

## 4 Información de contacto

### INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA HOTEL ESCUELA.

Carretera de Colmenar Viejo, Km. 12,800 - 28049 Madrid.  
Ctra. de Colmenar Viejo M-607, Salidas 14 y 15. Madrid 28049.

### Horario de atención al público Secretaría

Periodo lectivo: De lunes a viernes de 10:30 a 13:30 horas, martes a jueves de 15:00 a 17:00 horas.

Mes de julio: De lunes a viernes de 10:30 a 13:30.

Tel.: 91 372 13 33 – 91 108 02 56 Fax: 91 372 06 81.

Correo electrónico: [info@ieshotelescuola.com](mailto:info@ieshotelescuola.com).

Web: [www.ieshotelescuola.es](http://www.ieshotelescuola.es).

### Intercambiador de autobuses Plaza de Castilla

Nivel -1, dársena 32, autobús 714.

Nivel -1, dársena 33, autobuses, 712,713.

Nivel -1, dársena 34, autobuses 716, 717. (no coger los directos a Tres Cantos).

Nivel-3, dársena 28, autobuses 721, 722 y 725

### Cercanías Renfe

Estación Ramón y Cajal. Línea C10, C8-A, C8-B.

Desde allí, se pueden coger los autobuses arriba mencionados. / Estación Cantoblanco (Universidad Autónoma). Desde allí, coger el autobús 714, dirección Madrid y bajarse en la parada IES San Fernando-Academia de Policía.

### Enlaces de interés:

Portal de Transparencia: [www.comunidad.madrid/transparencia/servicios-procedimientos/cartas-servicios](http://www.comunidad.madrid/transparencia/servicios-procedimientos/cartas-servicios).

Crterios de Calidad: anexo único del Decreto 85/2002.



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



Sugerencias  
y quejas

## INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA HOTEL ESCUELA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y UNIVERSIDADES

APROBADA EL 14 DE MAYO DE 2024 (BOCM Nº 133, DE 05/06/2024)



INFORMADA FAVORABLEMENTE POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE TRANSPARENCIA  
Y ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA COMUNIDAD DE MADRID



## 1 Servicios a los ciudadanos

### 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.  
Servicios en Restauración.

###### Grado superior:

Dirección de Cocina.  
Dirección de Servicios de Restauración.  
Gestión de Alojamientos Turísticos.  
Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.  
Guía, Información y Asistencias Turísticas.

###### Formación Profesional Dual (Doble Titulación):

Doble titulación en Guía, Información, Asistencias Turísticas, Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.

##### 1.2 FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

###### Grado medio. Formación Profesional Dual:

Panadería, repostería y confitería.

##### 1.3 FAMILIA PROFESIONAL DE IMAGEN PERSONAL.

###### Grado medio:

Estética y belleza.

###### Grado superior:

Termalismo y bienestar.

##### 1.4 FAMILIA PROFESIONAL DE AGRARIA.

###### Grado medio:

Jardinería y floristería.

##### 1.5 FAMILIAS PROFESIONALES DE ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS Y AGRARIA.

###### Grado medio Formación Profesional Dual:

Actividades ecuestres.

### 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.

## 2 Compromisos de calidad

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

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.

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.

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.

## 3 Otra información y logros obtenidos

### Internacionalización del Centro:

- ERASMUS+, programa europeo con el que toda la Comunidad Educativa puede realizar movilidades en establecimientos extranjeros (disponemos de convenios de colaboración con empresas francesas, holandesas, inglesas, belgas, danesas, italianas, húngaras, chipriotas, croatas y mejicanas, entre otras).
- Reconocimiento a la Calidad de los proyectos Erasmus+ en el año 2020.
- Diploma de Excelencia Europea concedido en el año 2004.

### Compromiso con la Calidad:

- Sello EFQM 300+ en el año 2012, otorgado por la Comunidad de Madrid.
- Premio de Excelencia Gourmet en 2013.
- Centro Público de Excelencia en Formación Profesional de la Comunidad de Madrid en 2022.

### Homologación anual de Amadeus:

- Centro oficial para la entrega de diplomas a nuestros alumnos que acredita el conocimiento de este sistema de reservas GDS.

### Compromiso con la sociedad:

- Premios excelencias Gourmet, en 2013.
- Premio Acyre (Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, en 2020).