

SUMILLER



FP Oficial

+



ESCUELA
HOSTELERÍA
SALAMANCA **A**



#TEAMEHS

ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA 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.

Durante este tiempo, la Escuela ha conseguido varios hitos profesionales, donde cabe destacar, el **Premio a la Mejor Escuela de Hostelería de Castilla y León**, (MH'18 MaestrosHosteleros),



concedido en la Gala de la II Edición que organiza Radio Televisión Castilla y León. 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 como 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.

Cumplimos con:



OPORTUNIDADES LABORALES

Maître

Sumiller

Jefe/a de rango

Bartender

Camarero/a

El **Sumiller** es un profesional indispensable en el sector hotelero. Tiene un papel protagonista, no solo en restaurantes, sino también en vinotecas, gastrobares e incluso como crítico gastronómico. Es el responsable de realizar la carta de vinos, gestionar la bodega y demás bebidas del establecimiento.

Entre sus funciones se encuentra el ser un "story telling", contador de historias. No solo se encarga de explicar las propiedades del vino, sino también de la elección de éste en función del maridaje. Una combinación que ha de estar en armonía para disfrutar de una experiencia culinaria perfecta.

ALCANZA HASTA EL NIVEL 2 DE WSET

Incluimos dentro de la formación, los cursos y exámenes correspondientes para obtener el nivel 1 y 2 de **WSET (Wine and Spirit Education Trust)**, que acreditará tu dominio de los diferentes vinos, mediante una certificación de gran prestigio a nivel mundial.

WSET es el mayor proveedor mundial de cualificaciones en vinos, espirituosos y sake. Con más de 5 décadas en el sector, es líder en el desarrollo de cursos de vinos y espirituosos, donde sus cualificaciones capacitan a los profesionales y entusiastas de estas a los profesionales y entusiastas de estas bebidas.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

ARTEAN WINES
escuela de vino

NUESTRAS INSTALACIONES

Disponemos de instalaciones modernas, eficientes y sostenibles que facilitan el proceso de enseñanza-aprendizaje, en correspondencia con el cuidado del medio ambiente.

Los alumnos/as disfrutan de 6 aulas amplias con pizarras interactivas, 2 de ellas equipadas con ordenadores para cada alumno/a; un salón de actos con capacidad para 120 personas, 2 aulas taller cocina y 2 AulaRestaurante donde practican su futura profesión cada día. Además, una cafetería para su descanso durante el tiempo libre, vestuarios, parking...

Todas las comodidades para sentirse como en su segunda CASA.



PERFIL ALUMNO/A

REQUISITOS NECESARIOS PARA OPTAR POR ESTE CURSO:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Título Profesional Básica.

TE CONVERTIRÁS EN

el encargado de establecer un clima de amabilidad con el cliente, clave para su fidelización, además, coordinarás las actividades con cocina garantizando el eficiente funcionamiento del servicio dentro del restaurante.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMERO

- **Operaciones Básicas en Restaurante**
- **Operaciones Básicas en Bar-Cafetería**
- **Mixología Coctelería**
- **Barista**
- **Análisis Sensorial de Alimentos I**
- **Técnicas de Comunicación en Restauración**
- **Inglés Profesional**
- **Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos**
- **Itinerario Personal para la Empleabilidad I**
- **AulaRestaurante**

SEGUNDO

- **Servicios en Restaurante y Eventos Especiales**
- **Servicios en Bar y Cafetería**
- **Ofertas Gastronómicas**
- **El Vino y su Servicio**
- **Itinerario Personal para la Empleabilidad II**
- **Digitalización Aplicada a los Sectores Productivos**
- **Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo**
- **Proyecto Intermodal**
- **AulaRestaurante**

Dispondrás de los conocimientos necesarios para la 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.





R EL CELLER DE CAN ROCA **COQUE**

DIVERXO **AKELARE**
PEDRO SUBIJANA



I en la parra

PARADORES
Hoteles & Restaurantes 1928

RESTAURANTE **RIVAS**

GF GRAN COSTA ADEJE
HOTELES *****

EL POBLÈT
RESTAURANTE

casa Marcial

GRAN MELIÀ
RESORT
PALACIO DE ISORA
TENERIFE · SPAIN

VIDA & COMIDA

el Alquimista
Salamanca

¿DÓNDE HACER PRÁCTICAS?

La Escuela te ofrece la oportunidad de aprender con los/as mejores, perfeccionate realizando prácticas con profesionales de reconocido prestigio. Podrás desarrollar tus prácticas académicas en Restaurantes y Cadenas Hoteleras de cualquier país. También gestionamos prácticas extracurriculares para que tengas la oportunidad de desarrollarte en las mejores Empresas.



INTERNACIONALIZACIÓN

Te ofrecemos la oportunidad de realizar estancias 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.

FRANCIA
MÉXICO CHINA PERÚ
CHILE ITALIA
MALASIA



¿POR QUÉ ESTUDIAR EN EHS?

TITULACIÓN

- Título Oficial de Grado Medio "Técnico en Servicios de Restauración"
- Título EHS "Sumiller"
- Nivel 1 WSET
- Nivel 2 WSET

#TEAMEHS

Encontrarás una familia compuesta por alumnos/as, docentes y personal de la Escuela, con el objetivo de formarte como una gran persona y profesional. Tienes a tu disposición la ayuda de nuestro Departamento de Orientación, para acompañarte en tu formación.

EQUIPO DOCENTE

Profesores con experiencia en el mundo laboral, cercanos y comprometidos con tu desarrollo personal y profesional.

APRENDER HACIENDO

Desde el inicio de tu estancia en la Escuela, aplicarás los conocimientos de forma práctica, desarrollando una experiencia de trabajo a través de tu participación en las aulastaller y eventos gastronómicos.

INSTALACIONES

Equipadas con toda la maquinaria y utillaje para que puedas aprender a desarrollar todos los procesos de trabajo.

PRÁCTICAS ACADÉMICAS

Podrás tener cuantas experiencias de prácticas desees, eligiendo el lugar y la empresa, siempre tendrás un asesoramiento y seguimiento por parte del equipo docente.

OPORTUNIDAD LABORAL

Durante tus estudios podrás tener experiencias laborales y al terminar tendrás garantizado un puesto de trabajo como todos nuestros alumnos

Cumplimos con:



📞 923 690 140 / 601 99 08 89

✉️ formacion@escuelahosteleriasalamanca.es

ESCUELA
HOSTELERÍA
SALAMANCA **A**

¿ESTUDIAMOS JUNTOS?



escuelahosteleriasalamanca.es



@escuelahosteleriasalamanca