



Desde hoy y hasta el 6 de febrero el famoso restaurante de Chicago se traslada a un hotel de la capital

Alumnos y profesores de las escuelas de hostelería de la Comunidad participan en la puesta en marcha del restaurante Alinea en Madrid

- Formadores y estudiantes colaborarán con el personal de Alinea de forma activa tanto en la cocina como en la sala
- Un total de 6.680 alumnos estudian en los institutos y las escuelas de hostelería públicas Hostelería y Turismo

12 de enero de 2016.- Las escuelas de hostelería de la Comunidad de Madrid participarán desde hoy hasta el próximo 6 de febrero en la puesta en marcha del restaurante Alinea en Madrid. Alrededor de 50 profesores y alumnos de las escuelas madrileñas formarán parte del equipo que se encargará de hacer efectivo el traslado del famoso restaurante de Chicago, que cuenta con tres estrellas Michelin.

Con esta iniciativa el Ejecutivo madrileño apuesta por potenciar la Formación Profesional para que los estudiantes logren una mayor inserción laboral, uno de los compromisos electorales de la presidenta regional, Cristina Cifuentes.

El cocinero Grant Achatz ha trasladado de forma temporal al hotel NH Collection Eurobuilding su restaurante Alinea, uno de los mejores del mundo. Durante las cuatro semanas que permanecerá en la capital ofrecerá un menú elaborado especialmente para la ocasión y, además, dará una serie de cenas en colaboración con el chef del restaurante Diverxo, David Muñoz.

Esta experiencia contará con la participación activa de profesores y alumnos de las escuelas de hostelería de la Comunidad de Madrid que pondrán en práctica sus conocimientos tanto en la cocina como en la sala. Durante estas semanas ofrecerán un total de 80 servicios y 1.700 cubiertos a comensales, periodistas y cocineros de primer nivel de todo el mundo. Un complemento a su formación que permitirá que los participantes vivan el día a día de uno de los mejores restaurantes del mundo.

En la actualidad, un total de 6.680 alumnos estudian en las cuatro escuelas de hostelería públicas y los cinco institutos de la región que ofrecen los ciclos



formativos de Hostelería y Turismo en la Comunidad de Madrid. De sus aulas han salido importantes cocineros como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Paco Roncero, Mario Sandoval, Francis Paniego o Alberto Chicote.

COMPROMISO CON LA FP

La Comunidad de Madrid muestra de forma permanente su compromiso con la Formación Profesional. Muestra de ello, a partir del próximo curso 2016/2017 se implantará el bilingüismo en los centros de FP de Grados Medio y Superior. Con la puesta en marcha de esta medida, la educación pública madrileña tendrá implantado el modelo bilingüe en todas las etapas educativas, desde Primaria, Secundaria y Bachillerato hasta la Formación Profesional.

Esta iniciativa se une al modelo de FP Dual implantado con éxito por el Ejecutivo regional siguiendo el modelo alemán, con el objetivo de mejorar la 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 y mejorar la cualificación de los titulados y la inserción laboral de los alumnos y su empleabilidad. Este curso 2015/16, la FP Dual de la Comunidad de Madrid cuenta con un total de 2.150 alumnos y 380 empresas colaboradoras y llega ya a un total de 20 centros de la región en los que se ofrecen 30 ciclos formativos distintos (26 de Grado Superior y 4 de Grado Medio).

En la actualidad, la región cuenta con 141 centros que ofrecen ciclos formativos de Formación Profesional, en los que estudian un total de 85.757 alumnos madrileños este curso 2015/16, lo que representa un 3 por ciento más con respecto al anterior.

