

julio - agosto 2011 | n° 58

www.chefsbook.es

# CHEFSBOOK®

GASTRONOMÍA RESTAURANTES ALIMENTACIÓN HOTELES FORMACIÓN



MANO A MANO  
*maestro tan & adelf morales*

RESTAURANTES  
*hotel arts y alejandro*

REPORTAJES  
*argentina en barcelona  
madrid fusión mex  
el salmón salvaje*

ESCUELA  
*escuela de hostelería  
y turismo altaviana*

ENTREVISTA  
*sergi arola*



ESC  
UELA

ESCUELA  
DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO  
ALTAVIANA



Situada en la zona universitaria de la ciudad de Valencia, Altaviana es un Centro Concertado de Secundaria y Formación Profesional de Hostelería y Turismo. Su estilo educativo proveniente de inspiración cristiana, lleva a disfrutar en la enseñanza-aprendizaje y a creer en cada persona, con todas sus potencialidades.

Altaviana trabaja con el deseo de contribuir en la formación de profesionales provenientes de todos los ámbitos sociales. En convenio con distintas instituciones públicas y privadas, la oferta del centro es de Formación Continua y Formación Ocupacional ([www.altaviana.com/fc.htm](http://www.altaviana.com/fc.htm)). El centro supone un aporte al sector de la hostelería y servicios y los proyectos y actividades más destacables de esta institución se reflejan tanto en Formación Profesional Inicial como en Formación para el Empleo. Tradicionalmente todas las acciones del centro, se llevan en convenio y, en parte, con fondos de diferentes organismos, instituciones y empresas.

Su formación reglada permite la graduación de alumnas de Ciclos Formativos de Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos, Técnico en Cocina y Gastronomía y Técnico en Panadería Repostería y Confeitería. Sus ciclos rediseñados implican 2.000 horas lectivas, ampliando los estudios a dos cursos académicos completos. Se estudian módulos profesionales acordes con la realidad del sector y se imparte idiomas en todos los cursos. Su formación también incluye conocimientos teóricos y prácticos en su Restaurant Escuela, el cual a sus diez años es uno de los instrumentos más transparentes para el grado de profesionalidad del alumnado de la sociedad valenciana interesada en el sector.

Gracias a su consolidación con la National Vocational Qualification (Formación Profesional Británica), ha ido aumentando el número de candidatos que acceden a la doble titulación en Formación Profesional: británica y española. Actualmente se han realizado 109 certificados de este sistema de

Formación Profesional que garantiza las habilidades y conocimientos necesarios para ejercer la profesión en los países de la UE.

Desde el año 1990 se ha ido realizando en el centro la dimensión europea de formación, en la que profesores y alumnos acuden o son recibidos por centros partners de la U.E. Altaviana ha recibido alumnos y profesores de la escuela situada en Villepinte, al noroeste de París y también alumnos de Rumanía y Grecia, como parte del programa Leonardo Mobility Project, lo que refleja los proyectos transnacionales de formación de centro.

Igualmente, alumnado de la FIM (Cámara de Comercio de Normandía) han sido recibidos en Altaviana, y alumnas del centro han realizado *stages* de una semana en la escuela de Hostelería Le Chêneau en Bélgica. Anualmente alumnas de Altaviana pueden optar por realizar prácticas de ciclo en centros de trabajos en un país de la Unión Europea y este curso ha sido becado por la Conselleria de Educación para realizar la FCT en Irlanda y Francia.

En pro de la integridad de su alumnado, Altaviana siempre se plantea participar en actividades





profesionales como congresos, jornadas y concursos. El pasado curso, más de cien alumnas de los Ciclos de Grado Medio y Superior acudieron al II Congreso de Jóvenes con Valores, "Lo que de verdad importa", en su edición valenciana organizado por la Fundación Dasyc en el Palau de la Música de Valencia.

Selectas alumnas del centro han participado en el Incontro Romano: Congreso Internacional cuyo objetivo era promover la dieta mediterránea no sólo como una dieta sana y equilibrada sino como un estilo de vida y de unión de la cultura de los países de la cuenca mediterránea. En el evento el stand presentado por Altaviana fue acogido con gran éxito y curiosidad por parte del público que asistió a tal evento. Asimismo se notó la presencia de sus alumnas en la Feria de Turismo realizada el pasado mes de febrero en la Feria de Muestras de Valencia, y merece la pena comentar los reconocimientos de las alumnas del centro en distintos concursos como Concurso de postres en Clemenules y en el XI Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros "Ciudad de Segovia".

Esta escuela además de hacer posible una formación profesional para sus estudiantes, les permite gozar

### *Altaviana Centro está inscrito y acreditado por el Servef, que ofrece especialidades formativas de Hostelería y Turismo*

de formación humana y solidaria donde involucra a su alumnado, que ha participado con el proyecto "Desarrollo integral de la mujer de escasos recursos de Cañete para la lucha contra la pobreza en Perú". También han colaborado con la fundación Valencia Club de fútbol en su campaña "Métele un Gol a la Pobreza".

Habitualmente Altaviana organiza Jornadas Gastronómicas que inciden en el Ciclo Superior de Restauración en las cuatro acciones profesionales que deben desempeñar en el curso: Maitre, Sumiller, Barman y Camarera de sala. Su objetivo es el de alcanzar una completa formación en la organización de eventos, gestionar servicios de restaurantes y una atención exquisita con el cliente. Igualmente, con respecto a las alumnas del Ciclo de Grado

Medio, su cometido es mucho más básico pero a la vez ilusionante ya que esta incursión en el mundo de la hostelería, les muestra el servicio básico de sala, pilar importante para querer acceder a un ciclo superior, donde mejorarán su formación profesional.

Altaviana Centro está inscrito y acreditado por el Servef, que ofrece especialidades formativas de Hostelería y Turismo. Dichas actividades formativas han sido cofinanciadas por el Fondo Social Europeo y por el Servef para beneficiar a un total de 60 alumnos. El presente año más de 400 personas han acudido al centro para recibir Formación para el Empleo.

En sus planes de formación, Altaviana ha impartido 10 cursos monográficos diferentes organizados por la institución sin financiación externa y contando con una participación de más de 120 alumnos en total. Asimismo, entidades de reconocido prestigio han solicitado la ejecución de planes de formación y a lo largo del año se han logrado firmar importantes convenios de colaboración con la Fundación de Hostelería y Turismo, formación sectorial en Hostelería y Turismo así como cursos financiados por la Obra Social de Caixa y cursos para inmigrantes de la Fundación Esycu.

Sin duda alguna, las antiguas alumnas de Altaviana que actualmente están repartidas por toda España y otros países de la UE son las mejores embajadoras de la institución, reflejando sus valores básicos: el afán de servicio hacia la persona, las familias y la sociedad, la búsqueda de la excelencia en el trabajo, una educación en la libertad y una visión positiva y trascendente de la vida.

#### **ALTAVIANA HOSTELERÍA Y TURISMO**

*Cronista Almela i Vives, 5  
46010 Valencia  
Tel. 96 360 44 00  
[www.altaviana.com](http://www.altaviana.com)*

