

**“El alumnado que cursa los ciclos de Formación Profesional en nuestra Escuela tiene una inserción laboral del 100%, nos faltan alumnos para todas las peticiones de trabajadores que nos llegan”**

Entrevista con Ricardo Gómez,  
director de la Escuela de Hostelería de Salamanca



Más de 500 alumnos pasan cada año por esta Escuela salmantina, convertida en un centro de Formación de referencia para la ciudad y provincias limítrofes. La oferta de cursos se ha diversificado mucho los últimos años y también tienen una amplia experiencia en formación para el empleo tanto de ocupados como no ocupados y formación para otros colectivos.

- Lo primero que me gustaría es que nos contara la evolución de esta Escuela que dirige desde sus inicios hacia el 2000, su especialización luego en Hostelería, etc.

El inicio de la empresa que representa a la Escuela se remonta al año 1994, que fue cuando dejé la Jefatura de Estudios de la Academia Nobel, una gran academia de informática e inglés a nivel nacional, y decidí crear mi propia academia.

Fue en septiembre de 1994 y siempre con una visión, impartir calidad de enseñanza, innovar y conseguir una acreditación de la formación que los alumnos recibían. Desde diplomas expedidos por asociaciones nacionales hasta los diplomas de las grandes multinacionales de informática como IBM, Cisco, Microsoft, etc.

Dimos el paso a la Formación Profesional Reglada, consiguiendo en el 2007 la acreditación para la impartición de un ciclo de Administrativo y otro de Informática, pero en aquellos momentos había más oferta de plazas para estudiar que estudiantes solicitando alguna. Esto unido a que las directrices de las administraciones nos dirigían hacia la organización de acciones formativas de oficios, pues hizo que fuéramos por este camino.

Nuestro centro tenía un taller de cocina y uno de nuestros docentes de inglés había cursado estudios de Formación Profesional de Cocina y había tenido experiencia laboral. Desarrollamos entonces dos acciones formativas de ayudante de cocina para desempleados y conseguimos un 95% de inserción laboral. Este resultado y la alta demanda de alumnos que no obtenían plaza para estudiar cocina en las escuelas públicas fue el germen de la creación de la Escuela Hostelería Salamanca.

Cada año una iniciativa nueva, acreditación para impartir formación a desempleados, formación continua, creación de centros nuevos y colaboración con grandes empresas e instituciones.

- **En 2011 comienza otra iniciativa, el Hotel Escuela para formar personal cualificado para**



**EN EL AÑO 2019 CAMBIAMOS DE UBICACIÓN, FUIMOS A UN CENTRO MÁS AMPLIO, UN CENTRO DE MÁS DE 2.000 M2, Y TENEMOS ASÍ UNA AMPLIA OFERTA FORMATIVA EN LAS ÁREAS DE HOSTELERÍA, SOCIOSANITARIO, ADMINISTRACIÓN E INFORMÁTICA.**

**trabajar en hoteles, lo mismo en su gestión que en la recepción, servicios de sala, etc.**

El trabajo de la creación de la Escuela fue muy difícil, había que conjugar un espacio físico, con

unas dotaciones y equipamientos en los talleres, que no en todos los sitios eran factibles, así como el control económico de una gran inversión.

Superados todos los obstáculos, la Escuela se hace realidad, conseguimos la acreditación de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León para la impartición de ciclos formativos de grado medio y superior de cocina y, también, nos acreditamos para la impartición de los correspondientes certificados de profesionalidad ante el Servicio Público de Empleo de Castilla y León.

En el año 2019 cambiamos de ubicación, fuimos a un centro más amplio, un centro de más de 2.000 m<sup>2</sup>, y tenemos así una amplia oferta formativa en las áreas de Hostelería, Sociosanitario, Administración e Informática.

La Escuela hoy, es uno de los pocos Centros Integrados de Formación Profesional privados que hay en España.

**- Asimismo, tienen un buen número de cursos de formación de trabajadores, formación para desempleados y formación profesional. ¿Cuántos alumnos pasan por vuestras aulas cada año y cómo ha ido creciendo esa cifra?**

Desarrollamos tres líneas de formación, especializada para futuros profesionales (ciclos de formación profesional reglada), formación para el empleo tanto ocupados como no ocupados y formación para otros colectivos.

En Formación Profesional, impartimos los ciclos de Técnico en Cocina y Gastronomía, Técnico Superior en Dirección de Cocina, Técnico en Servi-

cios de Restauración y Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.

Los dos ciclos superiores los impartimos en modalidad presencial y online.

En los años 2020 y 2021 tuvimos un descenso de alumnos en los ciclos presenciales y un aumento muy importante en los ciclos online. Acabamos de cerrar el curso 2022-23 con 43 alumnos en los ciclos presenciales y de 71 alumno en los ciclos online.

Al hablar de formación para el empleo dirigida a ocupados, concurrimos a subvenciones públicas, tanto regionales como nacionales, y el número de alumnos formados en el año 2022 asciende a más de 200 ocupados y 120 desempleados

También desarrollamos certificados de profesionalidad privados, sobre todo en la especialidad de Atención Sociosanitaria a Personas Dependientes en Instituciones Sociales, habiendo formado a 34 alumnos en el año 2022.



Los cursos denominados para otros colectivos abarcan desde grupos de aficionados a formación específica a empresas, así como formación a estudiantes extranjeros que vienen a Salamanca para aprender español y de paso hacen sus incursiones en la gastronomía española.

Anualmente, pasan en total por nuestras aulas alrededor de 500 alumnos.

- Aunque el nombre de Escuela de Hostelería pueda asociarse de entrada a cocina, en realidad muchos de vuestros cursos tienen que ver con la nutrición, la dirección de cocina, la formación de técnicos turísticos más toda la parte de informática, digitalización, dirección de

***LAS NUEVAS ESPECIALIDADES NOS HAN LLEVADO A NUEVAS ACREDITACIONES Y AL DESARROLLO DE TÍTULOS PROPIOS EN LOS QUE SE INCLUYE LA FORMACIÓN QUE REQUIERE EL MERCADO LABORAL, POR ESO HABLAMOS DE CURSOS Y TÍTULOS DE NUTRICIÓN, DE FORMACIÓN PARA DIRECTORES DE HOTEL, DE DIGITALIZACIÓN DENTRO DEL SECTOR TURÍSTICO, FORMACIÓN ESPECÍFICA EN SUMILLERÍA, ETC.***



---

Ricardo Gómez,  
director de la Escuela de Hostelería de Salamanca.

### **equipos de trabajo...**

La Escuela nace con la mira puesta en la formación de cocina en un 70% y sala en un 30%. El paso del tiempo y las nuevas especialidades nos han llevado a las acreditaciones citadas anteriormente y al desarrollo de títulos propios en los que se incluye la formación que requiere el mercado laboral, por eso hablamos de cursos y títulos de Nutrición, de Formación para directores de hotel, de digitalización dentro del sector turístico, Formación específica en Sumillería, etc.

**- El prestigio acumulado hace pensar que se han convertido en un centro de Formación de referencia en la provincia y en las ciudades limítrofes.**

En la provincia de Salamanca hay dos Escuelas que imparten formación profesional, una pública (Rodríguez Fabrés) y la Escuela Hostelería Salamanca. Las Escuelas Públicas tienen unas condiciones de acceso a sus estudios y las privadas, otras. El paso de los años de la Escuela y sus promociones de alumnos hacen que se conozca no solo en Salamanca, sino en otras provincias, de hecho, tenemos un 40% de alumnos de fuera de Salamanca.

**- ¿Cómo es el sistema de aprendizaje y prácticas?**

Apostamos por el aprendizaje “aprender haciendo”. No hay que olvidar que formamos profesionales que tienen que desarrollar un trabajo práctico, por ello nuestras instalaciones están dotadas con todo el equipamiento que van a poder encontrar en sus puestos de trabajo y, por supuesto, con todos los ingredientes, productos y materia prima necesarios para desarrollar el

trabajo tantas veces como sean necesarias. El módulo de prácticas lo consideramos como la especialización o broche final a la formación del alumno. El alumno propone en qué empresa le gustaría realizar su estancia de prácticas, el equipo docente valora con el alumno la idoneidad de su elección y una vez que dan el visto bueno, desde el departamento de orientación y dirección comenzamos a establecer los contactos necesarios para conseguir el correspondiente convenio de prácticas con la citada empresa.

**- ¿Qué cifras de salida laboral manejan entre vuestros titulados?**

El alumnado que cursa los ciclos de Formación Profesional en nuestra Escuela tiene una inserción del 100%, de hecho, no tenemos suficientes alumnos para poder satisfacer las peticiones de trabajadores que nos llegan de las empresas.



- ¿Qué más cursos les gustaría impartir? ¿Por dónde le gustaría que avanzara esta Escuela la próxima década?

Hay varios puntos clave para estos próximos años, uno es la internacionalización. Estamos en un mundo global, la cocina española está presente en muchos países. Igual que pasa con España fuera, tenemos influencia de otros países. Además, creemos en las relaciones personales y la experiencia vital que adquieren los jóvenes cuando conocen otras culturas.

Llevamos trabajando varios años en las alianzas estratégicas con entidades formativas fuera de España. Tenemos acuerdos de colaboración en China, Italia, Francia, Perú, Chile y México.

**HAY VARIOS PUNTOS CLAVE PARA ESTOS PRÓXIMOS AÑOS, UNO ES LA INTERNACIONALIZACIÓN. ESTAMOS EN UN MUNDO GLOBAL, LA COCINA ESPAÑOLA ESTÁ PRESENTE EN MUCHOS PAÍSES. LLEVAMOS TRABAJANDO VARIOS AÑOS EN LAS ALIANZAS ESTRATÉGICAS CON ENTIDADES FORMATIVAS FUERA DE ESPAÑA**

De hecho, este año, hemos desarrollado un ciclo denominado DIRECCION DE COCINA INTERNACIONAL, en el que los alumnos de segundo, en la asignatura de cocina internacional, cursarán estudios en la Escuela Preparatoria Pablo Livas de la Universidad de Nuevo León (Monterrey-México), en la Escuela InTavola (Florencia-Italia) y en la Escuela Sainte Catherine (Le Mans – Francia).

