



La Escuela de Hostelería y Turismo de La Rioja, es la principal referencia formativa en todo el sector hostelero-turístico de La Rioja.

Acumulamos más de 30 años formando personas de forma integral que puedan convertirse en **los mejores técnicos y profesionales del sector**. Apostamos por una Formación Profesional pública, gratuita y de calidad basada en **estrategias innovadoras**: aprendizaje por proyectos, por retos, experiencia laboral directa, prácticas en empresas, prácticas en Europa (Erasmus), programas bilingües (PILC), proyectos de innovación (Aula móvil, huerto ecológico...).

Además, fomentamos alianzas con empresas y entidades de nuestro entorno logrando un **100% de inserción laboral** de nuestros estudiantes.



EHOJA

ESCUELA DE
HOSTELERIA & TURISMO
DE LA RIOJA

C/ Mayor nº 83 26250,
Santo Domingo de la Calzada, La Rioja

cipfp.csantiago@larioja.edu.es

T. 941 34 29 20

EHOJA

ESCUELA DE
HOSTELERIA Y TURISMO
DE LA RIOJA

C.I.P.F.P.
CAMINO DE SANTIAGO

DIRECCIÓN EN COCINA

1er. curso en el centro con clases teóricas y prácticas.
2º curso: 1er. y 2º. trimestre en el centro y 3er. trimestre prácticas en empresa.

MODALIDAD PRESENCIAL. Duración: 2.000 horas.

1er. CURSO

- Control del aprov.de materias primas
- Proc. de preelab. y conserv. en cocina
- Procesos de elaboración culinaria
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
- Inglés
- Formación y orientación Laboral

2º CURSO

- Elab. de pastelería y repostería
- Gestión de la producción en cocina
- Gastronomía y nutrición
- Gestión administrativa y comercial
- RR.HH. y dirección de equipos
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Proyecto de dirección en cocina
- Formación en centros de trabajo



COCINA Y GASTRONOMÍA

1er. curso en el centro con clases teóricas y prácticas.
2º curso: 1er. y 2º. trimestre en el centro y 3er. Trimestre prácticas en empresa.

MODALIDAD PRESENCIAL. Duración: 2.000 horas.

1er. CURSO

- Preelaboración de alimentos
- Técnicas culinarias
- Procesos básicos de pastelería
- Seguridad e higiene
- Formación y orientación laboral

2º CURSO

- Ofertas gastronómicas
- Productos culinarios
- Postres en restauración
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación en centros de trabajo



GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

1er. Curso en el centro con clases teóricas y prácticas.
2º curso: 1er. y 2º. trimestre en el centro y 3er. Trimestre prácticas en empresa

OPCIÓN PRESENCIAL Y ONLINE. Duración: 2000 horas.

1er. CURSO

- Estructura del mercado turístico
- Protocolo y relaciones públicas
- Recepción y reservas
- Gestión del departamento de pisos
- Marketing turístico
- Inglés

Formación y orientación laboral

2º CURSO

- Comercialización de eventos
- Dir. de alojamientos turísticos
- Recursos humanos en alojamiento
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Proyecto de gestión de alojamiento
- Segunda lengua extranjera
- Formación en centros de trabajo.

PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

1er. curso en el centro con clases teóricas y prácticas.
2º curso: 1er. y 2º. Trimestre en el centro y 3er. Trimestre prácticas en empresa.

MODALIDAD PRESENCIAL. Duración: 2.000 horas.

1er. CURSO

- Elab. de panadería y bollería
- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
- Operaciones y control de almacén
- Proc. básicos de pastelería- repostería
- Seguridad e higiene
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
- Formación y orientación laboral

2º CURSO

- Productos de obrador
- Postres en restauración
- Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación en centros de trabajo

DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

1er. curso clases teóricas y prácticas y formación en la empresa
2º curso clases teóricas y prácticas y formación en la empresa

MODALIDAD DUAL. Duración: 2.000 horas

1er. CURSO

- Control de aprov. de materias primas
- Gestión de la calidad y SH
- Procesos de servicios en bar-cafetería
- Procesos de servicios en restaurante
- Inglés

Formación y orientación laboral

2º CURSO

- Gastronomía y nutrición
- Sumillería
- Gestión administrativa y comercial
- RR.HH.y dirección de ser. restauración
- Francés
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
- Proyecto dirección servicios restauración
- Formación en Centros de trabajo



SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

1er. curso en el centro con clases teóricas y prácticas.
2º curso: 1er. y 2º. Trimestre en el centro y 3er. Trimestre prácticas en empresa.

MODALIDAD PRESENCIAL. Duración: 2.000 horas.

1er. CURSO

- Operaciones básicas de bar-cafetería
- Operaciones básicas de restaurante
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Tec. de comunicación en restauración
- Inglés

Formación y orientación laboral

2º CURSO

- Ofertas gastronómicas
- Servicios en bar-cafetería
- Servicios en Rte y eventos especiales
- Empresa e iniciativa emprendedora
- El vino y su servicio
- Inglés aplicado a la hostelería
- Formación en centros de trabajo