

Técnico Superior en
Dirección de Servicios
de **Restauración**

2 AÑOS *Titulación oficial*

Técnico Superior en
Dirección de Cocina

Estudios Superiores en Gestión y Dirección
de **Empresas Hosteleras**

+ 1 AÑO *Título propio de ESHBI y
Universidad Europea Miguel de Cervantes*

Grado Oficial Universidad de Coventry

+ 1 AÑO *Seguir estudiando*

CENTRO CONCERTADO

COMPROMISO CON LAS PERSONAS

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

ESHBI

ESCUELA SUPERIOR
DE HOSTELERÍA BILBAO



BILBAO OSTALARITZA
GOI ESKOLA



Nuestra Escuela

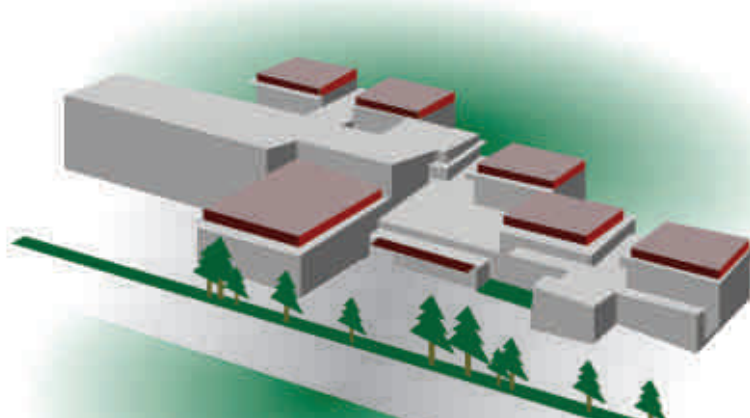
La ESHBI es el resultado consolidado de un ambicioso proyecto, que nace en 1991 como iniciativa de la Asociación de Hostelería de Bizkaia, con el objetivo prioritario de formar a los futuros profesionales de Hostelería y Hotelería, con los mismos criterios de "excelencia" que se aplican en países con muchas décadas de tradición y experiencia en este campo.

Así mismo, nuestra Escuela cuenta con el respaldo de un Patronato de carácter consultivo, cuya función es tutelar y apoyar todas nuestras actividades. Lo constituyen empresas, instituciones y personalidades de gran peso específico en nuestro entorno: Diputación Foral de Bizkaia, Ayuntamiento de Bilbao, Iberdrola, Cámara de Comercio de Bilbao, Asociación de Hostelería de Bizkaia, Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos, Federación Española de Hostelería, Starwood Hotels & Resorts, Hoteles Silken, Grupo Aranzazu, a los que hay que añadir expertos de reconocimiento contrastado en el sector al más alto nivel.

La ESHBI ha recibido numerosos premios, entre los cuales destacan la "Distinción a la Escuela de Hostelería destacada 2014" y "Diploma a la Excelencia Formativa 2004" otorgados por la Federación Española de Hostelería, el "Premio Turismo Vasco 2002" otorgado por el Gobierno Vasco y el "Premio Jose María Busca Isusi 2003" otorgado por la Academia Vasca de Gastronomía.

La Escuela Superior de Hostelería Bilbao, a nivel del Estado, otorga titulaciones oficiales, englobadas dentro de los programas que ofrece. Además, mantiene un acuerdo con la Universidad Europea Miguel de Cervantes (Valladolid), mediante el cual los alumnos y alumnas pueden obtener el Diploma Superior en Hostelería.

Estos ciclos de nivel superior, abarcan dos años de duración, y tienen como objetivo una formación especializada y completa en el sector hostelero, que capacitará profesionalmente a los alumnos y a las alumnas en un medio muy dinámico y sujeto a constantes cambios.





Técnico Superior en Dirección de Cocina

PRIMER AÑO

Control de Aprovevisionamiento de Materia Prima	99 hrs.
Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene A.	66 hrs.
Formación y Orientación Laboral	99 hrs.
Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	99 hrs.
Procesos de Praelaboración y Conservación en Cocina	198 hrs.
Procesos de Elaboración Culinaria	264 hrs.
Inglés	165 hrs.

SEGUNDO AÑO

Gastronomía y Nutrición	60 hrs.
RR.HH. y Dirección de Equipos en Restauración	80 hrs.
Empresa e Iniciativa Emprendedora	60 hrs.
Formación en Centros de Trabajo	360 hrs.
Proyecto de Dirección de Cocina	50 hrs.
Elaboraciones de Pastelería y Repostería	200 hrs.
Gestión de la Producción en Cocina	200 hrs.
Segunda Lengua Extranjera	120 hrs.

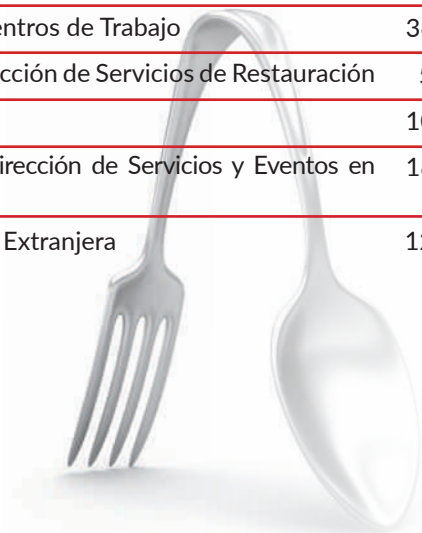
Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

PRIMER AÑO

Control de Aprovevisionamiento de Materia Prima	99 hrs.
Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene A.	66 hrs.
Formación y Orientación Laboral	99 hrs.
Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	99 hrs.
Procesos de Servicio en Bar Cafetería	198 hrs.
Procesos de Servicio en Restaurante	264 hrs.
Inglés	165 hrs.

SEGUNDO AÑO

Gastronomía y Nutrición	60 hrs.
RR.HH. y Dirección de Equipos en Restauración	80 hrs.
Empresa e Iniciativa Emprendedora	60 hrs.
Formación en Centros de Trabajo	360 hrs.
Proyecto de Dirección de Servicios de Restauración	50 hrs.
Sumillería	100 hrs.
Planificación y Dirección de Servicios y Eventos en Rest.	180 hrs.
Segunda Lengua Extranjera	120 hrs.



Estudios Superiores en Gestión y Dirección de Empresas Hosteleras

Para aquellos alumnos y aquellas alumnas que deseen seguir profundizando en su formación, y una vez superado el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina o Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, existe la posibilidad de cursar un tercer año en el campus de la ESHBI. Los estudiantes que se matriculen en este curso de especialización, se matriculan a su vez en la Universidad Europea Miguel de Cervantes (U.E.M.C.), obteniendo, tras superar el curso, dos titulaciones:

- Diploma en Gestión y Dirección de Empresas Hosteleras, expedido por la E.S.H.B.I.
- Diploma Superior en Hostelería (Título Propio U.E.M.C.).

En este curso se profundiza en áreas operativas de A&B, así como en alojamiento, ámbito de Herramientas de Gestión, que reúne áreas de conocimiento como economía y contabilidad, recursos humanos, marketing y ventas, derecho (tributario, administrativo y laboral), entre otras materias alojamiento y ámbito de Herramientas Operativas, que comprende útiles como las lenguas extranjeras (Inglés y Francés), Ofimática y Aplicaciones Informáticas específicas del sector.

PROGRAMA

LEGISLACIÓN	
Gestión de PYMES	66 hrs.
Derecho Laboral	33 hrs.

HOTEL	
Front Office & Housekeeping	124 hrs.
Revenue Management	29 hrs.
Marketing & Gestión Hotelera	30 hrs.
Gestión y Planificación de Alimentos y Bebidas	50 hrs.

HERRAMIENTAS	
Operaciones Informáticas	60 hrs.
Inglés 2	65 hrs.
Francés 2	75 hrs.
Marketing Digital	30 hrs.

TÉCNICAS BÁSICAS	
Cocina / Servicio	70 hrs.

PROYECTO	
Elaboración proyecto emprendimiento	40 hrs.

OPCIONES PRÁCTICAS - LIBRE ELECCIÓN (600 HRS.)

A - PRÁCTICAS	600 hrs.
B - ESPECIALIZACIÓN COCINA + PRÁCTICAS	
Conocimiento del Producto	40 hrs.
Cocina Creativa	30 hrs.
Cocina Internacional	50 hrs.
Prácticas	480 hrs.
C - ESPECIALIZACIÓN SERVICIO + PRÁCTICAS	
Conocimiento del Producto	40 hrs.
Experto Barista	30 hrs.
Servicio e Innovación en eventos	30 hrs.
Técnicas de venta y Psicología del cliente	20 hrs.
Prácticas	480 hrs.



Horarios

Las clases se imparten en horario de mañana, de 08:00 a 13:40 durante el primer curso. En segundo de 08:00 a 17:00 y en los Estudios Superiores en Gestión y Dirección de Empresas Hosteleras de 08:00 a 13:40.

Durante el periodo de prácticas, los horarios dependerán de los responsables de las empresas en las que sean destinados, tanto en el segundo como en el tercer curso.

El curso oficial comienza a primeros de septiembre y finaliza a mediados de junio.

Seguir estudiando

Para aquellos que finalizan los Estudios Superiores en Gestión y Dirección de Empresas Hosteleras, la ESHBI ofrece distintas posibilidades para seguir su formación académica:

(Requisito imprescindible tener nivel de inglés IELTS 6.5, Advanced CAE, o equivalente.)

- Bachelor's degree in International Events and Hospitality Management, (grado oficial) en la *Universidad de Coventry* de Inglaterra. 1 Año.
- Bachelor of science in international hospitality management (Grado) en la *École Hôtelière de Lausanne* (Suiza). 2 Años.
- Swiss HIM BBA Degree in hospitality management en el *Hotel Institute Montreux*. 2 Años.
- Curso Especialista Sumiller, en la *Escuela Superior de Hostelería Bilbao*.





Primeros trámites

Preinscripción y Matriculación

El periodo de preinscripción y matriculación dependerá del Gobierno Vasco.

Los documentos necesarios para cursar la preinscripción son:

- Fotocopia del D.N.I. o Pasaporte
- Copia compulsada del título o resguardo compulsado de éste.

Además de presentar los documentos para la preinscripción es necesario realizar una pequeña encuesta.

El departamento de secretaría estará en este periodo a total disposición de cuantos deseen formular consultas sobre éste o cualquier otro aspecto referente a la Escuela.

Condiciones de acceso

Los requisitos para acceder a la ESHBI son:

- Estar en posesión del Título de Bachiller establecido en la Ley Orgánica 1/1990 del 3 de Octubre de Ordenación del Sistema Educativo.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de bachillerato experimental.
- Haber superado el curso de Orientación Universitaria o Preuniversitario.
- Estar en posesión del Título de Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior.

Salidas profesionales

Desde la Escuela Superior de Hostelería Bilbao, estamos convencidos de ofrecer una formación de calidad y acorde con las necesidades del sector hostelero.

Las empresas necesitan profesionales bien formados, no sólo en los aspectos técnicos y de gestión, sino también en actitud y motivación. Cadenas hoteleras nacionales como Iberostar Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Silken Hoteles, NH Hotels, Hoteles Meliá y Grupo Aranzazu, e internacionales como Marriott Hotels, Starwood Hotels (Westin, Sheraton, Luxury Collection), Hilton Hotels & Resorts y Grupo Accor entre otras, así como empresas de renombre como Eurest Colectividades, Sodexo Colectividades, Gastronomía Baska y Gastronomía Cantábrica, y establecimientos de reconocido prestigio avalan, sin duda alguna, la labor formativa en nuestra Escuela, ofreciendo una salida laboral a nuestros alumnos y alumnas.

Las salidas profesionales, dentro del inmenso ámbito de la restauración se encuadran en una gran variedad de puestos y tipologías de empresa.

Incluimos, a continuación, algunas de las posiciones a las que nuestros alumnos y alumnas aspiran con mayor frecuencia una vez superados los tres años:

- La dirección de establecimientos hoteleros y de alojamiento turístico.
- La dirección departamental en explotaciones hoteleras (Recepción, Reservas, Alojamiento, Dpto. Comercial, Administración, Relaciones Públicas, Eventos y Congresos...).
- La dirección de divisiones de alojamiento y restauración en establecimientos hoteleros y resorts turísticos.
- La puesta en marcha y gestión de una empresa propia y en general, la gestión hotelera y hostelera y la restauración desde los ámbitos de la dirección general o departamental.

La Escuela dispone de una bolsa de trabajo a la que pueden acceder los alumnos y alumnas y elegir entre las numerosas ofertas que las empresas publican.

PATRONATO



En la Escuela Superior de Hostelería Bilbao tienes una excepcional oferta formativa por ciclos, lo que te permite obtener desde una titulación de Técnico de Grado Medio y/o Superior hasta una vía directa para conseguir un Grado Universitario.

Mantenemos contacto directo con el mundo laboral dada nuestra vinculación empresarial y el apoyo de instituciones y profesionales. Nosotros ponemos los medios y los recursos humanos... **La ilusión la pones tú.**

www.escuelahosteleria.com

Más
información



ESHBI

ESCUELA SUPERIOR
DE HOSTELERÍA BILBAO



BILBAO OSTALARITZA
GOI ESKOLA

Ctra. Enekuri-Artxanda, km. 3. 48015 Bilbao. Tel. 944 745 110
escuela@escuelahosteleria.com

Síguenos en

