

ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE MADRID: PROYECTO EDUCATIVO PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Florencio Mendaña Blanco *

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad es un Instituto de la Familia de Hostelería y Turismo, dependiente del Ministerio de Educación y Ciencia, en el que los jóvenes pueden obtener una formación integral y una titulación profesional en las especialidades de Cocina, Servicios, Regiduría de Pisos y Alojamiento, así como la homologación oficial de los estudios de Técnico de Empresas y Actividades Turísticas equivalente a Diplomatura Universitaria.

El nombre y prestigio de la Escuela es el resultado de muchos años de trabajo conjunto e inquietud profesional de profesores, profesionales, empresas y Administración. La Escuela, en su origen, fue una iniciativa de los profesionales encuadrados en el Sindicato Provincial de Hostelería de Madrid, con el patrocinio de la Dirección General de Turismo. Creada para la formación de aprendices de la industria hostelera con el nombre de Escuela Provincial de Hostelería de Madrid (1945), tuvo su primera ubicación en la calle Cervantes, 3, planta 1.ª, siendo su primer Director don Eleazar Bermejo,

Director del Hotel Ritz. Este año 1995 celebramos el cincuentenario de su creación.

La segunda etapa de la Escuela se inicia en el curso 1958/59, con el nombre de Escuela Nacional de Hostelería, en las actuales instalaciones de la Casa de Campo de Madrid, con una enseñanza reglada en las especialidades de Cocina, Servicios, Regiduría de Pisos y Gerencia Hotelera, en turno partido de mañana y tarde, bajo la dependencia administrativa de la Organización Sindical y un Patronato compuesto por los más destacados empresarios y representantes sindicales de Hostelería, presidido por el Presidente del Sindicato Nacional de Hostelería.

Posteriormente pasó a denominarse Escuela Sindical Superior de Hostelería y Turismo, sustituyéndose Gerencia Hotelera por las actuales enseñanzas de Turismo.

En esta época la Escuela dispone de una Residencia-Internado que se utiliza, además, para las prácticas de Regiduría de Pisos, en la especialidad de Subgobernanta.

Con la transición a la democracia, la Es-

* Director de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

cuela pasa a depender, sucesivamente, de Presidencia de Gobierno (A.I.S.S.), Ministerio de Trabajo (I.N.E.M.) y, finalmente, en 1983 se transfiere al Ministerio de Educación y Ciencia, por Real Decreto 2.734/1983, de 28 de julio (B.O.E. 29 de octubre de 1983).

Un significado importante ha tenido la Asociación de Antiguos Alumnos desde 1947, como vínculo de unión y apoyo profesional entre los antiguos alumnos, que ha sido miembro fundador de la Unión Internacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería (París, 1958). La Asociación se amplió al ámbito nacional en 1978, y en su última Asamblea (Granada, 1994) ha renovado sus Estatutos con la denominación Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo, presidida por don Juan de Dios Hueso Montón, con sede social en la propia Escuela.

La Escuela ha recibido la Placa de Oro al Mérito Turístico (1964), es socio fundador de la Asociación Europea de Escuelas de Hostelería y Turismo (París, 1987) y miembro afiliado a la Organización Mundial del Turismo (Bali, 1993).

En el curso actual, 1995/96, están matriculados 852 alumnos en Hostelería, especialidades de Cocina, Servicios, Regiduría de Pisos y Alojamiento, y 442 en Turismo.

II. OFERTA EDUCATIVA-PROFESIONAL

En estos treinta y cinco años de historia se han sucedido distintos Planes de Estu-

dios: Hasta 1967 la Escuela imparte un Plan de Estudios de tres cursos académicos. En 1965 se publica en el *Boletín Oficial del Estado* el Plan de Estudios correspondiente al Grado de Aprendizaje Industrial, especialidades de Cocina y Servicios, de dos cursos académicos, y se completa en 1968 con las especialidades de Subgubernanta y Oficial de Administración Hotelera.

En 1975 el Ministerio de Educación establece un nuevo Plan de Estudios de las diferentes ramas de Formación Profesional, estructurado en dos grados, con una duración de dos cursos el Primer Grado y de tres cursos el Segundo.

Finalmente, después de varios años de experimentación con la LOGSE (3 de octubre 1990), se instaura una reforma profunda de la Formación Profesional, organizada en ciclos de Grado Medio y de Grado Superior, en la que por primera vez participan en su elaboración y evaluación los sectores empresarial, sindicatos, asociaciones del sector, docentes y administración. Esta nueva Formación Profesional no estará plenamente en vigor en todas las familias profesionales hasta los albores del año 2000.

Esta Escuela ha acumulado sabiduría y experiencia después de tantos cambios y ha participado activamente en su diseño a través de sus profesores y con la creación de materiales y libros de texto de alumnos.

En el curso actual, 1995/96, el plan general del Centro comprende las siguientes áreas de actividades:

1. *Participación en proyectos institu-*

cionales de experimentación e innovación educativa y tecnológica, destacando los siguientes Programas:

- Formación Permanente del Profesorado: Cursos de actualización científica, tecnológica y didáctica.
- Programa experimental de orientación psicopedagógica y profesional de alumnos.
- Cooperación en programas concretos de investigación con Departamentos universitarios homólogos.
- Programa de aplicación de Nuevas Tecnologías a la Educación: Informática, Medios Audiovisuales, Laboratorios de Idiomas, de Bromatología, Aulas de Cata y Pretecnología.

2. *Área de actividades complementarias y Extraescolares:* Incluye la planificación, gestión y evaluación por los diferentes Departamentos Didácticos de un selecto programa de conferencias, coloquios y visitas extraescolares de carácter profesional, como complemento de los Planes Oficiales de Estudios.

3. *Área de Formación en Centros de Trabajo:* Con la colaboración de empresas de prestigio del sector se desarrolla un programa de prácticas de los alumnos, que pretende completar y contrastar la formación adquirida en el Centro Docente, facilitando la inserción laboral. Este programa se rige por un Convenio Marco pautado por la Dirección General de Formación Profesional

Reglada y Promoción Educativa, que suscriben la dirección de la empresa y de la Escuela.

4. *Intercambios escolares con centros educativos homólogos de la Unión Europea:* Anualmente se realizan dos intercambios en la Sección de Hostelería y uno en la Sección de Turismo, preferentemente con Centros del Reino Unido y Francia. Este año se inicia una nueva experiencia conjunta con varios países, en el marco del programa EUROFORM, cuya finalidad consiste en la creación de material y programas comunes. Estos intercambios inician la nueva frontera de la ciudadanía europea, unida al mercado único.

5. *Colaboración con empresas y asociaciones del sector en actividades formativas y profesionales:* En el propio Centro docente, en horario y jornadas compatibles con las actividades lectivas ordinarias, se programan cursos de actualización para los trabajadores, exposiciones y demostraciones profesionales.

6. *Participación en concursos de ámbito regional, nacional y europeo:* Con el patrocinio de SEAGRAM-España, se organiza desde hace tres años un concurso de Coctelería para Escuelas de Hostelería, Públicas y Privadas, que desde el curso 1994/95 la convocatoria tiene carácter nacional, premiando a los alumnos y profesores con un viaje cultural-profesional a las bodegas de la Casa MUMM, en Reims y Cognac.

La Escuela participa también todos los años en alguno de los concursos europeos

de Gastronomía, Restauración y Gestión de establecimientos hoteleros.

7. *Colaboración y presencia en temas profesionales con los medios de comunicación y revistas especializadas del sector:*

En el curso actual están matriculados 852 alumnos de Hostelería y 442 en la Sección de Turismo.

El lema histórico de la Escuela, «**Vale quien sirve**», se ha acreditado por la aportación de sus antiguos alumnos (XXXIV Promociones) a la Industria Hostelera más allá de nuestras fronteras, con especial proyección en Iberoamérica, y la renovación de los Planes de Estudios, profesorado, recursos tecnológicos e instalaciones, en el proceso de adaptación a las exigencias de los cambios sociales y del mundo de la empresa. En sus aulas se sigue adquiriendo alta especialización profesional y sentido de responsabilidad laboral y social.

III. OTROS DATOS

En 1958 se inicia en este Centro Profesional, entonces con el nombre de Escuela Nacional de Hostelería, las enseñanzas de Cocina, Servicios, Regiduría de Pisos y Gerencia, con un Plan de Estudios de tres años de duración.

Es la Escuela fundadora de las Enseñanzas de Hostelería en España, en la que se han formado hasta la fecha *34 promociones de alumnos*, que han contribuido a desarrollar la Hostelería Profesional en España y en

Iberoamérica. Un sinnúmero de profesores, chefs, maîtres, gobernantas, directores de hotel y agencias de viajes se han formado en sus aulas.

La Escuela posee la Placa de Oro al Mérito Turístico (1964), es socio fundador de la Asociación Europea de Escuelas de Hostelería y Turismo (Strasburgo, 1987) y miembro afiliado a la Organización Mundial del Turismo (Asamblea de Bali, 1993).

En la actualidad existen en España más de un centenar de Escuelas de Hostelería y Turismo, públicas y privadas. Sin embargo, continúa siendo el único Centro educativo en el que se ofertan todas las especialidades de la familia profesional de Hostelería y Turismo y los estudios de Turismo (TEAT), de nivel equivalente a diplomatura universitaria.

En el curso actual, 1995/96, están matriculados 852 alumnos en Hostelería y 460 en Turismo, en régimen de Enseñanza Oficial. Existe además matrícula de enseñanza libre en 2.º Grado de Hostelería y dos pruebas anuales (junio y diciembre) de Evaluación de Enseñanzas no Escolarizadas para la obtención del título de Técnico Auxiliar de Primer Grado de Formación Profesional. El claustro de profesores está compuesto por 80 docentes y auxiliares de idiomas nativos.

En 1995 continúa vigente el lema histórico de «**Vale quien sirve**», apostando por el trabajo en equipo, la fidelidad a lo mejor de su tradición docente y un esfuerzo permanente de renovación y adaptación a los cambios de la sociedad y del mundo empresarial.