

‘Escuela de Aprendices’ el programa que formará a 43 jóvenes canarios

La Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias, a través de Hoteles Escuela de Canarias, ha firmado un convenio con cuatro empresas del sector para formar a aprendices de hostelería durante tres años. “Se trata de un programa pionero en España que Hecansa va a lanzar por primera vez este curso para combinar teoría y aprendizaje práctico en las empresas”, señala la consejera de Turismo, Yaiza Castilla.

Servatur, Grupo Fariones, Dreamplace y Grupo Martínón son las nuevas empresas que se han inscrito en este programa que ya cuenta también con la participación de la cadena hotelera Spring Hoteles y al que aún pueden sumarse otras empresas del sector que estén interesadas.

Estas empresas becarán a un total de 43 aprendices, tanto en Gran Canaria como en Tenerife, poniendo a su disposición un equipo de trabajo y sus instalaciones, para que extiendan la formación cursada en Hoteles Escuela de Canarias a un ambiente real de trabajo.

“La nueva modalidad permite dar un salto cualitativo en la oferta

formativa que ya ofrece Hecansa, y que ha sido reconocida a nivel nacional e internacional”, afirma Castilla.

“Con esta iniciativa, Hecansa pone en valor la importancia de aprender sobre el terreno”, ha asegurado la consejera de Turismo Industria y Comercio del Gobierno de Canarias, quien ha agradecido a las empresas participantes por “su apuesta por el modelo de aprendizaje de Hoteles Escuela de Canarias”.

En este sentido, indicó que el programa “permite adaptar la formación a las necesidades del sector privado de manera más eficiente, e ir de la mano con las empresas del sector hostelero, por lo que el resultado es positivo tanto para los aprendices, como para el sector en su conjunto”.*

“La nueva formación práctica de Hecansa supone una oportunidad única para el alumnado que accede al mercado laboral, tras haber puesto en práctica sus conocimientos en escenarios reales de trabajo. Además, una vez finalizada la formación, estos estudiantes verán aumentadas sus posibilidades de desarrollar una carrera profesional dentro de estas mismas empresas participantes”, concluye la consejera.

La formación contará con un total de 5.100 horas, dentro de las cuales, casi la mitad 2.900 horas, se destinarán al aprendizaje práctico en la empresa, que además, contará con

una beca durante estos períodos prácticos, que irá en aumento, a medida que el alumno supere los módulos y enseñanzas propias del programa: 600 euros brutos mensuales el primer año; 700 el segundo; y 800 euros el tercero.

La enseñanza será gratuita para los alumnos y alumnas que participen, siendo becada y corriendo a cargo de la empresa en cuestión. Todas las personas interesadas, podrán hacer efectiva su preinscripción de matrícula a través de www.hecansa.com o del correo electrónico escueladeaprendices@hecansa.com

Objetivos:

Conseguir un nivel óptimo de cualificación e integración de los aprendices en la empresa, a través de la implantación de un programa que permita simultanear su formación con la actividad profesional, en un puesto de trabajo de su especialidad, realizando prácticas productivas en la empresa.

Lo que ofrece el programa:

- Ciclo Formativo de Grado Superior de la especialidad elegida (5.100 horas en total distribuidas en 3 años).
- Más de 2.900 horas de aprendizaje práctico en la empresa.
- Periodo de formación en Hecansa, periodo de formación en la empresa.
- Aprendizaje teórico becado por la empresa durante los 3 años del programa*.
- Ayuda de una beca durante los periodos de aprendizaje práctico.
- Altas en la seguridad social.
- Finalizas con Titulación Oficial de Formación Profesional de Grado Superior, con un certificado de Hecansa y 3 años de experiencia en la empresa con altas posibilidades de continuar con ellos.
- Plazas limitadas. Acceso por proceso de selección.

*Con becas de: 600 € brutos mensuales el primer año. 700 €

brutos mensuales el segundo año. 800 € brutos mensuales el tercer año

Programas Formativos:

- FP Grado Superior en Dirección de Cocina
- FP Grado Superior en Dirección de Alimentos y Bebidas

[Descarga el Dossier Informativo](#)