

miércoles 27 de octubre de 2021

El alcalde Manolo Barón visita la Escuela de Hostelería de El Henchidero con motivo del inicio de un nuevo curso con 135 alumnos y 17 profesores para 4 titulaciones

Antequera vuelve a convertirse en referente comarcal y regional al acoger esta escuela tutelada y dependiente del IES Pedro Espinosa para la formación de especialistas en el sector de la hostelería. Desde hoy está abierto al público, miércoles y jueves a mediodía, el restaurante de la Escuela con un precio único por menú de 15 euros. Reservas en el 952 71 28 50 o en el correo escuelahenchidero@gmail.com



El alcalde de Antequera, Manolo Barón, la teniente de alcalde delegada de Turismo, Patrimonio Histórico, Políticas de Empleo y Comercio, Ana Cebrián, visitaban en el mediodía de este miércoles 27 de octubre el Complejo Educativo Municipal de El Henchidero con motivo del inicio oficial del nuevo curso de la Escuela de Hostelería. Acompañados por el director del Instituto Pedro Espinosa, Antonio Jesús Garrido, y de la jefa del departamento de hostelería, Irene Cabeza, tuvieron la oportunidad

de saludar y conocer de primera mano la labor que desarrollan los 135 alumnos que forman parte de las cuatro titulaciones que se ofrecen a través de dicha iniciativa: Profesional Básico en Cocina y Restauración, Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía, Grado Medio de Técnico en Servicios de Restauración y Grado de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Son 17 los profesores que imparten clases con un contenido eminentemente práctico, aunque también se le presta importancia, por ejemplo, a la enseñanza de idiomas y a la cultura empresarial, dándose la posibilidad incluso de conseguir, en el caso de la FB Básica, la titulación en Educación Secundaria Obligatoria. El alcalde Manolo Barón felicitó a profesores y alumnos por el trabajo que se está desarrollando por la Escuela de Hostelería de El Henchidero.

Además, destacó la colaboración que se lleva a cabo entre el Ayuntamiento y el IES Pedro Espinosa a la hora de ceder las instalaciones que se usan en El Henchidero en un curso especial puesto que supone la reapertura del restaurante abierto al público tras la pandemia y su progresiva vuelta a la normalidad. Cabe recordar además que la ubicada en El Henchidero es la única Escuela de Hostelería disponible en la Comarca de Antequera, dando también cabida a alumnos de las provincias de Córdoba, Sevilla o Granada.

Al respecto de este último hecho, el Alcalde manifestaba que disponer en Antequera de esta Escuela de Hostelería es un orgullo para la ciudad y para el Ayuntamiento: "Si Antequera tiene una vocación de ciudad turística y con una destacada hostelería, disponer de esta escuela y que forme parte a su vez de una institución tan arraigada como es el IES Pedro Espinosa, resulta extraordinario".

Además, Manolo Barón se ha referido a una reciente reunión con responsables de la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS) en la que le refirieron la necesidad de disponer de más trabajadores cualificados en el sector de la hostelería y la restauración para el mercado tan importante como es el de la Costa del Sol y el conjunto de la provincia de Málaga: "Esta escuela es la mejor forma de tener más profesionales formados y a la altura de las necesidades de ese turismo que cada vez estamos más empeñados en que venga como es un turismo de calidad. Y para eso se requiere que los profesionales del sector estén lo mejor formados posibles, algo que consiguen a través de esta Escuela de Hostelería, que dispone también de un restaurante más abierto en la oferta que ofrece la ciudad".

Ya abierto al público el restaurante de la Escuela

Por otra parte, se informa que ya está abierto al público el restaurante de la Escuela de Hostelería los mediodías de los miércoles y los jueves, con un precio único por menú de 15 euros por personas (bebida no incluida). Las reservas se pueden realizar a través del teléfono 952 71 28 50, así como a través del correo electrónico escuelahenchidero@gmail.com.

