

Ossorio y Fernández Lasquetty han visitado hoy la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid

Dos de cada tres alumnos que estudian grados de FP de Hostelería y Turismo en centros públicos de la Comunidad de Madrid obtienen trabajo el primer año

- En la actualidad un total de 3.649 personas cursan las enseñanzas de esta familia profesional en la región
- Además, se realizan acciones de formación para el empleo dirigidas a obtener certificados de profesionalidad, que cuentan con una tasa de inserción del 60%
- Más de 600 jóvenes han participado en el programa *Creamos oportunidades* en colaboración con la Fundación Mahou

14 de marzo de 2022.- Dos de cada tres alumnos que estudian grados de Formación Profesional de Hostelería y Turismo en los centros públicos de la Comunidad de Madrid obtienen un contrato de trabajo en el primer año tras haber finalizado el aprendizaje. Además de ello, el Gobierno regional promueve acciones formativas dirigidas a la obtención de certificados de profesionalidad que cuentan con una tasa de inserción laboral del 60%.

Estos datos los han dado a conocer hoy el consejero de Educación, Universidades y Ciencia y portavoz, Enrique Ossorio, y de Economía, Hacienda y Empleo, Javier Fernández- Lasquetty, durante una visita a la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

En el acto, ambos consejeros se han reunido con representantes de la Fundación Mahou para buscar nuevas vías de colaboración que ayuden a mejorar la inserción laboral en este sector. En la actualidad, la Comunidad de Madrid y la Fundación Mahou desarrollan el programa pionero *Creamos oportunidades*, una plataforma global de formación para el empleo en el sector de la hostelería y el turismo, de ámbito nacional, orientado a abrir las puertas del mercado de trabajo a jóvenes con talento e interés por desarrollar su carrera profesional.

Más de 600 estudiantes han participado ya en este proyecto, con una inserción laboral del 80%, alrededor de 200 establecimientos de hostelería han participado acogiendo el periodo de prácticas y, muchos de ellos, ofreciéndoles finalmente una oportunidad de futuro en este sector.

Se trata de una herramienta para conjugar una formación de calidad con la posibilidad de acceder a un contrato de trabajo, ya que complementa lo aprendido en el aula con las prácticas en establecimientos reales. Además, se ofrece un acompañamiento personalizado de cada alumno, en colaboración con la Fundación Exit, y se pone a disposición de los mismos los conocimientos y el apoyo de los profesionales del sector.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

Un componente importante en la formación para el empleo es el reconocimiento de las aptitudes laborales, en aquellos trabajadores sin titulación formal, a través de los certificados de profesionalidad. Con ellos se puede acreditar de manera oficial la cualificación profesional, facilitando la promoción y movilidad dentro del mercado de trabajo. Desde 2019, se han impartido un total de 7.412 cursos dirigidos a la obtención de estos títulos, en los que han participado 106.496 personas, el 91% de las cuales los han superado satisfactoriamente.

“Desde la Comunidad de Madrid ponemos a disposición de los madrileños que quieran mejorar su formación las herramientas necesarias para que esto sea posible y contribuya a mejorar su empleabilidad. Actualmente, 6 de cada 10 personas que participan en estos cursos trabajan en los seis meses siguientes a su finalización”, ha señalado el consejero de Economía, Hacienda y Empleo.

3.649 ALUMNOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

La Escuela Superior de Hostelería y Turismo es la primera que se puso en marcha en Madrid y la segunda de España. Empezó su actividad en 1945 y en 1959 se inauguró su actual emplazamiento, a la entrada de la Casa de Campo. Por sus aulas y cocinas han pasado algunos de los chefs más valorados del país como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Paco Roncero o Mario Sandoval.

Un total de 3.649 estudiantes cursan enseñanzas de esta familia profesional en la región. Concretamente, 471 están realizando FP Básica, 1.247 estudian ciclos formativos de Grado Medio y 1.941 de Grado Superior. Los de *Cocina y Gastronomía* (744 alumnos) y *Servicios en restauración* (503), *Cocina y Restauración* (440), y *Dirección de Cocina* (508) de Grado Superior, son los que cuentan con un mayor número de alumnos este curso 2021/22. “La Comunidad de Madrid cree firmemente en la FP y trabajamos por mejorar curso a curso esta modalidad en la que no hemos dejado de crear plazas. Más de 43.000 más desde el curso 2018/19”, ha destacado Ossorio.

Además de este centro, otros ocho imparten esas enseñanzas. Se trata del Centro Integrado de Formación Profesional Simone Ortega de Móstoles, la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares, el Hotel Escuela de Madrid, el IES María de Zayas y Sotomayor de Majadahonda, el IES Alpajés de Aranjuez, el IES Cortes de Cádiz de El Molar, el IES Pedro de Tolosa de San Martín de Valdeiglesias y el IES Tetuán de las Victorias de Madrid.