

Campus Universitario
Ed. Arxiduc Lluís Salvador
Cra. de Valldemossa, km 7.5
07122 Palma

Tel.: 34 - 971 172 608
34 - 971 172 626

escola.hoteleria@uib.es

www.ehib.es

Alimentos y Bebidas

Especialista en Servicios
de Cocina y Restauración



Universitat
de les Illes Balears



GOVERN
ILLES
BALEARNS

**Escola d'Hoteleria
de les Illes Balears**
Enseñamos Hospitalidad

Especialista en Servicios de Cocina y Restauración

Se trata de un curso polivalente donde el alumno adquiere las aptitudes necesarias para desarrollar las tareas específicas en el espacio de cocina y restauración, reforzado con el estudio de idiomas, gestión, higiene y nutrición.

En la EHIB se combina la formación teórica con la práctica desde el primer día. Por este motivo la escuela dispone de salas gastronómicas en las que los alumnos aprenden las técnicas de restauración y cocina que les permitirán trabajar de manera eficiente en entornos reales. Se trata de dos restaurantes, un auto-servicio y un bar abiertos al público en los que se trabaja el servicio de mesa, la elaboración de cocina a la carta y así como la preparación de diferentes bufets temáticos.

Además, todos los alumnos de esta especialidad realizan prácticas en empresas relacionadas con su especialidad. En el ámbito de la cocina y la restauración, con más de 200 horas cada curso en restaurantes y hoteles situados en Baleares.

De igual forma la EHIB dispone de una Bolsa de Trabajo encargada de facilitar a nuestro alumnado el acceso al mundo laboral. También se llevan a cabo Jornadas de Empresas destinadas a dar a conocer a nuestros alumnos a las principales empresas del sector turístico con el fin de estipular convenios de prácticas o directamente contratos de trabajo.

Duración:

2 años académicos

Vía de acceso mínima:

· Graduado en Educación Secundaria Obligatoria

Primer Curso

Asignaturas	Créditos
Tecnología de la Restauración 1	9
Enología, viticultura y Sumillería 1	2
Planificación y Organización de los Servicios de Restauración 1	2
Tecnología de Cocina 1	21
Conocimientos del Producto e Instalaciones	4
Inglés 1	3
Alemán 1	3
Seguridad Alimentaria, Nutrición y Riesgos Laborales	6
Prácticas en Empresas	8

Segundo Curso

Asignaturas	Créditos
Tecnología de la Restauración 2	6
Enología, Viticultura y Sumillería 2	2
Planificación y Organización de los Servicios de Restauración 2	2
Tecnología de Cocina 2	21
Ofertas Gastronómicas y Gestión de Cocina	6
Inglés 2	4
Alemán 2	4
Tecnologías de la Información	2
Gestión de Alimentos y Bebidas	4
Proyecto Final	2
Prácticas en Empresas	5



Escola d'Hoteleria de les Illes Balears

Enseñamos Hospitalidad

Desde 1995 **l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (EHIB)** tiene como objetivo crear un modelo formativo, en permanente actualización, que permita mejorar la capacidad científica y tecnológica de los recursos humanos en el ámbito de la hotele-

ría, la cocina y la restauración balear y crear sinergias en otros destinos de referencia mundial.

Se ubica en el campus de la Universitat de les Illes Balears, compartiendo de esta manera una larga tradición en la enseñanza turística que permite

ofrecer una formación de alta calidad gracias a una plantilla dedicada a la actividad docente e investigadora con una amplia experiencia y formación especializada.

El privilegio de encontrarnos en un destino turístico internacional de larga

historia, favorece una estrecha relación entre los profesores y la industria del sector, impulsando, desarrollando y consolidando, en definitiva, la reputación de la EHIB como líder en educación hotelera.