

El consejero de Educación e Investigación ha asistido a la *master class* celebrada con motivo del año nuevo chino

---

## Más del 77 % de los alumnos que estudian Hostelería y Turismo en la Comunidad obtienen empleo al finalizar sus estudios

- Los alumnos de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo han participado hoy en una clase magistral de dos cocineros chinos
- 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
- En la actualidad son 3.789 los alumnos que estudian en los 8 centros públicos que ofrecen los estudios de Hostelería y Turismo en la Comunidad de Madrid

**30 de enero de 2019.-** Más del 77 % de los alumnos que estudian Hostelería y Turismo en los centros públicos de la Comunidad de Madrid obtienen empleo al finalizar sus estudios. Concretamente el 76,9 % de los estudiantes de Grado Medio y el 78,2 % de los de Grado Superior consiguen trabajo en el primer año tras finalizar sus estudios. Los alumnos de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo han participado hoy en una clase magistral del prestigioso cocinero Tang Weicheng, y de su discípulo Zhu Jian con motivo del nuevo año chino. Con esta actividad, el Ejecutivo regional continúa con su apuesta por ofrecer a los alumnos de Formación Profesional los mejores recursos para fomentar su inserción laboral.

El consejero de Educación e Investigación, Rafael van Grieken, ha asistido a esta actividad, en la que se han elaborado platos típicos de la provincia de Jiangsu como las bolas fritas rellenas de carne de cerdo, una receta que preparan todas las familias de la zona para celebrar el año nuevo.

Tang Weicheng y Zhu Jian son dos de los más reputados representantes de la cocina de Huaiyang, una de las cuatro escuelas fundamentales de la gastronomía china, y cuentan con una amplia experiencia en preparar comidas de gala para jefes de estado de todo el mundo. Estos chefs han venido a Madrid 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.

## UNA ESCUELA PIONERA

La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid es la primera que se creó en Madrid, la segunda de toda España y cuenta con más de 70 años de experiencia. En este curso 2018/19, este centro cuenta con un total de 1.216 alumnos matriculados y de sus aulas han salido importantes cocineros como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Alberto Chicote, Paco Roncero o Mario Sandoval.

La Escuela participa en el Programa Bilingüe, en el proyecto de Formación Profesional Dual y ofrece tres títulos de FP Básica (Cocina y restauración, Alojamiento y lavandería y Actividades de panadería y pastelería), dos de Grado Medio (Cocina y gastronomía y Servicios en restauración), cinco de Grado Superior (Gestión de alojamientos turísticos, Agencias de viajes y gestión de eventos, Guía, información y asistencias turísticas, Dirección de cocina y Dirección de servicios en restauración) y tres dobles titulaciones (Agencias de viajes y gestión de eventos + Guía, información y asistencias turísticas, Gestión de alojamientos turísticos + Guía, información y asistencias turísticas y Dirección de cocina + Dirección de servicios de restauración).

En la actualidad son 3.789 los alumnos que estudian en los ocho centros públicos que ofrecen los estudios de Hostelería y Turismo en la Comunidad de Madrid. Además de la Escuela de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo, la región cuenta con centros punteros como el Centro Integrado de Formación Profesional Simone Ortega de Móstoles, la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares, el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, así como los institutos Tetuán de las Victorias (Madrid), María de Zayas y Sotomayor (Majadahonda), Alpajés (Aranjuez) y Cortes de Cádiz (El Molar).