

Más de 160 alumnos de Hoteles Escuela de Canarias se titulan en hostelería, cocina y restauración

La entrega de orlas se celebró en sendos actos en el Hotel Escuela Santa Cruz de Tenerife y en el Hotel Escuela Santa Brígida, en Gran Canaria

Los jóvenes se graduaron en los programas de Grado Superior de Dirección de Cocina, Gestión Hotelera y Dirección de Alimentos y Bebidas y en los Grados Medios de Gastronomía y de Servicios de Restauración

Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro dependiente de la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, celebró esta semana los actos de graduación de sus alumnos, tanto en las instalaciones de Tenerife, en el Hotel Escuela Santa Cruz, como en las de Gran Canaria, en el Hotel Escuela Santa Brígida.

En total, 163 alumnos de ambos centros recibieron los diplomas y orlas en los programas de Grado Superior de Dirección de Cocina, con 61 alumnos, Gestión Hotelera, con 29 estudiantes, y de Dirección de Alimentos y Bebidas con un total de 14.

Asimismo, casi 60 jóvenes obtuvieron su titulación en los programas de Grado Medio de Gastronomía y Servicios de Restauración, con 49 y 10 alumnos, respectivamente.



A ambos actos de graduación de la promoción 2017-2019 asistieron, además de familiares, amigos y docentes de cada programa, el viceconsejero de Turismo del Gobierno autonómico en funciones, Cristóbal de la Rosa, y el director gerente de Hoteles Escuela de Canarias, Alberto Ávila.



Durante su discurso de clausura, Cristóbal de la Rosa apuntó a la necesidad de seguir trabajando para impartir formación de calidad que favorezca la existencia de buenos profesionales que contribuyan a mantener, e incluso mejorar, la calidad del destino.

“El sector turístico valora cada vez más la calidad de los servicios que se prestan y que configuran un destino completo, por lo que debemos garantizar la excelencia en toda nuestra oferta para que Canarias se consolide como un referente internacional en todos los ámbitos”, aseguró De la Rosa.

En este sentido, el viceconsejero de Turismo en funciones destacó que “las excelentes instalaciones, el gran equipo profesional y una metodología innovadora en la enseñanza de idiomas, tanto en inglés como en alemán, aportan al alumnado de Hecansa las herramientas y conocimientos necesarios para convertirse en los mejores profesionales de la hostelería y la restauración, convirtiendo a este centro formativo en un referente no sólo para el resto de escuelas a nivel nacional, sino también para las empresas del sector turístico de las Islas”,



Por su parte, el director gerente de Hecansa, Alberto Ávila, también valoró el modelo de enseñanza de los Hoteles Escuela, basados en la Formación Profesional Dual, y destacó que “tanto

el Hotel Escuela Santa Cruz como el Hotel Escuela Santa Brígida son referentes a nivel estatal en la implantación de esta modalidad, que alterna procesos de aprendizaje en el aula con prácticas en escenarios reales de trabajo”.



Además, Ávila apuntó que, tras la finalización de su formación en los centros de Hecansa, “comienza una nueva etapa para todos los jóvenes, que salen muy bien preparados para conseguir un futuro laboral prometedor”. En este sentido, el director gerente destacó la alta inserción laboral de los titulados, pues nueve de cada diez alumnos consiguen trabajo tras finalizar sus estudios en un breve período de tiempo.