

CARTA DE SERVICIOS

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA HOTEL ESCUELA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y UNIVERSIDADES
APROBADA EL 14 DE MAYO DE 2024 (BOCM N° 133, DE 05/06/2024)

Servicios a los ciudadanos

1 SERVICIOS DIRIGIDOS A LA COMUNIDAD EDUCATIVA:

1. FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO Y DE GRADO SUPERIOR.

1.1 FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO.

GRADO MEDIO: Cocina y Gastronomía: Capacita al alumno para desempeñar funciones como jefe de cocina, jefe de partida, cocinero y empleado de economato y bodega, entre otros. **Servicios en Restauración:** Capacita al alumno para desempeñar funciones como jefe de rango, camarero de bar-cafetería o restaurante, empleado de economato, barman, ayudante de sumiller y auxiliar de servicios en medios de transporte, entre otros.

GRADO SUPERIOR: Dirección de Cocina: Capacita al alumno para desempeñar funciones como director de cocina, director de alimentos y bebidas, jefe de cocina, jefe de producción en cocina, jefe de operaciones de catering, entre otros. **Dirección de Servicios de Restauración:** Capacita al alumno para desempeñar funciones como director de alimentos y bebidas, supervisor de restauración moderna, maître, jefe de sala, sumiller, encargado de bar y cafetería, jefe de operaciones de catering, jefe de recepción, recepcionista, jefe de reservas, encargado de reservas, coordinador de calidad y de eventos, gobernanta, gestor de alojamiento en residencias, hospitales, gestor de alojamiento en casas rurales, entre otros. **Agencias de Viajes y Gestión de Eventos:** Capacita al alumno para desempeñar funciones como jefe de oficina de agencia de viajes, agente de viajes, organizador de eventos y promotor o comercial de viajes y servicios turísticos, entre otros. **Guía, Información y Asistencias Turísticas:** Capacita al alumno para desempeñar funciones como guía local y en emplazamientos de bienes de interés cultural, jefe de oficina de información, azafata y asistente en medios de transporte terrestre, marítimo y en terminales y en ferias, encargado de facturación en terminales e informador y promotor turístico, entre otros.

FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL (DOBLE TITULACIÓN): Doble titulación en Guía, Información, Asistencias Turísticas, Agencias de Viajes y Gestión de Eventos. Capacita al alumno para desempeñar funciones como jefe de oficina de agencia de viajes, agente de viajes, organizador de eventos y promotor o comercial de viajes y servicios turísticos, guía local y en emplazamientos de bienes de interés cultural, jefe de oficina de información, azafata y asistente en medios de transporte terrestre, marítimo y en terminales y en ferias, encargado de facturación en terminales e informador y promotor turístico, entre otros.

1.2 FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

GRADO MEDIO.

FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL: Panadería, repostería y confitería: Este profesional ejerce su actividad en obradores artesanales o semi-industriales que elaboren productos de panadería, repostería y confitería; así como en el sector de la hostelería, subsector de restauración, y como elaborador por cuenta propia o ajena. También puede ejercer su actividad en el sector del comercio de la alimentación, en aquellos establecimientos que elaboren y vendan productos de panadería, repostería y confitería.

1.3 FAMILIA PROFESIONAL DE IMAGEN PERSONAL.

GRADO MEDIO: Estética y belleza: La competencia general de este título consiste en aplicar técnicas de embellecimiento personal y comercializar servicios de estética, cosméticos y perfumes, cumpliendo los procedimientos de calidad y los requerimientos de prevención de riesgos laborales y protección ambiental establecidos en la normativa vigente. Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en manicura y pedicura, maquillado y desmaquillado de uñas, tratamientos específicos de manos, pies y uñas.

GRADO SUPERIOR: Termalismo y bienestar: La competencia general de este título consiste en gestionar servicios relacionados con el termalismo y el bienestar (wellness), aplicando técnicas de hidrocinesia, técnicas hidrotermales, masajes estéticos y programas de acondicionamiento físico en el agua de acuerdo con protocolos establecidos, dinamizando las actividades personalizadas programadas y orientándolas hacia la mejora de la calidad de vida y de la salud, consiguiendo la satisfacción de los usuarios y asegurando la prestación del servicio en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental. Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en la atención de carácter asistencial a las personas en situación de dependencia, la atención de carácter psicosocial a las personas en situación de dependencia y el apoyo en la gestión doméstica.

1.4 FAMILIA PROFESIONAL DE AGRARIA.

GRADO MEDIO: Jardinería y floristería: La competencia general de este título consiste en instalar, conservar y restaurar jardines de exterior e interior, así como praderas para uso deportivo, y realizar las actividades de producción de planta y de floristería, manejando y manteniendo la maquinaria e instalaciones, cumpliendo con la normativa medioambiental, de control de calidad y de prevención de riesgos laborales. Capacita al alumno para desempeñar funciones como jardinero, jardinero cuidador de campos deportivos, parques urbanos, huertas, jardines históricos y botánicos, viverista, inyectador y florista.

1.5 FAMILIAS PROFESIONALES DE ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS Y AGRARIA.

GRADO MEDIO.

FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL: Actividades ecuestres: La competencia general de este título consiste en manejar y cuidar el ganado equino en cada una de sus fases productivas, así como desarrollar actividades de guía por itinerarios ecuestres, con especial atención a la seguridad y bienestar animal, utilizando y manteniendo instalaciones, maquinaria y equipos y cumpliendo la normativa de bienestar animal, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental. Capacita al alumno para desempeñar funciones como trabajador de la cría de caballos, empleado en el cuidado, manejo del ganado equino y sus instalaciones, empleado para la doma de potros, empleado en empresas de servicio relacionadas con el sector equino, auxiliar-herrador de ganado equino, monitor en campamentos, guía de itinerarios a caballo, encargado de prevención y seguridad en rutas y eventos ecuestres, diseñador de itinerarios ecuestres hasta media montaña.

2. METODOLOGÍA Y RECURSOS DIDÁCTICOS SINGULARES: PRÁCTICAS CON CLIENTES EXTERNOS EN LOS CICLOS FORMATIVOS: Se ofrecen servicios turísticos, de alojamiento y de restauración, de estética y belleza a clientes externos en la mayoría de las familias profesionales que se imparten, lo cual se aprovecha el cliente como recurso didáctico singular para el proceso de enseñanza y aprendizaje de nuestros alumnos.

3. PROGRAMA ERASMUS: Contamos con la Erasmus Charter for Higher Education (ECHE), por medio de la cual todos los alumnos puedan realizar sus movilizaciones fuera de España, tanto para la realización de prácticas (FCT) como para cursar el segundo año del ciclo. Docentes y PAS pueden beneficiarse de movilizaciones para potenciar su formación y actualizar sus conocimientos.

4. ATENCIÓN DE CONSULTAS LABORALES Y BOLSA DE EMPLEO PARA FACILITAR LA INSERCIÓN LABORAL DE LOS ALUMNOS. Nuestro Departamento de Formación y Orientación Laboral (FOL) atiende consultas de carácter laboral y de orientación profesional tanto de alumnado como de ex-alumnado. El Centro dispone de una bolsa de empleo para alumnos titulados.

5. FORMACIÓN CONTINUA Y MOVILIDAD DEL PERSONAL DOCENTE Y PAS: La Dirección, a través de la Comisión de Coordinación Pedagógica (CCP), fomenta y facilita la participación activa de todo el personal del Centro en acciones y cursos de formación continua y de reciclaje para mejorar su cualificación.

2 SERVICIOS DIRIGIDOS A CLIENTES EXTERNOS:

OFERTA DE SERVICIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS: El Centro pone a disposición de sus clientes las siguientes instalaciones con aplicaciones pedagógicas: Un hotel de 65 habitaciones totalmente equipadas. Un gimnasio. Una sala de masajes. Una sala de manicura y pedicura. Seis salones de reuniones con equipamiento tecnológico. Una sala de TV-Wifi. Un restaurante. Un bar-cafetería. Una recepción.

Compromisos de calidad

1 Adaptar las instalaciones del centro progresivamente para que los alumnos puedan disponer de prácticas reales en nuestra escuela.

2 Utilizar como metodología de aprendizaje la realización de clases prácticas con clientes externos y la participación del sector empresarial en todos los ciclos, para conseguir la familiarización del alumnado con el entorno profesional. Igualmente, realizar al menos 40 actividades complementarias y extraescolares, anualmente, en las que participen la Comunidad Educativa, empresas del sector y profesionales de reconocido prestigio.

3 Mantener vigente la credencial europea ERASMUS, grado medio y grado superior, e impulsar la movilidad de nuestro alumnado en el extranjero y fuera de la Comunidad de Madrid.

4 Mantener la satisfacción de los clientes que hacen uso de nuestras instalaciones hoteleras en estándares altos, alcanzando en valoraciones de encuestas un 8 sobre 10.



<http://www.comunidad.madrid/>

0 1 2
ATENCIÓN AL CIUDADANO

Sugerencias
y quejas

