



El consejero de Educación, Juventud y Deporte, Rafael van Grieken, ha asistido a las master class en el IES Hotel Escuela

Tres de los mejores cocineros de China imparten una clase magistral a los alumnos de hostelería de la Comunidad de Madrid

- Ha participado el chef Da Dong, uno de los más prestigiosos del país que es comparado con Ferràn Adrià
- El IES Hotel Escuela ofrece estudios de Hostelería y Turismo en un entorno real a más de 600 alumnos
- Un total de 3.643 alumnos estudian en las escuelas de hostelería de la región, un 30% más que hace cinco años
- Siete de cada diez alumnos que estudian la rama de Hostelería en la Comunidad encuentran trabajo durante los primeros seis meses

10 de febrero de 2016.- Los alumnos del Instituto de Educación Secundaria Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, que este año cumple su 25 aniversario, han tenido la oportunidad de participar hoy en una clase magistral que les han impartido tres de los más prestigiosos cocineros de China. El IES Hotel Escuela, integrado en el Complejo Educativo Ciudad Escolar-San Fernando, imparte los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo a más de 600 alumnos. Una de sus singularidades es que atiende a clientes reales como parte de la formación, tanto en el restaurante como en las 67 habitaciones con las que cuenta el hotel.

El Consejero de Educación, Juventud y Deporte ha asistido a la master class que han impartido los chefs Gao Xin Ju, Han Jie y Da Dong que se encuentran en la capital madrileña con motivo del año nuevo chino. Este último, Don Zhenxiang, más conocido como Da Dong, es uno de los principales referentes de la cocina china moderna y es comparado con el cocinero español Ferràn Adrià. Durante esta clase magistral los alumnos han podido aprender algunas de las técnicas de cocina que utiliza este revolucionario chef.

Estos cocineros han venido a Madrid para dar a conocer las diferentes cocinas de la gastronomía de su país dentro del marco de "China Taste", impulsado por la embajada de la República Popular China, en colaboración con la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de la capital.



En la actualidad un total de 3.643 alumnos estudian en las escuelas de hostelería de la Comunidad de Madrid, lo que supone un incremento del 30% en tan solo cinco años. Gracias a la formación que reciben en estos centros, siete de cada diez alumnos que cursan ciclos formativos de Formación Profesional en la rama de Hostelería en la Comunidad de Madrid encuentran trabajo durante los primeros seis meses desde que finalizan sus estudios.

En concreto, el 83,7% en Dirección de Cocina, el 80,2% en Dirección de Servicios de Restauración, el 72,6% en Cocina y Gastronomía, el 66,9% en Servicios en restauración y el 66,3% en Gestión de alojamientos turísticos. De las aulas de estas escuelas han salido importantes cocineros como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Paco Roncero, Mario Sandoval, Francis Paniego o Alberto Chicote, entre otros.

FIRME APUESTA POR LA FP

La Comunidad de Madrid muestra de forma permanente su apuesta con la Formación Profesional para lo que a partir del próximo curso 2016/2017 se implantará el bilingüismo en los ciclos formativos de FP de Grado Medio y Superior. Con la puesta en marcha de esta medida, la educación pública madrileña tendrá implantado el modelo bilingüe en todas las etapas educativas, desde Primaria, Secundaria y Bachillerato hasta la Formación Profesional.

Esta iniciativa se une al modelo de FP Dual, implantado con éxito por el ejecutivo regional, siguiendo el modelo alemán, con el objetivo de mejorar la inserción laboral de los alumnos. La FP Dual consiste en que los alumnos pasan parte de su formación en el centro de trabajo, pero siguen un plan de estudios coordinado entre el centro docente y la empresa, donde cuentan con un tutor y reciben una beca salario mensual.

Este programa consigue adecuar la FP a las necesidades de los sectores productivos, mejorar la cualificación de los titulados y promover la inserción laboral de los alumnos y su empleabilidad. Este curso 2015/16, la FP Dual de la Comunidad de Madrid cuenta con un total de 2.150 alumnos y 380 empresas colaboradoras y llega ya a un total de 20 centros de la región en los que se ofrecen 30 ciclos formativos distintos (26 de Grado Superior y 4 de Grado Medio).

En la actualidad, la región cuenta con 141 centros públicos que ofrecen ciclos formativos de Formación Profesional, en los que estudian un total de 55.736 alumnos.