

jueves 16 de octubre de 2025

# La Escuela de Hostelería de El Henchidero inicia el curso 2025/2026 formando a un centenar de futuros profesionales del sector gastronómico y reforzando el papel de Antequera como referente en formación culinaria y turística

La concejal de Políticas de Empleo, Paqui Sánchez, y la concejal de Educación, Sara Ríos, han participado en el acto de apertura del curso 2025/2026 en la Escuela de Hostelería del edificio municipal de El Henchidero, sede de los ciclos formativos de Hostelería del IES Pedro Espinosa, que este año reúne a casi un centenar de alumnos y alumnas en sus distintas titulaciones.



El Complejo Ocupacional de “El Henchidero” ha acogido este jueves la inauguración oficial del nuevo curso académico de la Escuela de Hostelería, en la que se imparten los ciclos formativos de Cocina y Restauración dependientes del IES Pedro Espinosa. En el acto han intervenido el director del centro, A. Jesús Garrido, las concejalas Paqui Sánchez y Sara Ríos, y la jefa del Departamento de Hostelería y Turismo, María José Arjona.

La Escuela cuenta este curso con 99 alumnos y alumnas matriculados, aunque la cifra podría aumentar hasta principios de noviembre, fecha en que se cierra el plazo de matrícula. Se reparten entre los cuatro ciclos formativos que se imparten:

- Grado Básico de Cocina y Restauración: 23 alumnos/as.
- Grado Medio de Servicios en Restauración: 13 alumnos/as.
- Grado Medio de Cocina y Gastronomía: 38 alumnos/as.
- Grado Superior de Dirección de Cocina: 25 alumnos/as.

En total, 20 docentes de distintas especialidades —Cocina y Pastelería, Hostelería y Turismo, Servicios de Restauración, Formación y Orientación Laboral e Inglés, entre otras— imparten clase en estas instalaciones, que funcionan desde hace más de 25 años en convenio con el Ayuntamiento de Antequera.

Durante la inauguración, Paqui Sánchez destacó “la amplia y diversa oferta de formación profesional con la que cuenta Antequera”, subrayando que la hostelería “representa un pilar esencial para una ciudad en crecimiento turístico y aspirante a ser Capital Española de la Gastronomía 2026”.

Por su parte, María José Arjona recordó que a partir de la próxima semana “los miércoles y jueves se abrirá al público el restaurante de prácticas del alumnado, con reservas en el teléfono 952 71 28 50 y un precio por menú de 18 euros”, invitando a los antequeranos a conocer el trabajo que realizan los estudiantes en el marco de su formación profesional.

Finalmente, el director del IES Pedro Espinosa, Jesús Garrido, agradeció la colaboración institucional del Ayuntamiento, recordando que El Henchidero “es un edificio municipal puesto al servicio de la educación y la formación profesional de los jóvenes antequeranos”.

