



## Coste de actividades complementarias y extra-escolares:

Una actividad por trimestre financiando la Escuela el 50%:

**Total aproximado de 30€ por curso.**

Asistencias a ferias y congresos del sector:

**Total aproximado 50€ por curso.**

<b><u>DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO</u></b>		
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA</b>		
<b>MÓDULO</b>	<b>EXTRAESCOLARES</b>	<b>COMPLEMENTARIAS</b>
<b>SEGURIDAD E HIGIENE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas por Madrid.</li><li>- Visitas a empresas del sector (restaurantes, pastelerías, panaderías, ...)</li><li>- GOURMET.</li><li>- Eventos varios que se puedan realizar en la escuela.</li><li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li><li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector<ul style="list-style-type: none"><li>- Acto de graduación</li><li>- Iberitur</li></ul></li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador.</li></ul>
<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a un restaurante para conocer su organización departamental y funcionamiento.</li><li>- Visita a una pastelería/obrador para conocer su organización departamental y funcionamiento.</li><li>- Visita a un hotel para conocer la relación interdepartamental de la parte de alojamiento y la de restauración.</li><li>- Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas.</li><li>- Feria Gourmet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Las que se programen desde el departamento.</li><li>- Cena de Fitur.</li><li>- Iberitur.</li><li>- Graduación.</li><li>- Charla sobre Revenue Management</li></ul>



<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>		
<b>SEGURIDAD E HIGIENE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas por Madrid.</li><li>- Visitas a empresas del sector (restaurantes, pastelerías, panaderías, ...)</li><li>- GOURMET.</li><li>- Eventos varios que se puedan realizar en la escuela.</li><li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li><li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Acto de graduación</li><li>- Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador.</li></ul>
<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a un restaurante para conocer su organización departamental y funcionamiento.</li><li>- Visita a una pastelería/obrador para conocer su organización departamental y funcionamiento.</li><li>- Visita a un hotel para conocer la relación interdepartamental de la parte de alojamiento y la de restauración.</li><li>- Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas.</li><li>- Feria Gourmet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Las que se programen desde el departamento.</li><li>- Cena de Fitur.</li><li>- Iberitur.</li><li>- Graduación.</li><li>- Charla sobre Revenue Management</li></ul>
<b>TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a una o varias empresas de restaurante para conocer su organización departamental y funcionamiento.</li><li>- Visita a un hotel para conocer la relación interdepartamental de la parte de alojamiento y la de restauración.</li><li>- Visita a una empresa de eventos para conocer temas de protocolo en sala y atención al cliente.</li><li>- Asistencia a eventos, charlas, simposios, conferencias, etc. sobre gestión de eventos.</li><li>- Todas aquellas que se puedan programar desde el</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cena de Fitur.</li><li>- Iberitour.</li><li>- Acto de Graduación.</li><li>- Semana gastronómica francesa.</li><li>- Charlas profesionales del sector.</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador.</li></ul>



	departamento y que la profesora considere oportunas. - Feria Gourmet. - FITUR	
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMIA DUAL</b>		
SEGURIDAD E HIGIENE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas por Madrid.</li><li>- Visitas a empresas del sector (restaurantes, pastelerías, panaderías, ...)</li><li>- GOURMET.</li><li>- Eventos varios que se puedan realizar en la escuela.</li><li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li><li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector<ul style="list-style-type: none"><li>- Acto de graduación</li><li>- Iberitur</li></ul></li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador.</li></ul>
OFERTAS GASTRONÓMICAS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a un restaurante para conocer su organización departamental y funcionamiento.<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a una pastelería/obrador para conocer su organización departamental y funcionamiento.</li></ul></li><li>- Visita a un hotel para conocer la relación interdepartamental de la parte de alojamiento y la de restauración.</li><li>- Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas.</li><li>- Feria Gourmet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cena de Fitur.</li><li>- Iberitur.</li><li>- Graduación.</li><li>- Charla sobre Revenue Management.</li></ul>
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO SERVICIOS EN RESTAURACIÓN DUAL</b>		
SEGURIDAD E HIGIENE	<ul style="list-style-type: none"><li>- FITUR</li><li>- Visitas por Madrid.</li><li>- Visitas a empresas del sector (restaurantes, pastelerías, panaderías, ...)</li><li>- GOURMET.</li><li>- Eventos varios que se puedan realizar en la escuela.</li><li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector<ul style="list-style-type: none"><li>- Acto de graduación</li><li>- Iberitur</li></ul></li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador</li></ul>	
OFERTAS GASTRONÓMICAS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a un restaurante para conocer su organización departamental y funcionamiento.<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a una pastelería/obrador para conocer su organización departamental y funcionamiento.</li></ul></li><li>- Visita a un hotel para conocer la relación interdepartamental de la parte de alojamiento y la de restauración.</li><li>- Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas.<ul style="list-style-type: none"><li>- Feria Gourmet.</li></ul></li><li>- Feria Hygienalia 2023(7, 8 y 9 noviembre 2023)</li><li>- Semana gastronómica francesa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cena de Fitur.</li><li>- Iberitur.</li><li>- Graduación.</li><li>- Charla sobre Revenue Management.</li></ul>
TECNICAS DE COMUNICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"><li>- Feria Gourmet</li><li>- IV FERIA IBERITUR</li><li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Feria Gourmet</li><li>- Acto de graduación</li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro</li></ul>
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR D. SERVICIOS</b>		
GESTIÓN DE LA CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a una empresa de catering.<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita al departamento de calidad de una empresa del sector</li></ul></li><li>- Visita a un obrador.<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a departamentos de cocina de establecimientos hoteleros para conocer método de puesta en marcha de plan APPCC.</li><li>- Visita a ferias relacionadas con el sector.</li><li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Charlas, desarrolladas en el centro, sobre temas relacionados con el módulo.</li><li><input type="checkbox"/> Participación en todas aquellas actividades interdepartamentales que se organicen a lo largo del curso y sean relevantes para los contenidos del módulo (Iberitur,...)</li><li><input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li><li><input type="checkbox"/> Semana gastronómica francesa</li><li><input type="checkbox"/> Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea</li></ul>



	<p>– Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería.</p>	<p>interesante para el trabajo de un futuro profesional del sector de restauración</p>
<p>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, etc.</li><li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li><li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li><li>- Iberitour.</li><li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración de ponentes/profesionales del sector en el centro.</li><li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo</li></ul>
<p>RRHH</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Durante el curso habrá una salida extraescolar (abarca más allá del horario escolar) de día completo para visitar un establecimiento de hostelería o turismo o bien una fábrica de creación de algún producto culinario o de bebidas.</li><li>- Actividades interdepartamentales o transversales a varios departamentos como la Graduación, Eventos e Iberitourm que impliquen una duración que exceda el horario lectivo...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Entrevista a los jefes de departamento, de estudios e incluso al propio director, sobre su experiencia como líderes y organizadores de equipos. Organización de la información obtenida, análisis, conclusión evaluativa y elaboración de un pequeño informe individual o en grupo</li></ul>
<p>GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca, etc.</li><li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li><li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li><li>- Iberitour.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca, etc.</li><li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li><li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...)</li><li>- Iberitour.</li><li>- Semana gastronómica italiana</li><li>- Colaboración en ceremonias de la</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semana gastronómica italiana</li> <li>- Graduación</li> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del mismo.</li> <li>- Visita a Pascual.</li> </ul> <p>Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería</p>	<p>Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del mismo.</li> <li>- Visita a Pascual.</li> </ul>
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR D. COCINA</b>		
<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a una empresa de catering. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita al departamento de calidad de una empresa del sector</li> </ul> </li> <li>- Visita a un obrador. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a departamentos de cocina de establecimientos hoteleros para conocer método de puesta en marcha de plan APPCC.</li> <li>- Visita a ferias relacionadas con el sector.</li> <li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li> </ul> </li> <li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Charlas, desarrolladas en el centro, sobre temas relacionados con el módulo. <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Participación en todas aquellas actividades interdepartamentales que se organicen a lo largo del curso y sean relevantes para los contenidos del módulo (Iberitur,...)</li> <li><input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li> <li><input type="checkbox"/> Semana gastronómica francesa</li> <li><input type="checkbox"/> Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del sector de restauración</li> </ul> </li> </ul>
<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca etc.</li> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li> <li>- Iberitour.</li> <li>- Semana gastronómica italiana</li> <li>- Graduación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca, etc.</li> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li> <li>- Iberitour.</li> <li>- Semana gastronómica italiana</li> <li>- Graduación</li> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</li> <li>- Visita a Pascual.</li> </ul>	del mismo.
RRHH	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia feria HIP Horeca</li> <li>- Asistencia feria Salón Gourmets</li> <li>- Asistencia FITUR                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita al departamento de recursos humanos de una empresa del sector (cadenas de restauración, hoteles...)</li> </ul> </li> <li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li> <li><input type="checkbox"/> Charlas de profesionales de sector                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> IV edición de la Feria Iberitur</li> <li><input type="checkbox"/> Semana gastronómica francesa</li> <li><input type="checkbox"/> Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional de servicios turísticos</li> </ul> </li> </ul>
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Visita guiada mercados y establecimientos centenarios de Madrid</li> <li>-Asistencia feria HIP Horeca</li> <li>-Asistencia feria Salón Gourmets</li> <li>-Asistencia FITUR</li> <li>-Graduación</li> <li>-Iberitur</li> <li>-Semana gastronómica italiana</li> <li>-Diferentes eventos propuestos por el centro                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca, etc.</li> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li> <li>- Charlas de profesionales de sector (Asociación de Celiacos y sensibles al gluten, etc.)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li> <li>- Iberitur.</li> </ul> </li> <li>- Semana gastronómica italiana                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-Graduación</li> </ul> </li> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a Pascual.</li> </ul> </li> <li>-Cualquier actividad organizada por el Centro que sea interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería.</li> </ul>
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR ALOGUÍAS DUAL</b>		



MARKETING	FERIA INTERNACIONAL FITUR MADRID.	Charlas-coloquios con expertos del sector. - Feria Iberitur 4 IES. Escuela Superior Hostelería y Turismo. Segundo trimestre de 2024 - Cualquier otra que se presente de manera adecuada, con el tiempo de antelación suficiente para su correcta programación y preparación, y que la profesora considere apropiada para la mejor comprensión de los contenidos que se estén tratando en el aula en ese momento
DISEÑO	FERIA INTERNACIONAL FITUR MADRID.	Charlas-coloquios con expertos del sector. - Feria Iberitur 4 IES. Escuela Superior Hostelería y Turismo. Segundo trimestre de 2024 - Cualquier otra que se presente de manera adecuada, con el tiempo de antelación suficiente para su correcta programación y preparación, y que la profesora considere apropiada para la mejor comprensión de los contenidos que se estén tratando en el aula en ese momento
RECEPCIÓN Y RESERVAS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Propuesta de actividades que se realizarán o no en función del ritmo y circunstancias del curso:</li><li>- Visita a empresas del sector</li><li>- Visita a diferentes recursos turísticos</li><li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo FITUR</li><li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li><li>- Visita al Salón del Gourmet</li><li>- Excursión de un día a ciudades y/o empresas cercanas a Madrid como Segovia, Toledo, Ávila, etc...</li><li>- Cualquier actividad turística que se proponga en el departamento y que sea</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Propuesta de actividades que se realizarán o no en función del ritmo y circunstancias del curso:</li><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Acto de graduación</li><li>- IV edición de la Feria Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo futuro.</li></ul>



	<p>interesante para el trabajo futuro.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Actividades organizadas por la escuela y sean de interés profesional del alumnado, ferias, graduación, charlas, etc.</li></ul>	
DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a empresas del sector</li><li>- Visita a diferentes recursos turísticos</li><li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo FITUR</li><li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li><li>- Visita al Salón del Gourmet</li><li>- Excursión de un día a ciudades y/o empresas cercanas a Madrid como Segovia, Toledo, Ávila, etc...</li><li>- Cualquier actividad turística que se proponga en el departamento y que sea interesante para el trabajo futuro.</li><li>- Actividades organizadas por la escuela y sean de interés profesional del alumnado, ferias, graduación, charlas, etc</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Acto de graduación</li><li>- IV edición de la Feria Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo futuro</li></ul>
EMT	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a las empresas turísticas de alojamiento y restauración del entorno: Hoteles, Campos de golf, restaurantes, etc. En la medida de lo posible, se visitarán los diferentes departamentos del establecimiento: Pisos, Recepción-Reservas, Cocina, Eventos, Marketing, etc.</li><li>- Visita a diferentes recursos turísticos de la Comunidad de Madrid</li><li>- Visitas guiadas por los diferentes recursos de la ciudad.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Acto de graduación</li><li>- IV edición de la Feria Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo futuro</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li><li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li><li>- Visita al Salón del Gourmet</li><li>- Excursión de un día a Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li><li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que esté relacionada con el módulo.</li><li>- Actividades organizadas por la escuela y sean de interés profesional del alumnado, ferias, graduación, charlas, etc.</li><li>- Visita a diferentes agencias de viajes mayoristas y minoristas que operan en nuestra provincia.</li><li>- Visita a una Oficina de Turismo de la Comunidad de Madrid y Ayuntamiento.</li><li>- Charlas de profesionales del sector.</li></ul>	
PROTOCOLO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a Fitur</li><li>- Visita a distintos establecimientos hoteleros</li><li>- Visita agencias de viajes especializadas en eventos.</li><li>- Visita Palacio Real y Museo Colecciones Reales</li><li>- Asistencia Cambio de Guardia</li><li>- Asistencia acto de entrega de credenciales</li><li>- Visita a espacios organizadores de eventos, bodas y fiestas en la Comunidad de Madrid (clásicos y singulares)</li><li>- Asistencia a un Congreso.</li><li>- Visita Palacio de Ferias y Congresos de Madrid</li><li>- Asistencia a conferencias especializadas</li><li>- Visitas a las instituciones más relevantes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Charlas de profesionales de sector</li><li>• Acto de graduación</li><li>• IV edición de la Feria Iberitur</li><li>• Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el contenido del módulo</li></ul>



	<p>del Estado atendidas por sus responsables en protocolo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Asistencia a foros temáticos sobre organización de eventos, comunicación, marketing digital, habilidades directivas, etc.</li><li>- Asistencia a talleres de especialización en el ámbito de los eventos y el protocolo.</li><li>- Charla/taller con profesionales del sector para conocer los procesos de trabajo y las necesidades específicas en su ámbito profesional.</li></ul>	
DESTINOS TURÍSTICOS	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Visita Guiada al Museo de América (fecha prevista 19 de septiembre del 2023),</li><li>2) Visita a Fitur que se celebrará del 24 al 28 de Enero y los alumnos asistirán 2 días,</li><li>3) Celebración de Iberitur en la Escuela (previsible febrero del 2024),</li><li>4) Asistencia al salón Gourmet (Abril 2024),</li><li>5) Visita al Centro de Educación Ambiental Casa de Campo,</li><li>6) Visita Guiada al Real Jardín Botánico (Sin fecha prevista)</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Iberitur (feria sobre turismo que se celebra en el centro educativo), Febrero del 2024</li><li>2) Charlas de profesionales de sector</li><li>3) Acto de graduación de alumnos, Mayo del 2024</li></ol>
RECURSOS TURISTICOS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a diferentes museos localizados en Madrid (Galería de las Colecciones Reales).</li><li>- Rutas por la ciudad de Madrid. (Jardín Botánico)</li><li>- Excursiones radiales a ciudades Patrimonio de la Humanidad como por ejemplo Alcalá de Henares, Toledo y Segovia.</li><li>- Instituto del</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Acto de graduación</li><li>- IV edición de la Feria Iberitur</li></ul> <p>Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el contenido del módulo</p>



	<p>Patrimonio Cultural de España.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo FITUR.</li> <li>- Asistencia a cualquier otra actividad que pueda reforzar el aprendizaje de los contenidos del módulo</li> </ul>	
COMERCIALIZACIÓN DE EVENTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas</li> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en turismo.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iberitour.</li> <li>-Expohip</li> <li>-Avoris</li> <li>-Graduación</li> <li>- Feria gourmet</li> <li>-Hygienalia</li> <li>-AAVV</li> </ul> </li> <li>-Visitas de diferentes destinos de la comunidad de Madrid o fuera de ella</li> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas</li> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en turismo.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iberitour.</li> <li>-Expohip</li> <li>-Avoris</li> <li>-Graduación</li> <li>- Feria gourmet</li> <li>-Hygienalia</li> <li>-AAVV</li> </ul> </li> <li>-Visitas de diferentes destinos de la comunidad de Madrid o fuera de ella <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo</li> </ul> </li> </ul>
GESTIÓN DE PISOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iberitour.</li> <li>-Expohip</li> <li>-Avoris</li> <li>-Graduación</li> <li>- Feria gourmet</li> <li>-Hygienalia</li> <li>-AAVV</li> </ul> </li> <li>-Visitas de diferentes destinos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iberitour.</li> <li>-Expohip</li> <li>-Avoris</li> <li>-Graduación</li> <li>- Feria gourmet</li> <li>-Hygienalia</li> <li>-AAVV</li> </ul> </li> <li>-Visitas de diferentes destinos de la comunidad de Madrid o fuera de ella <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las actividades propuestas a lo</li> </ul> </li> </ul>



	<p>de la comunidad de Madrid o fuera de ella</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</li></ul>	<p>largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</p>
PROCESOS DE GUIA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a diferentes museos, palacios, monasterios y recursos turísticos de Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li><li>- Visitas a diferentes oficinas de Turismo situadas en Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li><li>- Visita a un hotel</li><li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li><li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li><li>- Visita al Salón del Gourmet</li><li>- Cualquier actividad turística, ponencia o charla que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del turismo.</li><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Participación en el Acto de graduación</li><li>- VI edición de la Feria Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li></ul> <p>VISITAS/EXCURSIONES A REALIZAR 1 POR TRIMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Excursión de un día a la Sierra de Madrid (Visita del Valle de los Neandertales)</li><li>- Excursión de un día a Aranjuez, Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- VISITAS/EXCURSIONES A REALIZAR 1 POR TRIMESTRE: En colaboración con Servicios de información turística. Realización de tres circuitos de corta, media y larga distancia una por Trimestre, pudiendo incluir 1 pernoctación</li><li>- Excursión de un día a la sierra de Madrid (Visita del Valle de los Neandertales)</li><li>- Excursión de un día a Aranjuez, Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li><li>- Excursión de ½ días a Barcelona, Tarragona, Valencia, Zaragoza o provincias andaluzas en tren que pudiera incluir pernoctación en destino.</li><li>- En colaboración con el departamento de francés e inglés. Visitas guiadas en ambos idiomas (al menos 1 en cada idioma). En colaboración con el Punto de información: Visitas temáticas a las instalaciones de la Escuela. Venta de visitas guiadas por Madrid.</li><li>- En colaboración con el módulo de Enoturismo: Catas comentadas durante el servicio de "Tour Gastronómico"</li><li>- Visita a diferentes museos, palacios, monasterios y recursos turísticos de Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li><li>- Visitas a diferentes oficinas de Turismo situadas en Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li><li>- Visita a un hotel</li><li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li><li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Excursión de ½ días a Barcelona, Tarragona, Valencia, Zaragoza o provincias andaluzas en tren que pudiera incluir pernoctación en destino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita al Salón del Gourmet</li> <li>- Cualquier actividad turística, ponencia o charla que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del turismo.</li> <li>- Charlas de profesionales de sector</li> <li>- Participación en el Acto de graduación</li> <li>- VI edición de la Feria Iberitur</li> <li>- Semana gastronómica francesa</li> </ul>
SIT	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a diferentes museos, palacios, monasterios y recursos turísticos de Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li> <li>- Visitas a diferentes oficinas de Turismo situadas en Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li> <li>- Visita a un hotel</li> <li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li> <li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li> <li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li> <li>- Visita al Salón del Gourmet</li> <li>- Excursión de un día a la sierra de Madrid (Visita del Valle de los Neandertales)</li> <li>- Excursión de un día a Aranjuez, Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li> <li>- Excursión de ½ días a Barcelona, Tarragona, Valencia, Zaragoza o provincias andaluzas en tren que pudiera incluir pernoctación en destino.</li> <li>- Cualquier actividad turística, ponencia o charla que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del turismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a diferentes museos, palacios, monasterios y recursos turísticos de Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li> <li>- Visitas a diferentes oficinas de Turismo situadas en Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li> <li>- Visita a un hotel</li> <li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li> <li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li> <li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li> <li>- Visita al Salón del Gourmet</li> <li>- Excursión de un día a la sierra de Madrid (Visita del Valle de los Neandertales)</li> <li>- Excursión de un día a Aranjuez, Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li> <li>- Excursión de ½ días a Barcelona, Tarragona, Valencia, Zaragoza o provincias andaluzas en tren que pudiera incluir pernoctación en destino.</li> <li>- Cualquier actividad turística, ponencia o charla que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del turismo.</li> <li>- Charlas de profesionales de sector</li> <li>- Participación en el Acto de graduación</li> <li>- VI edición de la Feria Iberitur</li> <li>- Semana gastronómica</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas de profesionales de sector</li> <li>- Participación en el Acto de graduación</li> <li>- VI edición de la Feria Iberitur</li> <li>- Semana gastronómica francesa</li> </ul>	francesa
RRHH	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas.</li> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iberitour.</li> <li>- Expohip</li> <li>- Avoris</li> <li>- Graduación</li> <li>- Feria gourmet</li> <li>- Hygienalia</li> <li>- AAVV</li> </ul> </li> <li>- Visitas de diferentes destinos de la comunidad de Madrid o fuera de ella</li> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, ...). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iberitour.</li> <li>- Expohip</li> <li>- Avoris</li> <li>- Graduación</li> <li>- Feria gourmet</li> <li>- Hygienalia</li> <li>- AAVV</li> </ul> </li> <li>- Visitas de diferentes destinos de la comunidad de Madrid o fuera de ella</li> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo</li> </ul>
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR AGENGUIAS DUAL</b>		
MARKETING	FERIA INTERNACIONAL FITUR MADRID.	Charlas-coloquios con expertos del sector. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feria Iberitur 4 IES. Escuela Superior Hostelería y Turismo. Segundo trimestre de 2024</li> <li>- Cualquier otra que se presente de manera adecuada, con el tiempo de antelación suficiente para su correcta programación y preparación, y que la profesora considere apropiada para la mejor comprensión de los contenidos que se estén tratando en el aula en ese momento</li> </ul>
EMT	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a las empresas turísticas de alojamiento y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas de profesionales de sector</li> <li>- Acto de graduación</li> </ul>



	<p>restauración del entorno: Hoteles, Campos de golf, restaurantes, etc. En la medida de lo posible, se visitarán los diferentes departamentos del establecimiento: Pisos, Recepción-Reservas, Cocina, Eventos, Marketing, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a diferentes recursos turísticos de la Comunidad de Madrid</li><li>- Visitas guiadas por los diferentes recursos de la ciudad.</li><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li><li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li><li>- Visita al Salón del Gourmet</li><li>- Excursión de un día a Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li><li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que esté relacionada con el módulo.</li><li>- Actividades organizadas por la escuela y sean de interés profesional del alumnado, ferias, graduación, charlas, etc.</li><li>- Visita a diferentes agencias de viajes mayoristas y minoristas que operan en nuestra provincia.</li><li>- Visita a una Oficina de Turismo de la Comunidad de Madrid y Ayuntamiento.</li><li>- Charlas de profesionales del sector.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- IV edición de la Feria Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo futuro</li></ul>
PROTOCOLO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a Fitur</li><li>- Visita a distintos establecimientos hoteleros</li><li>- Visita agencias de viajes especializadas en eventos.</li><li>- Visita Palacio Real y Museo Colecciones Reales</li><li>- Asistencia Cambio de Guardia</li><li>- Asistencia acto de</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Charlas de profesionales de sector</li><li>• Acto de graduación</li><li>• IV edición de la Feria Iberitur</li><li>• Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el contenido del módulo</li></ul>



	<p>entrega de credenciales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a espacios organizadores de eventos, bodas y fiestas en la Comunidad de Madrid (clásicos y singulares)</li><li>- Asistencia a un Congreso.</li><li>- Visita Palacio de Ferias y Congresos de Madrid</li><li>- Asistencia a conferencias especializadas</li><li>- Visitas a las instituciones más relevantes del Estado atendidas por sus responsables en protocolo.</li><li>- Asistencia a foros temáticos sobre organización de eventos, comunicación, marketing digital, habilidades directivas, etc.</li><li>- Asistencia a talleres de especialización en el ámbito de los eventos y el protocolo.</li><li>- Charla/taller con profesionales del sector para conocer los procesos de trabajo y las necesidades específicas en su ámbito profesional.</li></ul>	
<b>DESTINOS TURÍSTICOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Visita Guiada al Museo de América (fecha prevista 19 de septiembre del 2023),</li><li>2) Visita a Fitur que se celebrará del 24 al 28 de Enero y los alumnos asistirán 2 días,</li><li>3) Celebración de Iberitur en la Escuela (previsible febrero del 2024),</li><li>4) Asistencia al salón Gourmet (Abril 2024),</li><li>5) Visita al Centro de Educación Ambiental Casa de Campo,</li><li>6) Visita Guiada al Real Jardín Botánico (Sin fecha prevista)</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Iberitur (feria sobre turismo que se celebra en el centro educativo), Febrero del 2024</li><li>2) Charlas de profesionales de sector</li><li>3) Acto de graduación de alumnos, Mayo del 2024</li></ol>
<b>RECURSOS TURÍSTICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a diferentes museos localizados en Madrid (Galería de las Colecciones Reales).</li><li>- Rutas por la ciudad de Madrid. (Jardín Botánico)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Acto de graduación</li><li>- IV edición de la Feria Iberitur</li></ul> <p>Cualquier otra actividad organizada</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Excursiones radiales a ciudades Patrimonio de la Humanidad como por ejemplo Alcalá de Henares, Toledo y Segovia.</li> <li>- Instituto del Patrimonio Cultural de España.</li> <li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo FITUR.</li> <li>- Asistencia a cualquier otra actividad que pueda reforzar el aprendizaje de los contenidos del módulo</li> </ul>	por el Centro que sea interesante para el contenido del módulo
GESTIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FITUR</li> <li>- Visitas a empresas del sector</li> </ul> <p>Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas</p>	<p>Graduación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eventos, Iberitour IV</li> <li>- Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas</li> </ul>
VENTAS DE SERVICIOS T.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita a una Agencia de viajes mayorista, minorista y mayorista-minorista</li> <li>• Visita agencia de viajes especializada</li> <li>• Visita a un hotel</li> <li>• Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li> <li>• Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li> <li>• Visita al Salón del Gourmet</li> <li>• Excursión de un día a Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henarés, El Escorial o Toledo.</li> <li>• Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro agente de viajes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charlas de profesionales de sector</li> <li>• Acto de graduación</li> <li>• IV edición de la Feria Iberitur</li> <li>• Semana gastronómica francesa</li> <li>• Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro agente de viajes</li> </ul>
PROCESOS DE GUIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a diferentes museos, palacios, monasterios y recursos turísticos de Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li> <li>- Visitas a diferentes oficinas de Turismo situadas en Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li> </ul>	<p>- VISITAS/EXCURSIONES A REALIZAR 1 POR TRIMESTRE:</p> <p>En colaboración con Servicios de información turística. Realización de tres circuitos de corta, media y larga distancia una por Trimestre, pudiendo incluir 1 pernoctación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Excursión de un día a la sierra de Madrid (Visita del Valle de</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a un hotel</li><li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li><li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li><li>- Visita al Salón del Gourmet</li><li>- Cualquier actividad turística, ponencia o charla que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del turismo.</li><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Participación en el Acto de graduación</li><li>- VI edición de la Feria Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li></ul> <p style="text-align: center;">- VISITAS/EXCURSIONES A REALIZAR 1 POR TRIMESTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Excursión de un día a la Sierra de Madrid (Visita del Valle de los Neandertales)</li><li>- Excursión de un día a Aranjuez, Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li><li>- Excursión de ½ días a Barcelona, Tarragona, Valencia, Zaragoza o provincias andaluzas en tren que pudiera incluir pernoctación en destino.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>los Neandertales)</li><li>- Excursión de un día a Aranjuez, Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li><li>- Excursión de ½ días a Barcelona, Tarragona, Valencia, Zaragoza o provincias andaluzas en tren que pudiera incluir pernoctación en destino.</li><li>- En colaboración con el departamento de francés e inglés. Visitas guiadas en ambos idiomas (al menos 1 en cada idioma).</li><li>- En colaboración con el Punto de información: Visitas temáticas a las instalaciones de la Escuela. Venta de visitas guiadas por Madrid.</li><li>- En colaboración con el módulo de Enoturismo: Catas comentadas durante el servicio de "Tour Gastronómico"</li><li>- Visita a diferentes museos, palacios, monasterios y recursos turísticos de Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li><li>- Visitas a diferentes oficinas de Turismo situadas en Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li><li>- Visita a un hotel</li><li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li><li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li><li>- Visita al Salón del Gourmet</li><li>- Cualquier actividad turística, ponencia o charla que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del turismo.</li><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Participación en el Acto de graduación</li><li>- VI edición de la Feria Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li></ul>
SIT	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a diferentes museos, palacios, monasterios</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a diferentes museos, palacios, monasterios y recursos</li></ul>



	<p>y recursos turísticos de Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas a diferentes oficinas de Turismo situadas en Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</li> <li>- Visita a un hotel</li> <li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li> <li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li> <li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li> <li>- Visita al Salón del Gourmet</li> <li>- Excursión de un día a la sierra de Madrid (Visita del Valle de los Neandertales)</li> <li>- Excursión de un día a Aranjuez, Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li> <li>- Excursión de ½ días a Barcelona, Tarragona, Valencia, Zaragoza o provincias andaluzas en tren que pudiera incluir pernoctación en destino.</li> <li>- Cualquier actividad turística, ponencia o charla que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del turismo.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas de profesionales de sector</li> </ul> </li> <li>- Participación en el Acto de graduación</li> <li>- VI edición de la Feria Iberitur</li> <li>- Semana gastronómica francesa</li> </ul>	<p>turísticos de Madrid Capital y Comunidad de Madrid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas a diferentes oficinas de Turismo situadas en Madrid Capital y Comunidad de Madrid.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a un hotel</li> </ul> </li> <li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li> <li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li> </ul> </li> <li>- Visita al Salón del Gourmet</li> <li>- Excursión de un día a la sierra de Madrid (Visita del Valle de los Neandertales)             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Excursión de un día a Aranjuez, Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li> <li>- Excursión de ½ días a Barcelona, Tarragona, Valencia, Zaragoza o provincias andaluzas en tren que pudiera incluir pernoctación en destino.</li> </ul> </li> <li>- Cualquier actividad turística, ponencia o charla que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del turismo.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas de profesionales de sector</li> <li>- Participación en el Acto de graduación</li> <li>- VI edición de la Feria Iberitur</li> <li>- Semana gastronómica francesa</li> </ul> </li> </ul>
DISEÑO	FERIA INTERNACIONAL FITUR MADRID.	Charlas-coloquios con expertos del sector.
DIRECCIÓN DE ENTIDADES	- Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas	En función de las características del grupo y de la disponibilidad de tiempo en relación al ritmo de la programación, se establecerán: - Asistencia a charlas, seminarios,



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en turismo.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iberitour.</li> <li>-Expohip</li> <li>-Avoris</li> <li>-Graduación</li> </ul> </li> <li>- Feria gourmet</li> <li>-Hygienalia</li> <li>-AAVV</li> <li>-Visitas de diferentes destinos de la comunidad de Madrid o fuera de ella</li> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</li> </ul>	<p>simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en turismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iberitour.</li> <li>-Expohip</li> <li>-Avoris</li> <li>-Graduación</li> </ul> </li> <li>- Feria gourmet</li> <li>-Hygienalia</li> <li>-AAVV</li> <li>-Visitas de diferentes destinos de la comunidad de Madrid o fuera de ella             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</li> </ul> </li> <li>- CHARLAS y/o CONFERENCIAS sobre diversos temas relacionados con las empresas turísticas de INTERMEDIACIÓN.</li> <li>- Intentaremos invitar a algún experto del sector.</li> <li>- Colaboración en la III edición de la Feria Iberitour que se desarrolla en la Escuela.</li> <li>- Acto de Graduación de la Escuela.</li> <li>- Colaboración en diferentes Eventos que se organicen en la Escuela y les permita ver a los alumnos la planificación, organización y control que conllevan.</li> <li>- Cualquier otra actividad organizada por el centro que sea interesante para el trabajo de un profesional de turismo</li> </ul>
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR SERVICIO</b>		
<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durante el curso habrá una salida extraescolar (abarca más allá del horario escolar) de día completo para visitar un establecimiento de hostelería o turismo o bien una fábrica de creación de algún producto culinario o de bebidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita, dentro del horario lectivo, a un Hotel o Restaurante o Fábrica de elaboración de comidas o bebidas</li> <li>- Charlas de profesionales de sector en el Salón de Actos del instituto o fuera, pero dentro del horario lectivo</li> <li>- Acto de Graduación en el instituto</li> <li>- III edición de la Feria Iberitour</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Actividades interdepartamentales o transversales a varios departamentos como la Graduación, Eventos e Iberitur que impliquen una duración que exceda el horario lectivo...</li></ul>
GESTIÓN ADMINISTRATIVA	<p>Propuesta de actividades que se valorará su realización o no en función del ritmo y las circunstancias del curso</p> <p>Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Asistencia a charlas, seminarios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li><li>- Visitas a empresas del sector (hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, bodegas...)</li><li>- IV edición de la feria Iberitur.</li><li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso por el departamento y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del mismo</li></ul>	<p>Propuesta de actividades que se valorará su realización o no en función del ritmo y las circunstancias del curso</p> <p>Charlas, seminarios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración de ponentes/profesionales del sector en el centro.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso por el departamento y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del mismo</li></ul>
RRHH	<ul style="list-style-type: none"><li>- Durante el curso habrá una salida extraescolar (abarca más allá del horario escolar) de día completo para visitar un establecimiento de hostelería o turismo o bien una fábrica de creación de algún producto culinario o de bebidas.</li><li>- Actividades interdepartamentales o transversales a varios departamentos como la Graduación, Eventos e Iberitourm que impliquen una duración que exceda el horario lectivo...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Entrevista a los jefes de departamento, de estudios e incluso al propio director, sobre su experiencia como líderes y organizadores de equipos.</li></ul> <p>Organización de la información obtenida, análisis, conclusión evaluativa y elaboración de un pequeño informe individual o en grupo</p>
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a una empresa de catering.</li><li>- Visita a un obrador.</li><li>- Visita a restaurantes y a departamentos de cocina de</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Charlas, desarrolladas en el centro, sobre temas relacionados con el módulo.</li><li><input type="checkbox"/> Participación en todas aquellas actividades</li></ul>



	establecimientos hoteleros. – Visita a ferias relacionadas con el sector. – Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería	interdepartamentales que se organicen a lo largo del curso y sean relevantes para los contenidos del módulo (Iberitur,...) <input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, semana Gastronómica, ferias, etc
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA</b>		
<b>SEGURIDAD E HIGIENE</b>	<b>FITUR</b> - Visitas por Madrid. - Visitas a empresas del sector (Agencias de viajes, hoteles, restaurantes, oficinas de turismo,...) - INTUR. - GOURMET. - IBERITOUR. - Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos. - Eventos varios que se puedan realizar en la escuela	- Charlas de profesionales de sector - Acto de graduación - IV edición de la Feria Iberitur - Semana gastronómica francesa - Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos. - Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador
<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	- Visita a un restaurante para conocer su organización departamental y funcionamiento. - Visita a una pastelería/obrador para conocer su organización departamental y funcionamiento. - Visita a un hotel para conocer la relación interdepartamental de la parte de alojamiento y la de restauración. - Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas. - Feria Gourmet	Las que se programen desde el departamento. - Cena de Fitur. - Iberitur. - Graduación. - Charla sobre Revenue Management
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO COCINA SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>		
<b>SEGURIDAD E HIGIENE</b>	<b>FITUR</b> - Visitas por Madrid. - Visitas a empresas del sector (Agencias de viajes, hoteles, restaurantes, oficinas de turismo,...) - INTUR. - GOURMET.	- Charlas de profesionales de sector - Acto de graduación - IV edición de la Feria Iberitur - Semana gastronómica francesa - Visita a una planta/empresa



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IBERITOUR.</li> <li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li> <li>- Eventos varios que se puedan realizar en la escuela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de reciclaje de residuos.</li> <li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador</li> </ul>	
OFERTAS GASTRONÓMICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a un restaurante para conocer su organización departamental y funcionamiento.</li> <li>- Visita a una pastelería/obrador para conocer su organización departamental y funcionamiento.</li> <li>- Visita a un hotel para conocer la relación interdepartamental de la parte de alojamiento y la de restauración.</li> <li>- Todas aquellas que se puedan programar desde el departamento y que la profesora considere oportunas.</li> <li>- Feria Gourmet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las que se programen desde el departamento.</li> <li>- Cena de Futur.</li> <li>- Iberitur.</li> <li>- Graduación.</li> <li>- Charla sobre Revenue Management</li> </ul>	
TECNICAS DE COMUNICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feria Gourmet</li> <li>- IV FERIA IBERITUR</li> <li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro restaurador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas de profesionales de sector</li> <li>- Feria Gourmet</li> <li>- Acto de graduación</li> <li>- Semana gastronómica francesa</li> <li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro</li> </ul>	
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR SERVICIO</b>			<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR SERVICIO</b>
GESTIÓN DE LA CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durante el curso habrá una salida extraescolar (abarca más allá del horario escolar) de día completo para visitar un establecimiento de hostelería o turismo o bien una fábrica de creación de algún producto culinario o de bebidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita, dentro del horario lectivo, a un Hotel o Restaurante o Fábrica de elaboración de comidas o bebidas</li> <li>- Charlas de profesionales de sector en el Salón de Actos del instituto o fuera, pero dentro del horario lectivo</li> <li>- Acto de Graduación en el instituto</li> <li>- III edición de la Feria</li> </ul>	



		<p>Iberitur</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Actividades interdepartamentales o transversales a varios departamentos como la Graduación, Eventos e Iberitur que impliquen una duración que exceda el horario lectivo...</li></ul>
<p>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</p>	<p>Propuesta de actividades que se valorará su realización o no en función del ritmo y las circunstancias del curso</p> <p>Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Asistencia a charlas, seminarios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li><li>- Visitas a empresas del sector (hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, bodegas...)</li><li>- IV edición de la feria Iberitur.</li><li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso por el departamento y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del mismo</li></ul>	<p>Propuesta de actividades que se valorará su realización o no en función del ritmo y las circunstancias del curso</p> <p>Charlas, seminarios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración de ponentes/profesionales del sector en el centro.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso por el departamento y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del mismo</li></ul>
<p>RRHH</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Durante el curso habrá una salida extraescolar (abarca más allá del horario escolar) de día completo para visitar un establecimiento de hostelería o turismo o bien una fábrica de creación de algún producto culinario o de bebidas.</li><li>- Actividades interdepartamentales o transversales a varios departamentos como la Graduación, Eventos e Iberitourm que impliquen una duración que exceda el horario lectivo...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Entrevista a los jefes de departamento, de estudios e incluso al propio director, sobre su experiencia como líderes y organizadores de equipos.</li></ul> <p>Organización de la información obtenida, análisis, conclusión evaluativa y elaboración de un pequeño informe individual o en grupo.</p>



GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a una empresa de catering.</li><li>- Visita a un obrador.</li><li>- Visita a restaurantes y a departamentos de cocina de establecimientos hoteleros.<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a ferias relacionadas con el sector.</li><li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Charlas, desarrolladas en el centro, sobre temas relacionados con el módulo.</li><li><input type="checkbox"/> Participación en todas aquellas actividades interdepartamentales que se organicen a lo largo del curso y sean relevantes para los contenidos del módulo (Iberitur,...)</li><li><input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, semana gastronómica, ferias, etc</li></ul>
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR D. SERVICIOS</b>		
GESTIÓN DE LA CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a una empresa de catering.<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita al departamento de calidad de una empresa del sector</li></ul></li><li>- Visita a un obrador.<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a departamentos de cocina de establecimientos hoteleros para conocer método de puesta en marcha de plan APPCC.</li><li>- Visita a ferias relacionadas con el sector.</li><li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li><li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Charlas, desarrolladas en el centro, sobre temas relacionados con el módulo.</li><li><input type="checkbox"/> Participación en todas aquellas actividades interdepartamentales que se organicen a lo largo del curso y sean relevantes para los contenidos del módulo (Iberitur,...)</li><li><input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li><li><input type="checkbox"/> Semana gastronómica francesa</li><li><input type="checkbox"/> Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del sector de restauración</li></ul>
GESTIÓN ADMINISTRATIVA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca etc.</li><li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li><li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li><li>- Iberitour.</li><li>- Semana gastronómica italiana</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca, etc.</li><li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li><li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li><li>- Iberitour.</li><li>- Semana gastronómica italiana</li><li>- Graduación</li><li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor</li></ul>



	<p>-Graduación</p> <p>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</p> <p>- Visita a Pascual.</p>	estime oportuno en el desarrollo del del mismo.
RRHH	<ul style="list-style-type: none"><li>- Asistencia feria HIP Horeca</li><li>- Asistencia feria Salón Gourmets</li><li>- Asistencia FITUR<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita al departamento de recursos humanos de una empresa del sector</li></ul></li><li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería fuera y dentro del centro participando también en actividades de la escuela interdepartamentales, transversales: eventos, acto de Graduación, Iberitour</li></ul>	<p>Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Charlas de profesionales de sector<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> IV edición de la Feria Iberitour</li><li><input type="checkbox"/> Semana ITALIA</li></ul></li><li><input type="checkbox"/> Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional de servicios turísticos</li></ul>
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	<ul style="list-style-type: none"><li>-Visita guiada mercados y establecimientos centenarios de Madrid</li><li>-Asistencia feria HIP Horeca</li><li>-Asistencia feria Salón Gourmets</li><li>-Asistencia FITUR</li><li>-Graduación</li><li>-Iberitour</li><li>-Semana gastronómica italiana</li><li>-Diferentes eventos propuestos por el centro</li><li>Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería.</li></ul>	<p>Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca, etc.</li><li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li><li>- Charlas de profesionales de sector (Asociación de Celíacos y sensibles al gluten, etc.)<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li><li>- Iberitour.</li></ul></li><li>- Semana gastronómica italiana</li><li>-Graduación</li><li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a Pascual.</li></ul></li><li>-Cualquier actividad organizada por el Centro que sea interesante para la formación de un futuro profesional</li></ul>



		de la hostelería.
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR D. COCINA</b>		
<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a una empresa de catering.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita al departamento de calidad de una empresa del sector</li> </ul> </li> <li>- Visita a un obrador.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a departamentos de cocina de establecimientos hoteleros para conocer método de puesta en marcha de plan APPCC.</li> <li>- Visita a ferias relacionadas con el sector.</li> <li>- Visita a una planta/empresa de reciclaje de residuos.</li> </ul> </li> <li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Charlas, desarrolladas en el centro, sobre temas relacionados con el módulo.</li> <li><input type="checkbox"/> Participación en todas aquellas actividades interdepartamentales que se organicen a lo largo del curso y sean relevantes para los contenidos del módulo (Iberitur,...)</li> <li><input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li> <li><input type="checkbox"/> Semana gastronómica francesa</li> <li><input type="checkbox"/> Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del sector de restauración</li> </ul>
<b>GESTIÓN ADMINISTRATIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca etc.</li> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li> <li>- Iberitour.</li> <li>- Semana gastronómica italiana</li> <li>- Graduación</li> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</li> <li>- Visita a Pascual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca, etc.</li> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li> <li>- Iberitour.</li> <li>- Semana gastronómica italiana</li> <li>- Graduación</li> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del del mismo.</li> </ul>
<b>RRHH</b>	<p>Como actividad extraescolar tenemos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia feria HIP Horeca</li> <li>- Asistencia feria Salón Gourmets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li> <li><input type="checkbox"/> Charlas de profesionales de sector</li> <li><input type="checkbox"/> IV edición de la Feria</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia FITUR</li> <li>- Visita al departamento de recursos humanos de una empresa del sector (cadenas de restauración, hoteles...)</li> <li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Iberitur</li> <li><input type="checkbox"/> Semana gastronómica francesa</li> <li><input type="checkbox"/> Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional de servicios turísticos</li> </ul>
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita guiada mercados y establecimientos centenarios de Madrid</li> <li>- Asistencia feria HIP Horeca</li> <li>- Asistencia feria Salón Gourmets</li> <li>- Asistencia FITUR</li> <li>- -Graduación</li> <li>- Iberitour</li> <li>- Semana gastronómica italiana</li> <li>- Diferentes eventos propuestos por el centro</li> <li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li> <li>- Visitas a ferias del sector, como Madrid Fusión, Feria Gourmet, HIP Horeca, etc.</li> <li>- Asistencia a charlas, seminarios, simposios o conferencias relacionados con la gestión o con el management en la restauración.</li> <li>- Charlas de profesionales de sector (Asociación de Celiacos y sensibles al gluten, etc.)</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, ...).</li> <li>- Iberitour.</li> <li>- Semana gastronómica italiana</li> <li>-Graduación</li> <li>- Las actividades propuestas a lo largo del curso y que el profesor estime oportuno en el desarrollo del mismo.</li> <li>- Visita a Pascual.</li> <li>-Cualquier actividad organizada por el Centro que sea interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería</li> </ul>
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR AAVV</b>		
MARKETING	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visita a Fitur</li> <li>Visitas Eventos relacionados con marketing en la Semana de la Ciencia (Octubre)</li> </ul>	<p>En relación al plan de marketing y dado que el mismo módulo se imparte (aunque en inglés) a agencias y guías, los alumnos desarrollarán a lo largo del curso un plan de marketing para una posible empresa con vistas al autoempleo una vez terminado el ciclo.</p> <p>Organización de la feria Iberitur en colaboración con el resto de</p>



		departamentos Organización de la promoción y máquetin del acto de graduación <b>PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA</b>
EMT	<ul style="list-style-type: none"><li>- FITUR</li><li>- Visitas por Madrid.</li><li>- Visitas a empresas del sector (Agencias de viajes, hoteles, restaurantes, oficinas de turismo, ...)</li><li>- INTUR.</li><li>- GOURMET.</li><li>- IBERITOUR.</li><li>- Graduación.</li><li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas.</li><li>- Excursión de un día a Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henarés, El Escorial, Toledo o destinos similares.</li><li>- Eventos varios que se puedan realizar en la escuela</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas, seminarios y congresos relacionados con el sector.</li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Aquellas que durante el curso puedan surgir y que el profesorado considere adecuadas</li></ul>
PROTOCOLO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita al departamento de protocolo del Museo Reina Sofía</li><li>- Visita al Museo de Traje</li><li>- Visita a una entidad o espacio de eventos.</li><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li><li>- Entrega de Credenciales de los embajadores nuevos desde el Palacio de Santa Cruz al Palacio Real que se hace periódicamente con una ceremonia basada en un rito de siglos, con carrozas de caballos y lacayos vestidos de época.</li><li>- Cambio de la guardia real en el palacio real</li><li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el futuro profesional del alumnado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> - Visita a las instalaciones de Restaurante de la Escuela para que en el comedor principal se explique el uso de los cubiertos, el montaje de una mesa, los tipos de presidencia y colocación de comensales, las formas de servicio, los tipos de servicio más habituales y las posturas y actuaciones correctas e incorrectas en la mesa, la manera más correcta de comer determinados alimentos y el maridaje de platos con vinos.</li><li><input type="checkbox"/> Asistencia a charlas o talleres impartidos por profesionales del sector.</li><li><input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li><li><input type="checkbox"/> Charlas de profesionales de sector</li><li><input type="checkbox"/> IV edición de la Feria Iberitur</li><li><input type="checkbox"/> Semana gastronómica francesa</li><li><input type="checkbox"/> Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional de servicios turísticos</li></ul>



DESTINOS TURÍSTICOS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas guiadas por diferentes itinerarios en la ciudad de Madrid</li><li>- Visita diversos recursos turísticos de Madrid: Patrimonio Nacional, museos</li><li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li><li>- Visita Aranjuez, Alcalá de Henares. El Escorial y/o Toledo</li><li>- Visita agencias de viajes, hoteles, aeropuerto</li><li>- Asistencia a charlas sobre destinos turísticos</li><li>- Asistencia feria Salón Gourmets</li><li>- Asistencia FITUR</li><li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional del turismo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li><li>- Feria Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Cualquier actividad organizada por el Centro que sea interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería</li></ul>
RECURSOS TURÍSTICOS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a diferentes museos localizados en Madrid.</li><li>- Rutas por la ciudad de Madrid.</li><li>- Excursiones radiales a ciudades Patrimonio de la Humanidad como por ejemplo Alcalá de Henares, Toledo, Ávila o Segovia.</li><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo FITUR.</li><li>- Visita al Salón del Gourmet</li><li>- Asistencia a cualquier otra actividad que pueda reforzar el aprendizaje de los contenidos del módulo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Acto de graduación</li><li>- IV edición de la Feria Iberitur</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el contenido del módulo</li></ul>
GESTIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visitas guiadas por diferentes itinerarios en la ciudad de Madrid</li><li>- Visita diversos recursos turísticos de Madrid: Patrimonio Nacional, museos</li><li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales de sector</li><li>- Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li><li>- Feria Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li></ul>



	<p>Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita Aranjuez, Alcalá de Henares. El Escorial y/o Toledo</li> <li>- Visita agencias de viajes, hoteles, aeropuerto</li> <li>- Asistencia a charlas sobre destinos turísticos</li> <li>- Asistencia feria Salón Gourmets</li> <li>- Asistencia FITUR</li> <li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional del turismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cualquier actividad organizada por el Centro que sea interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería</li> </ul>
VENTAS DE SERVICIOS T.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a una Agencia de viajes mayorista</li> <li>- Visita a un hotel</li> <li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li> <li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li> <li>- Visita al Salón del Gourmet</li> <li>- Excursión de un día a Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li> <li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro agente de viajes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas de profesionales de sector</li> <li>- Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, Ferias, etc.</li> <li>- IV edición de la Feria Iberitur</li> <li>- Semana gastronómica francesa</li> <li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro agente de viajes.</li> </ul>
DIRECCIÓN DE ENTIDADES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a una Agencia de viajes mayorista o minorista</li> <li>- Visita a un hotel</li> <li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid</li> <li>- Visita a FITUR</li> <li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas</li> <li>- Excursión de un día a una ciudad, preferentemente que sea Patrimonio de la Humanidad; Cuenca, Ávila, Salamanca, Alcalá de Henares, Córdoba o Toledo.</li> <li>- Salida de excursión de varios días con fines didácticos y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas de profesionales de sector en el Salón de Actos del instituto o fuera, pero dentro del horario lectivo</li> <li>- Acto de Graduación en el instituto             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feria Iberitur</li> <li>- Semana gastronómica francesa</li> </ul> </li> <li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro agente de viajes</li> </ul>



	recreativos. -Asistencia a charlas de profesionales de sector fuera del horario lectivo - Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro agente de viajes.	
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR GUIAS</b>		
MARKETING	Visita a Fitur Visitas Eventos relacionados con marketing en la Semana de la Ciencia (Octubre)	En relación al plan de marketing y dado que el mismo módulo se imparte (aunque en inglés) a agencias y guías, los alumnos desarrollarán a lo largo del curso un plan de marketing para una posible empresa con vistas al autoempleo una vez terminado el ciclo.  Organización de la feria Iberitur en colaboración con el resto de departamentos  Organización de la promoción y márketing del acto de graduación <b>PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA</b>
EMT	- FITUR - Visitas por Madrid. - Visitas a empresas del sector (Agencias de viajes, hoteles, restaurantes, oficinas de turismo, ...) - INTUR. - GOURMET. - IBERITOUR. - Graduación. - Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas. - Excursión de un día a Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henarés, El Escorial, Toledo o destinos similares. - Eventos varios que se puedan realizar en la escuela	- Charlas, seminarios y congresos relacionados con el sector. - Semana gastronómica francesa - Aquellas que durante el curso puedan surgir y que el profesorado considere adecuadas
PROTOCOLO	- Visita al departamento de protocolo del Museo Reina Sofía - Visita al Museo de Traje - Visita a una entidad o espacio de eventos. - Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur	<input type="checkbox"/> - Visita a las instalaciones de Restaurante de la Escuela para que en el comedor principal se explique el uso de los cubiertos, el montaje de una mesa, los tipos de presidencia y colocación de comensales, las formas de servicio, los tipos de servicio más habituales y las posturas y actuaciones correctas e incorrectas en



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrega de Credenciales de los embajadores nuevos desde el Palacio de Santa Cruz al Palacio Real que se hace periódicamente con una ceremonia basada en un rito de siglos, con carrozas de caballos y lacayos vestidos de época.</li> <li>- Cambio de la guardia real en el palacio real</li> <li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el futuro profesional del alumnado.</li> </ul>	<p>la mesa , la manera más correcta de comer determinados alimentos y el maridaje de platos con vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Asistencia a charlas o talleres impartidos por profesionales del sector.</li> <li><input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li> <li><input type="checkbox"/> Charlas de profesionales de sector             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> IV edición de la Feria Iberitur</li> <li><input type="checkbox"/> Semana gastronómica francesa</li> <li><input type="checkbox"/> Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional de servicios turísticos</li> </ul> </li> </ul>
DESTINOS TURÍSTICOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas guiadas por diferentes itinerarios en la ciudad de Madrid</li> <li>- Visita diversos recursos turísticos de Madrid: Patrimonio Nacional, museos</li> <li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li> <li>- Visita Aranjuez, Alcalá de Henares. El Escorial y/o Toledo</li> <li>- Visita agencias de viajes, hoteles, aeropuerto</li> <li>- Asistencia a charlas sobre destinos turísticos</li> <li>- Asistencia feria Salón Gourmets</li> <li>- Asistencia FITUR</li> <li>- Cualquier actividad que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro profesional del turismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas de profesionales de sector</li> <li>- Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feria Iberitur</li> <li>- Semana gastronómica francesa</li> <li>- Cualquier actividad organizada por el Centro que sea interesante para la formación de un futuro profesional de la hostelería</li> </ul> </li> </ul>
RECURSOS TURÍSTICOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a diferentes museos localizados en Madrid.</li> <li>- Rutas por la ciudad de Madrid.</li> <li>- Excursiones radiales a ciudades Patrimonio de la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas de profesionales de sector</li> <li>- Acto de graduación</li> <li>- IV edición de la Feria Iberitur</li> <li>- Cualquier otra actividad</li> </ul>



	<p>Humanidad como por ejemplo Alcalá de Henares, Toledo, Ávila o Segovia.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo FITUR.</li><li>- Visita al Salón del Gourmet</li><li>- Asistencia a cualquier otra actividad que pueda reforzar el aprendizaje de los contenidos del módulo</li></ul>	<p>organizada por el Centro que sea interesante para el contenido del módulo</p>
PROCESOS DE GUIA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ferias del sector: FITUR, Gourmet, INTUR.</li><li>- Eventos de la Escuela: IBERITUR, Graduación, así como otros que se celebren.</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro guía turístico</li></ul>	<p>Charlas de profesionales del sector, así como de antiguos alumnos.</p> <p>Visitas al Museo del Prado y a otros bienes de interés cultural.</p> <p>En colaboración con el Punto de información: Visitas temáticas a las instalaciones de la Escuela. Venta de visitas guiadas por Madrid.</p> <p>Realización de al menos tres circuitos de corta, media y larga distancia, de este último se adjunta proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- El Escorial</li><li>- Alcalá de Henares</li><li>- La Granja</li><li>- Aranjuez</li></ul> <p>- Pudiéndose realizar otros en colaboración con otros módulos de ambos turnos: Por ejemplo, Uclés, Segóbriga, Yepes</p> <p>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro guía turístico.</p> <p>- Punto de información.</p>
SIT	<ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li><li>- Asistencia a la Feria Salón Gourmets</li><li>- Cualquier actividad turística que pueda surgir a lo largo del curso que se considere interesante para la formación de un futuro guía o informador turístico</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Charlas de profesionales del sector</li><li>- Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, Ferias, etc.</li><li>- IV edición de la Feria Iberitur</li><li>- Semana gastronómica francesa</li><li>- Visita a la Oficina de Información Turística del Ayuntamiento de Madrid</li><li>- Visita a alguna oficina de turismo nacional o extranjera</li><li>- Visita a museos y recursos</li></ul>



		<p>turísticos de la Comunidad de Madrid.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Visita a hoteles</li><li>- Cualquier actividad organizada por el Centro que sea interesante para la formación de un futuro profesional del turismo.</li></ul> <p><b>PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA</b></p>
DISEÑO	<p>-Realización de una excursión de varios días (presentando un proyecto) consistente en el desarrollo de una ruta turística en la que los alumnos habrán trabajado previamente en el aula, en diferentes módulos profesionales, suponiendo un enriquecedor acercamiento profesional.</p> <p>– En el primer trimestre (entre octubre y noviembre) habrá una salida extraescolar (abarca más allá del horario escolar) de día completo para visitar, preferentemente, alguna de las ciudades “Patrimonio de la Humanidad”, en la cual los alumnos realizarán una práctica de identificación, reconocimiento y exposición en lengua inglesa, de sus recursos turísticos, con el objetivo de diseñar un producto turístico posteriormente.</p> <p>– En el segundo trimestre, salida extraescolar a Toledo u otra localidad cercana a Madrid, de día completo para realizar otra práctica de exposición de producto turístico en lengua inglesa.</p> <p>– Actividades interdepartamentales o transversales a varios departamentos como la Graduación, Eventos e Iberitour...</p> <p>-Visita, más allá del horario lectivo, a una Oficina de</p>	<p>-Visita, dentro del horario lectivo, a una Oficina de Turismo</p> <p>-Visita, dentro del horario lectivo, a una Agencia de Viajes</p> <p>-Visita, dentro del horario lectivo, a un Hotel</p> <p>– Charlas de profesionales de sector en el Salón de Actos del instituto o fuera, pero dentro del horario lectivo</p> <p>– Acto de Graduación en el instituto</p> <p>– III edición de la Feria Iberitur</p> <p>– Semana gastronómica francesa</p> <p>Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro agente de viajes</p>



	<p>Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Visita, más allá del horario lectivo, a una Agencia de Viajes</li> <li>-Visita, más allá del horario lectivo, a un Hotel</li> </ul>	
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS</b>		
MARKETING	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Visita a Fitur</li> <li>-Visitas Eventos relacionados con marketing en la Semana de la Ciencia (Octubre)</li> </ul>	<p>En relación al plan de marketing y dado que el mismo módulo se imparte (aunque en inglés) a agencias y guías, los alumnos desarrollarán a lo largo del curso un plan de marketing para una posible empresa con vistas al autoempleo una vez terminado el ciclo.</p> <p>Organización de la feria Iberitur en colaboración con el resto de departamentos</p> <p>Organización de la promoción y márketing del acto de graduación</p> <p><b>PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA</b></p>
EMT	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FITUR</li> <li>- Visitas por Madrid.</li> <li>- Visitas a empresas del sector (Agencias de viajes, hoteles, restaurantes, oficinas de turismo, ...)</li> <li>- INTUR.</li> <li>- GOURMET.</li> <li>- IBERITOUR.</li> <li>- Graduación.</li> <li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas.</li> <li>- Excursión de un día a Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henarés, El Escorial, Toledo o destinos similares.</li> <li>- Eventos varios que se puedan realizar en la escuela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas, seminarios y congresos relacionados con el sector.</li> <li>- Semana gastronómica francesa</li> <li>- Aquellas que durante el curso puedan surgir y que el profesorado considere adecuadas</li> </ul>
PROTOCOLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Visita al departamento de protocolo del Museo Reina Sofía</li> <li>-Visita al Museo de Traje</li> <li>-Visita a una entidad o espacio de eventos.</li> <li>-Visita a la Feria Internacional de Turismo Fitur</li> <li>-Entrega de Credenciales de los embajadores nuevos desde el Palacio de Santa Cruz al Palacio Real que se hace</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> - Visita a las instalaciones de Restaurante de la Escuela para que en el comedor principal se explique el uso de los cubiertos, el montaje de una mesa, los tipos de presidencia y colocación de comensales, las formas de servicio, los tipos de servicio más habituales y las posturas y actuaciones correctas e incorrectas en la mesa , la manera más correcta de comer determinados alimentos y el maridaje de platos con vinos.</p>



	<p>periódicamente con una ceremonia basada en un rito de siglos, con carrozas de caballos y lacayos vestidos de época.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cambio de la guardia real en el palacio real</li> <li>-Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el futuro profesional del alumnado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Asistencia a charlas o talleres impartidos por profesionales del sector.</li> <li><input type="checkbox"/> Colaboración en ceremonias de la Escuela como Graduación, Concursos, ferias, etc.</li> <li><input type="checkbox"/> Charlas de profesionales de sector             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> IV edición de la Feria Iberitur</li> <li><input type="checkbox"/> Semana gastronómica francesa</li> <li><input type="checkbox"/> Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional de servicios turísticos</li> </ul> </li> </ul>
COMERCIALIZACIÓN DE EVENTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Visita a una Agencia de viajes mayorista.</li> <li>-Visita a un establecimiento hotelero.</li> <li>-Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid.</li> <li>-Visita a la Feria Internacional de Turismo FITUR.</li> <li>- Visita al aeropuerto Adolfo Suarez-Madrid Barajas.</li> <li>-Visita al Salón del Gourmet.</li> <li>-Excursión de un día a Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial o Toledo.</li> <li>-Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el futuro profesional del alumno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlas de profesionales de sector.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acto de graduación.</li> <li>- III edición de la Feria Iberitur.</li> <li>- Semana gastronómica francesa.</li> <li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro agente de viajes</li> </ul> </li> </ul>
GESTIÓN DE PISOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Visita a Hoteles, instalaciones y empresas del sector turístico y hotelero.</li> <li>-Visita museo de Artes Decorativas, Museo del Traje o Palacio Real (depende de disponibilidad) para reforzar el RA de Decoración.</li> <li>-Visita Ferias de limpieza, Esclean, Hygienalia, HOREQ...</li> <li>-Asistencia y participación en charlas, conferencias y todas aquellas actividades relacionadas con el sector</li> </ul>	<p>Charlas de profesionales de sector, ASEGO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acto de graduación</li> <li>- Feria IBERITUR</li> <li>- Semana Italia.</li> <li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del sector.</li> <li>- Observación: las unidades relacionadas con Recursos Humanos se impartirán y calificarán en el módulo correspondiente.</li> <li>- PRÁCTICAS EN EL AULA TALLER DE LAVANDERÍA, Y EN</li> </ul>



	<p>turístico, especialmente de ASEGO.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Visita lavandería integral o profesional.</li><li>-Las visitas están condicionadas a la disponibilidad de los centros receptores</li><li>-Asistencia a Conferencias, Charlas o eventos varios en la ciudad de Madrid.</li><li>- Asistencia a debates, masterclass de profesionales del sector...</li><li>- Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid</li><li>-Visita a la Feria Internacional de Turismo FITUR</li><li>-Visita al Salón del Gourmet</li><li>-Excursión de un día a Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henarés, El Escorial, Toledo, etc.</li><li>-Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro profesional del sector turístico. Los alumnos de 1º de alojamientos en el módulo de pisos, participarán en actividades transversales/intedepartamental es que se realicen en la escuela, por ejemplo: Graduación, Iberitour.</li></ul>	<p>EL AULA HABITACIÓN DE HOTEL. Cuyo objetivo principal es poner en práctica todos los contenidos teóricos aprendidos en el aula. Las prácticas en dicho entorno formativo, ayudarán también a la consecución de los siguientes OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Realizar y supervisar limpieza, costura, planchado y arreglo de habitaciones</li><li>• Realizar y supervisar coberturas.</li><li>• Planificar y supervisar limpiezas generales</li><li>• Colaborar y organizar una lavandería integral</li><li>• Realizar arreglos de decoración para el IES ESHT.</li></ul> <p>- Las ACTIVIDADES, que se realizarán serán:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se realizarán procesos de costura, planchado, limpieza de habitación...</li><li>• Se realizarán decoraciones para el Punto de Información Turísticas y el hall de acceso a la escuela.</li><li>• Se realizarán procesos de supervisiones de todas las tareas realizadas por los compañeros.</li><li>• Y todas aquellas actividades que sean necesarias realizar, para aportar en los eventos organizados por la escuela.</li></ul>
RRHH	<ul style="list-style-type: none"><li>-Visita a FITUR</li><li>-Visita a un hotel (en Madrid capital o en otra localidad) para conocer su oferta de productos tangibles y servicios intangibles, así como su organización interna y sistemas de trabajo.</li><li>-Visita a INTUR</li><li>-Asistencia a charlas motivación, gestión personal.</li><li>-Actividades transversales: Realización de una excursión</li></ul>	<p>Charlas de profesionales de sector</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Acto de graduación</li><li>- Iberitour</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el contenido del módulo</li></ul>



	<p>de varios días (presentando un proyecto) consistente en el desarrollo de una ruta turística en la que los alumnos habrán trabajado previamente en el aula, en diferentes módulos profesionales, suponiendo un enriquecedor acercamiento profesional.</p> <p>-Participación en actos interdepartamentales o transversales del instituto; Graduación, Eventos e Iberitur, cuya duración exceda del horario lectivo.</p>	
DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS	<p>Visita a FITUR 2 días, intentaremos conseguir el acceso como profesionales. Los alumnos tendrán que desarrollar diferentes actividades además de asistir a charlas profesionales.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Visita al Salón de Gourmet.</li><li>- Se establecerán visitas a diferentes HOTELES y /o CADENAS HOTELERAS, marcas y fechas por determinar.</li><li>- Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un profesional del turismo</li></ul>	<p>En función de las características del grupo y de la disponibilidad de tiempo en relación al ritmo de la programación, se establecerán:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- CHARLAS y/o CONFERENCIAS sobre diversos temas relacionados con las empresas turísticas DE ALOJAMIENTO.</li><li>- Intentaremos invitar a algún experto del sector para que cuente a los alumnos sus experiencias.</li><li>- Colaboración en la correspondiente edición de la Feria IBERITUR que se desarrolla en la Escuela.</li><li>- Acto de Graduación de la Escuela.</li><li>- Colaboración en diferentes Eventos que se organicen en la Escuela y les permita ver a los alumnos la planificación, organización y control que conllevan.</li><li>- Cualquier otra actividad organizada por el centro que sea interesante para el trabajo de un profesional de turismo</li></ul>
RECEPCION Y RESERVAS	<ul style="list-style-type: none"><li>-Visita a Hoteles, instalaciones y empresas del sector turístico y hotelero.</li><li>-Asistencia a Conferencias, Charlas o eventos varios en la ciudad de Madrid.</li><li>-Asistencia a debates, masterclass de profesionales del sector...</li><li>-Asistencia a INTUR, Feria de Turismo de Valladolid con visita guiada de Tordesillas, Olmedo o Valladolid.</li><li>-Visita a la Feria Internacional</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Charlas de profesionales de sector</li><li>-Acto de graduación</li><li>-IV edición de la Feria IBERITUR</li><li>-Semana gastronómica francesa.</li><li>-Cualquier otra actividad organizada por el Centro que sea interesante para el trabajo de un futuro recepcionista.</li><li>-Prácticas de asistencia al PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA de ESHT</li></ul>



	<p>de Turismo FITUR.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Visita al Salón del Gourmet.</li><li>-Excursión de un día a Ávila, Salamanca, Aranjuez, Alcalá de Henares, El Escorial, Toledo, etc.</li><li>-Cualquier actividad turística que se proponga y que sea interesante para el trabajo de un futuro recepcionista</li></ul>	
--	--	--