

Como acción solidaria con afectados por la crisis del COVID-19

La Comunidad ofrece las cocinas de la Escuela Superior de Hostelería de Madrid para preparar 1.000 menús diarios a familias desfavorecidas

- La materia prima la aporta el Ayuntamiento de Madrid con la colaboración del Gobierno regional y de empresas
- Los cocineros son voluntarios de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo

30 de abril de 2020.- La Comunidad de Madrid abre las instalaciones de Escuela Superior de Hostelería para cocinar 1.000 menús diarios destinados a familias desfavorecidas afectadas por la alerta sanitaria por COVID-19. A partir de mañana viernes, 1 de mayo, cocineros de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo elaborarán y envasarán las comidas que, a partir del sábado, se distribuirán con la colaboración de la Junta Municipal de Distrito de Latina, en Madrid.

Los menús se van a preparar con materia prima aportada por el Ayuntamiento de Madrid -a través de las Juntas de Latina y Moncloa- con el apoyo de la propia Escuela de Hostelería, dependiente de la Comunidad de Madrid, y las donaciones voluntarias de empresas particulares que colaboran con esta iniciativa.

Asimismo, la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo ha elaborado un protocolo de actuación con las medidas de seguridad e higiene acordes a la situación actual y para prevenir contagios por coronavirus. En total, van a ser alrededor de 100 personas las que van a colaborar de manera altruista con esta iniciativa.

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), así como titulaciones 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).



Medios de Comunicación

En este curso, la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid ha tenido más de 1.000 alumnos matriculados. A lo largo de su trayectoria, de sus aulas han salido importantes cocineros como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Alberto Chicote, Paco Roncero o Mario Sandoval.

