



# ESCUEL 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.

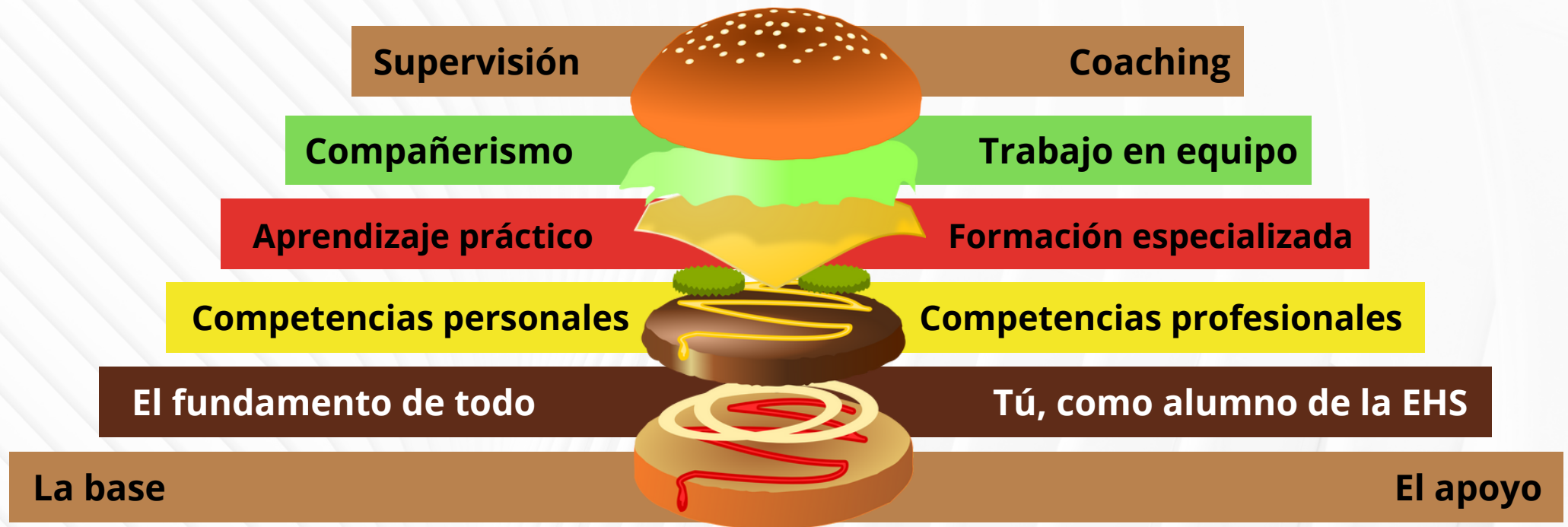


# APRENDER HACIENDO

## 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**



# TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

## QUÉ TE DAMOS

Aprendizaje dinámico de modo que todo lo que aprendes se apoya en la **práctica diaria en nuestro taller-comedor: recibimiento del cliente, servicio, asesoramiento y gestión.**

Formación de experto en cafés, cervezas, coctelería...

Contacto directo con el mundo empresarial: **visitas a bodegas, masterclass de sumiller...**

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

**Nos comprometemos con tu inserción laboral**, en caso contrario, te devolvemos la matrícula.

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

**Asignaturas complementarias** para enriquecer tu formación: comunicación y perfeccionamiento de idiomas.

## CÓMO UTILIZARLO

Podrás llegar a ser un profesional del servicio en sala y en barra.

Realizarás actividades de **preparación de salones para eventos**, presentación de mesas, servicio de alimentos y bebidas acorde a las normas de protocolo mediante una dedicación exquisita en la **atención al cliente.**

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

Establecerás una **buena relación con los compañeros** de profesión, así como una estrecha relación con los compañeros de cocinas.

Crearás un clima de amabilidad esencial para la **fidelización del cliente**, consiguiendo establecer una relación más cercana.

Pasarás a ser **una pieza clave** del equipo de sala, guiando al cliente según las recomendaciones del chef.



## PLAN DE ESTUDIOS

CURSO	MÓDULO FORMATIVO
1	<p>Operaciones básicas en restaurante</p> <p>Operaciones básicas en bar-cafetería</p> <p>Técnicas de comunicación en restauración</p> <p>Inglés</p> <p>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</p> <p>Formación y orientación laboral</p> <p>Comunicación vernal</p> <p>AulaRestaurante</p>
2	<p>Servicios en restaurante y eventos especiales</p> <p>Servicios en bar y cafetería</p> <p>Ofertas gastronómicas</p> <p>El vino y su servicio</p> <p>Empresa e iniciativa emprendedora</p> <p>AulaRestaurante</p> <p>FCT</p>

## SALIDAS LABORALES

### 100% de inserción laboral.

Cursando esta titulación tendrás acceso a puestos de responsabilidad:

- **Maestro/a de sala o Maître**
- **Camarero/a**
- **Jefe/a de rango**
- **Barman**
- **Ayudante de sumiller**

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



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



CHINA



PERÚ



MÉXICO



CHILE



ITALIA



@ESCUELA  
HOSTELERÍA  
SALAMANCA



ESCUELA  
HOSTELERÍA  
SALAMANCA



@EHosteleriaSa

C/ Segunda 39.  
Polígono Ind. Montalvo 3  
Carbajosa de la Sagrada (Salamanca)  
923 100 991 / 637 424 846  
[info@escuelahosteleriasalamanca.es](mailto:info@escuelahosteleriasalamanca.es)