

enero - febrero 2012 | nº 01

CHEFSBOOK®

GASTRONOMÍA RESTAURANTE

ENHOTELESFORMACIÓN

TICKETS

MANO A MANO

jesús fernández quintero & juan manuel rodríguez

PERFIL

carlos piernas del amor

RESTAURANTES

tickets, jöel bistronomic, hotel alma

ENTREVISTA

julia perez lozano

REPORTAJES

an grup, enric rovira, trufas negras

ESCUELA

escuela de hostelería castillo del marqués

ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO CASTILLO DEL MARQUÉS

SA





Tiene nombre de buen vino pero es una escuela ubicada en un entorno inmejorable, una batería costera del siglo XVII. Es el Castillo del Marqués un fuerte de carácter defensivo que a lo largo de su historia ha tenido diferentes usos, desde puesto de Carabineros a calabozo durante la Guerra Civil. En 2000 cambió su uso para albergar la Escuela de Hostelería y Turismo donde se forman cada año doscientos alumnos de la provincia de Málaga.

Es la primera escuela pública malagueña que obtiene el certificado de calidad ISO 9001. En su oferta educativa presentan Ciclos Formativos de Grado Medio en Servicios de Restauración, en Cocina y Gastronomía. También ofertan un Programa de Cualificación Profesional Inicial en Auxiliar en Servicios de Restauración. Cuentan además, con Ciclos Formativos de Grado Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas así como de Gestión de Alojamientos Turísticos.

Uno de los principales objetivos de la Escuela es el conocimiento y utilización de los productos de la zona, así como la integración con el sector empresarial. Por eso su filosofía sigue a pies juntillas lograr que sus alumnos sean buenos ayudantes, tanto para sala como para cocina. Todos los estudiantes, cuando acaban el ciclo formativo están preparados para trabajar en un establecimiento de restauración y tienen una buena base en hostelería. Los tres últimos meses de formación hacen prácticas reales en empresas de hostelería de la zona.

Esta escuela de hostelería da mucha importancia a los idiomas y por eso ofrece los ciclos superiores bilingües en inglés. Durante este curso académico tienen varios profesores nativos de Inglaterra y EEUU.

Al ser una escuela pública y un ciclo formativo los estudiantes tienen una media de edad entre 16 hasta 21 años. Aquí aprenden una primera base para trabajar en hostelería y turismo. Es el primer contacto de estos alumnos con el mundo de la

restauración. Muchos de los antiguos alumnos y alumnas de la Escuela de Hostelería y Turismo Castillo del Marqués ocupan puestos de responsabilidad en establecimientos de reconocido prestigio en Andalucía y España.





A Bacalao a la vizcaina.



A Bacalao con camarones.

La nueva cocina esta presente en el plan de estudios, se realizan ciclos de conferencias con cocineros ilustres como Ramón Freixa, José Carlos García o Kisco García. Tratan de estar a la última, pero tienen claro que en la cocina los alumnos deben aprender antes a freír que a cocinar al vacío, es decir que los estudios son una buena base para introducir la cocina, aunque también inculcan una fusión de nuevas técnicas con la cocina tradicional.

Antonio Garrido, Jefe de estudios de la Escuela de Hostelería y Turismo Castillo del Marqués

Para formar estos estudiantes, el profesorado tiene que ser muy profesional ¿no?

Todos acreditan una buena formación privada y anteriormente, han trabajado en establecimientos de renombre.

“Uno de los principales objetivos de la Escuela es el conocimiento y utilización de los productos de la zona así como la integración con el sector empresarial”

De momento ya ofertan los estudios en inglés y francés ¿Tienen previsto introducir algún idioma más en el programa de estudios?

Para el próximo curso ofertaremos los ciclos superiores también en alemán. También tendremos profesores nativos de otros países y por supuesto alemanes.

¿Como se adaptan los estudios a los nuevos tiempos?

Intentamos que todos los alumnos controlen las nuevas tecnologías, estén al día por ejemplo con las pizarras digitales.

Seguro que ya ha salido algún alumno brillante

Pues sí, el pasado mes de febrero un alumno nuestro, Lucas Almeida, ganó el Andalucía Skill, es un concurso donde someten a los participantes a doce pruebas de sala, de servicio de vinos, de mesa, de coctelería, y de café.

Además, los alumnos pueden estrenarse en el mismo restaurante de la escuela

Sí, tenemos un restaurante en la escuela que abrimos al público una vez por semana, los jueves. Aquí los alumnos hacen prácticas tanto de sala como de cocina. Preparamos un menú degustación y tenemos una media de 50-60 clientes. Por la zona tiene muy buena fama.



**ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
"CASTILLO DEL MARQUÉS"**
Carretera Nacional 340 s/n
29790 Valle-Niza (Benajárfes)
Tel: 951 289 839
www.castillodelmarques.com

Ex alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo Castillo del Marqués ocupan puestos de responsabilidad en establecimientos de reconocido prestigio en Andalucía y España