



## Hecansa presenta su oferta formativa para el próximo curso garantizando la alta empleabilidad del alumnado

Cuatro exalumnos participantes en la presentación destacan la importancia de la experiencia práctica para conocer la realidad del sector hostelero

**Hoteles Escuela de Canarias, centro adscrito a la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, presentó este jueves su oferta formativa para el próximo curso escolar, con más de 300 plazas entre sus centros de Tenerife y Gran Canaria relacionadas con la enseñanza en hostelería, cocina y restauración. Una oferta que garantiza la alta empleabilidad del alumnado al terminar sus estudios, pues nueve de cada diez egresados consiguen un trabajo relacionado con su formación.**

En este sentido, el director gerente de Hecansa, Alberto Ávila, señaló la diversidad de ofertas laborales que los estudiantes reciben tras acabar su formación y también la rapidez con la que la mayoría de ellos optan a un puesto de trabajo relacionado con su formación. "El 70% de la empleabilidad se da en restaurantes, pero también en establecimientos hoteleros y empresas relacionadas con la organización de eventos. Todo ello es consecuencia de que la formación de Hecansa no se limita sólo a la cocina, sino a todo lo que rodea la hostelería, incluyendo puestos como jefe de alimentación y bebidas, bármanes, bartenders, sommelliers, revenue management, coordinadores de calidad, dirección y subdirección de alojamientos".

Además, el director gerente de Hecansa destacó que tanto el Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife, como el Hotel Escuela Santa Brígida, en Gran Canaria, son referentes a nivel estatal en su modelo de Formación Profesional Dual, apuntando que esta formación "conecta la educación con las demandas del sector hotelero, ofrecen empleabilidad real a los alumnos y mejoran la competitividad de las empresas".

Asimismo, Ávila detalló las diferentes modalidades a las que los interesados podrán optar para la matriculación y de las que destacó su apuesta por el aprendizaje de idiomas. "En los Hoteles Escuela ofrecemos un completo programa de inmersión lingüística en inglés y alemán que garantiza que nuestros alumnos disfruten de un 250% más de horas lectivas en ambos idiomas que los de cualquier otra escuela de turismo", afirmó.

Durante la rueda de prensa estuvieron presentes cuatro exestudiantes de Hecansa de diferentes promociones que participaron en el acto de presentación de la nueva oferta formativa contando tanto su experiencia en Hoteles Escuela como hablando de su trayectoria profesional.



Alberto Ávila junto a los cuatro exalumnos

Víctor Regalado, director de Servicios, Calidad y RRHH del prestigioso restaurante tinerfeño Haydeé; Carolina Rodríguez, gerente de la consultora especializada en turismo Conswell; y Ayoze Waló, director de Grupos,



Eventos y Comercial en Laguna Nivaria Hotel & Spa comentaron cómo había sido su formación en los centros de Hecansa y de qué manera esto les permitió abrirse camino en el mundo laboral. Además de ellos, la recién graduada alumna de Hoteles Escuela en Dirección de Cocina, Yenny Valenzuela, participó también para contar su experiencia tras su paso por el centro.

Durante el debate, todos coincidieron en que la experiencia de la FP Dual fue de utilidad para conocer la realidad de la profesión y del mercado laboral, permitiéndoles comenzar a trabajar con una idea muy aproximada de la situación actual del sector turístico y de la calidad y competencia existentes.

“Da seguridad salir del centro con una práctica previa. Te prepara para el futuro”, aseguraba durante el coloquio Carolina Rodríguez. Por su parte, Ayoze Waló destacó que “como experiencias únicas tengo el recuerdo de haber podido acudir a eventos como GastroCanarias o Fitur, momentos que siempre recordaré y que me sirvieron para dar un valor añadido a todo lo aprendido en los centros”.

Por otro lado, Víctor Regalado apuntaba que, a pesar de haber pasado varios años desde su paso por Hecansa, le fue muy útil la formación en idiomas y apuntó que “tener una base de inglés y alemán es muy importante en hostelería porque permite la comunicación directa y acertada con el cliente”.

Por último, Yenny Valenzuela, ganadora del concurso Regional de Jóvenes Cocineros ‘Aula Heineken Gastronomía’ y finalista de otros certámenes nacionales destacados, apuntó que “una de las cosas que más agradezco de Hecansa es el alto nivel en idiomas que he podido obtener porque prácticamente no tenía ninguno”. Asimismo, destacó que “las herramientas que se consiguen en los Hoteles Escuela, mostrando por ejemplo la experiencia de otros cocineros con clases magistrales o talleres, te permiten entender el cómo y el porqué de todo lo que te están enseñando ellos, y también tus profesores”.

### **Más de 300 plazas para FP Dual**

La matrícula queda abierta para cursar los estudios presenciales del Programa de Dirección de Cocina (Grado Superior), el Programa de Gestión Hotelera (Grado Superior), el Programa de Dirección de Alimentos y Bebidas (Grado Superior), el Programa de Gastronomía (Grado Medio) y el Programa de Servicios de Restauración (Grado Medio).

Además de esto, Hecansa ofrece una modalidad online, pensada para aquellas personas que sólo pueden cursar la formación a distancia. En este caso, se trata del Programa de Dirección de Alimentos y Bebidas Online (Grado Superior) y del Programa de Servicios de Restauración Online (Grado Medio).

Toda la oferta formativa de Hoteles Escuela de Canarias tiene una periodicidad de entre uno y dos años, en los que se combina desde el primer momento la formación teórica dentro del aula con el aprendizaje práctico en escenarios reales de trabajo, dentro de los propios Hoteles Escuela.

Para más información sobre todos los grados que imparte Hecansa, los interesados pueden consultar la página web de Hoteles Escuela de Canarias, [www.hecansa.com](http://www.hecansa.com), o enviar un correo electrónico a [hecansa@hecansa.com](mailto:hecansa@hecansa.com). Asimismo, pueden contactar por vía telefónica con los dos centros formativos: el Hotel Escuela Santa Brígida, en Gran Canaria (928 478 462), y el Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife (922 847 533).