

Rafael van Grieken ha asistido hoy a la master class del chef Fu Haiyong en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo

---

Los alumnos de Hostelería y Turismo de Madrid participan en la clase magistral de uno de los más prestigiosos cocineros chinos

- La Comunidad de Madrid colabora en esta iniciativa de la Embajada de la República Popular China para celebrar el año nuevo chino
- El IES 'Escuela Superior de Hostelería de Madrid' es uno de los cuatro centros de FP que ha implantado el bilingüismo por primera vez en este curso 2016/17
- Este centro de hostelería es el primero abierto en Madrid y por sus aulas han pasado profesionales como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana o Alberto Chicote
- Siete de cada diez alumnos que cursan ciclos formativos de FP en Hostelería en la Comunidad de Madrid encuentran trabajo durante los primeros seis meses

**18 de diciembre de 2017.-** Los alumnos de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo han participado hoy en una clase magistral impartida por el prestigioso cocinero chino Fu Haiyong con motivo de la celebración del nuevo año chino. Este chef, nacido en 1977 en la provincia china de Sichuan, abrió en 2013 el primer restaurante de comida sichunesa en la vecina Corea y es considerado como uno de los principales embajadores de la gastronomía china fuera de sus fronteras.

El consejero de Educación, Juventud y Deporte, Rafael van Grieken, ha asistido a la *master class* del chef Fu Haiyong, uno de los más reputados representantes de la cocina china y, especialmente, de la región de Sichuan, destacada por el uso de especias y del picante. Este es uno de los cocineros que han venido a Madrid para dar a conocer las diferentes cocinas de la gastronomía de su país dentro del marco de 'China Taste', una iniciativa de la Embajada de la República Popular China en colaboración con la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid.

Este acto, además, se enmarca en la Semana Cultural de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo, durante la que se desarrollarán otras actividades de

carácter internacional, como las clases que impartirán cocineros de Japón y Venezuela sobre la carne de buey kobe y los menús para celíacos, respectivamente. Asimismo, tendrá lugar una conferencia sobre ingeniería genética de frutas y verduras y otra sobre productos ecológicos.

## **PIONERA EN FP BILINGÜE**

El Instituto de Educación Secundaria 'Escuela Superior de Hostelería de Madrid' es uno de los cuatro centros de Formación Profesional que ha implantado el bilingüismo por primera vez en este curso 2016/17. Los ciclos formativos de 'Agencias de Viajes y Gestión de Eventos' y de 'Guía Información y Asistencia Turística' son los estudios que se han hecho bilingües este curso con el objetivo de adaptar estas enseñanzas a las necesidades de la sociedad actual y proporcionar más oportunidades laborales a los alumnos madrileños.

La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid cuenta con más de 70 años de experiencia y es la primera que se creó en Madrid y la segunda de toda España. En la actualidad, además del bilingüismo, participa en el proyecto de Formación Profesional Dual y ofrece dos títulos de FP Básica (Cocina y Restauración y Alojamiento y Lavandería), dos de Grado Medio (Cocina y Gastronomía y Servicios en Restauración) y ocho de Grado Superior (Gestión de Alojamientos Turísticos, Agencias de viajes y gestión de eventos, Guía, información y asistencias turísticas, Agencias de viajes y gestión de eventos y Dirección de cocina y dirección de servicios de restauración). En este curso 2016/17, este centro tiene 1.238 alumnos matriculados y de sus aulas han salido importantes cocineros como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Alberto Chicote, Paco Roncero o Mario Sandoval.

En la actualidad, un total de 3.896 alumnos estudian en las escuelas de hostelería públicas de la Comunidad de Madrid, lo que supone un incremento del 7% con respecto al pasado curso 2015/16. 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.

## **FORMACIÓN PROFESIONAL ADAPTADA AL MERCADO LABORAL**

La Comunidad de Madrid apuesta firmemente por la Formación Profesional con iniciativas como la implantación del bilingüismo que ha empezado este curso escolar por primera vez. Con la puesta en marcha de esta medida, la educación pública madrileña tendrá implantado el modelo bilingüe en las etapas educativas de Educación Primaria, Secundaria y Bachillerato hasta la Formación Profesional.

Este programa se une al modelo de FP Dual implantado con éxito por el ejecutivo regional siguiendo el modelo alemán, con el objetivo de mejorar la



Comunidad  
de Madrid

# Oficina de Comunicación

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 e incrementar la inserción laboral de los alumnos y su empleabilidad. Este curso 2016/17, la FP Dual de la Comunidad de Madrid cuenta con cerca de 4.000 alumnos y más de 800 empresas colaboradoras, y llega ya a un total de 43 centros de la región en los que se ofrecen 49 ciclos formativos distintos.

En este momento, la región tiene 137 centros públicos que ofrecen ciclos formativos de Formación Profesional, en los que este curso estudian más de 57.000 estudiantes madrileños.