las mejores, realizando prácticas con profesionales de reconocido prestigio. Podrás desarrollar tus prácticas académicas en agencias de viajes, servicio de atención al cliente, puntos de información turístico, museos y cruceros.

Además, también gestionamos prácticas voluntarias para que puedas aprovechar la oportunidad de desarrollarte en las mejores Empresas.



Internacionalización

Te ofrecemos la oportunidad de realizar prácticas internacionales. **Escuela Hostelería Salamanca** apuesta por la internacionalización de sus alumnos/as.

Disponemos de convenios internacionales con diferentes países para que realices prácticas en el extranjero y vivas una gran experiencia.

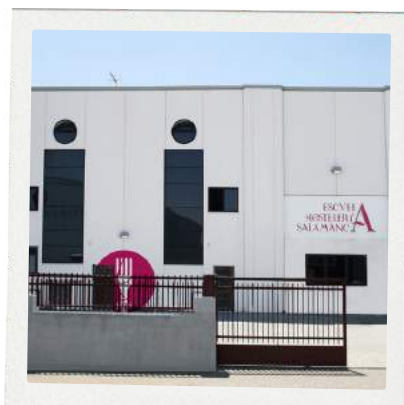
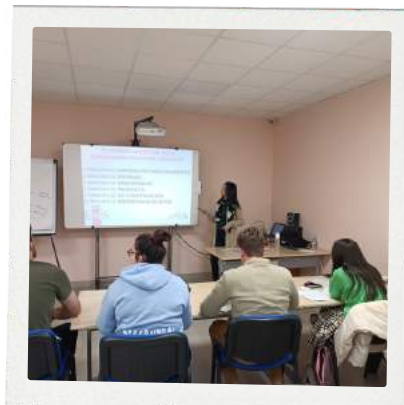
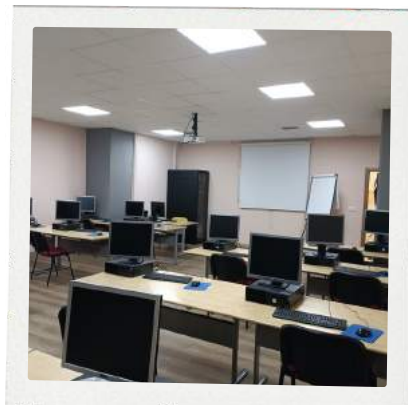
Chile
México Italia
Perú China



Nuestras instalaciones

Disponemos de unas instalaciones modernas y eficientes, además de sostenibles.

Los alumnos disfrutan de 6 aulas amplias, 2 de ellas equipadas con ordenadores para cada alumno, salón de actos con capacidad para 120 personas, 2 aulas taller cocina, 2 AulaRestaurante, cafetería, parking...



Perfil alumno/a

Para optar a este curso necesitas cumplir alguno de estos requisitos:

- Título de Bachillerato
- Título de Técnico (FP Grado Medio)
- Prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior
- Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años





ESCUELA
HOSTELERÍA
SALAMANCA **A**

¿Estudiamos juntos?

923.100.991  637.42.48.46
info@escuelahosteleriasalamanca.es

escuelahosteleriasalamanca.es

