

MEMORIA MOVILIDAD ERASMUS+

2022 - 1-ES01 - KA131 - HED - 000059115

**JOBSHADOWING
FUNCHAL**

DEL 21 AL 25 DE ABRIL 2024

PROFESORA PARTICIPANTE
Leonor Cantero Mariscal

El pasado 20 de abril volé, junto con mi compañera Sara Abdel, a Funchal, capital de la isla de Madeira, con la finalidad de realizar una movilidad Erasmus de Job Shadowing, en la *Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira* (EPHTF)

La EPHTF abrió sus puertas en 1967 como escuela pública, siendo privatizada por un largo periodo, hasta este mismo curso escolar, cuando ha vuelto a gestión pública.

Fue creada con la finalidad de dar respuesta a la demanda creciente de profesionales de la hostelería y el turismo en Funchal y en la isla de Madeira donde según datos del Instituto Nacional de Estadística de Portugal, el número de turistas que visitaron Madeira en el último año alcanzó un récord de 1,5 millones, con Funchal como el principal punto de entrada y base de operaciones. Este flujo constante de visitantes ha impulsado el desarrollo de la infraestructura turística en la ciudad, con un aumento en la construcción de hoteles, restaurantes y atracciones turísticas. De este modo, la industria del turismo y la hostelería desempeña un papel vital en la economía de Funchal, proporcionando empleo a más de 15,000 personas y generando ingresos anuales que superan los 500 millones de euros, según datos del Ayuntamiento de Funchal.

Por todo esto, la EPHTF se ha convertido en un referente en la formación de alta calidad en áreas como la gestión hotelera, la cocina, la restauración y la guía turística.

Por nuestra visita a las instalaciones, nos acompañaron las profesoras Lola Patricia Gomes y Mariana Rodrigues, ambas profesoras de inglés y parte del equipo Erasmus, quienes muy amablemente nos explicaron todo lo referente al funcionamiento de la escuela y la vida académica. Aquí resumo sus explicaciones:

CURSOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA: Edades 14-21

HOSTELERÍA

1. **Técnico/a de Gestão e Administração Hoteleira** (Técnico en Gestión y Administración Hotelera): Podríamos compararlo con nuestro Ciclo Superior de GAT. Este programa ofrece una formación integral en la gestión de hoteles y establecimientos turísticos, incluyendo aspectos como la administración

hotelera, la gestión de recursos humanos, el marketing turístico y la planificación estratégica.

2. **Técnico/a de Cozinha e Pastelaria** (Técnico en Cocina y Pastelería): este programa proporciona formación en técnicas de cocina, pastelería y panadería, así como en gestión de alimentos y bebidas. Equivaldría a un ciclo combinado de Cocina y Pastelería.
3. **Técnico/a de Restaurante e Bar** (Técnico en Restaurante y Bar): Muy parecido a nuestro Ciclo de Servicios de Restauración, este programa se centra en atención al cliente, gestión de restaurantes y bares, enología y coctelería.

TURISMO:

1. **Técnico/a en Informação Turística.** Este curso combina conocimientos teóricos sobre la industria del turismo con habilidades prácticas en atención al cliente, comunicación y gestión de información turística. Podríamos compararlo con nuestro ciclo de Guías.
2. **Técnico/a de Turismo.** Este curso combina conocimientos teóricos con habilidades prácticas para proporcionar a los estudiantes una comprensión completa de la industria del turismo y las habilidades necesarias para tener éxito en roles de gestión y operativos en diferentes sectores turísticos.

Además de estos programas, la EHT Madeira ofrece cursos de formación continua y especialización para profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y habilidades en áreas específicas de la industria hotelera y turística.

CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA.

1. **Guía de Mar.** El curso cubre una variedad de temas relacionados con el turismo marítimo, incluyendo la historia marítima de la región, la biodiversidad marina, la navegación y la seguridad en el mar, las actividades acuáticas recreativas, el turismo de observación de cetáceos, entre otros.
2. **Guía de Montanha.** Este curso abarca temas relacionados con el turismo de montaña, incluyendo la geografía de la región, la historia natural, la flora y fauna local, la planificación de rutas de senderismo y escalada, la seguridad

en la montaña, la orientación y navegación, técnicas de rescate en montaña, y la gestión ambiental y sostenibilidad en entornos naturales.

Por otro lado, una de las características distintivas de la EHT Madeira es su hotel de entrenamiento, que brinda a los estudiantes la oportunidad de adquirir experiencia práctica en un entorno realista y controlado.



El hotel de la escuela, conocido como "Hotel Escola da EHT Madeira", ofrece servicios de alojamiento, restauración y eventos, y está equipado con buenas y modernas instalaciones.

Los estudiantes trabajan en todas las áreas del hotel, desde la recepción y la administración hasta la cocina y el servicio de habitaciones, bajo la supervisión de profesores así como de profesionales de la industria.



Un grupito de alumnos-as de diversos ciclos, guiados por su profesora de turismo, Silvia, nos prepararon una presentación sobre la isla de Madeira, donde incluyeron su historia, sus costumbres y su gastronomía. A esta presentación asistió el director, Fernando Figueiredo, con quien tuvimos la ocasión de entrevistarnos. Como broche final, hicieron un pequeño homenaje a la Revolución de las flores, ya que su aniversario se celebraba justo al día siguiente, 25 de abril, regalándonos una tímida interpretación de la canción "[Grândola Vila Morena](#)", tan emblemática en la revolución de las flores.



Fragmento de la presentación del alumnado:

GALERÍA DE FOTOS ESCOLA PROFISSIONAL DE HOTELARIA E TURISMO DA MADEIRA

Cocinas para 1 curso



Cocinas para 2 curso



Pastelería



Salón de actos



Aula ordinaria



Piscina Hotel-Escuela



Restaurante-comedor Hotel-Escuela



Comedor estudiantil



Exteriores



VISITA AL [HOTEL CLIFF BAY](#)

Como he mencionado al comienzo de esta memoria, he compartido este viaje con mi compañera Sara Abdel, quien realizaba una movilidad de acompañamiento de estudiantes en prácticas.



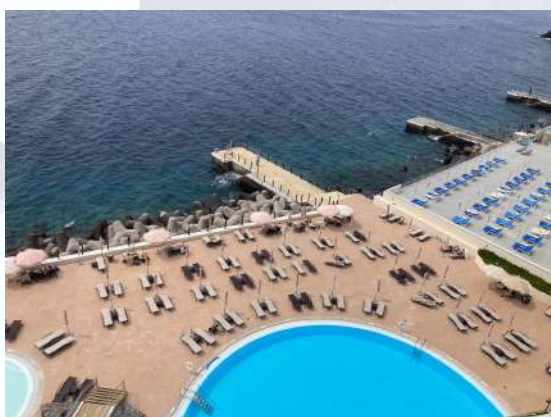
3 de nuestros alumnos-as se encuentran realizando su FCT en el hotel Cliff Bay de Funchal en los departamentos de Cocina, Servicios y Pastelería, por lo que hemos compartido varios días con ellos. Uno de esos días tuvimos la oportunidad de visitar el interior del hotel, donde nos

recibió el Gerente de Food and Beverage, Márcio Pereira, quien nos guió a través de sus instalaciones, mostrándonos sus diferentes espacios y restaurantes.



El hotel Cliff Bay es una obra maestra de lujo y elegancia. Situado en un acantilado, este hotel de 5 estrellas posee unas vistas impresionantes al océano Atlántico y está rodeado de exuberantes jardines tropicales.

El diseño interior combina la elegancia clásica con toques contemporáneos, creando espacios acogedores y sofisticados.



Una de las características más destacadas del hotel es su impresionante piscina al aire libre que se funde perfectamente con el horizonte del océano. Rodeada de amplias terrazas y zonas de descanso, es el lugar ideal para relajarse.

Además, el hotel cuenta con acceso directo al mar, lo que permite a los huéspedes disfrutar de actividades acuáticas como el buceo y el snorkel.

El Cliff Bay Hotel cuenta con alrededor de 200 habitaciones y suites, cada una diseñada con un estilo refinado perfectamente equipada para garantizar una estancia confortable. Lamentablemente, Màrcio no nos mostró ninguna habitación, pero tuvimos oportunidad de ver alguna durante el servicio de limpieza.

La oferta gastronómica del Cliff Bay es igualmente impresionante. Los restaurantes del hotel ofrecen una variedad de opciones culinarias, desde la cocina gourmet internacional hasta platos tradicionales portugueses preparados con ingredientes frescos y locales. Los huéspedes pueden disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable mientras contemplan las impresionantes vistas al mar desde las terrazas al aire libre.

Los restaurantes más destacados son:

1. **Il Gallo d'Oro:** Este restaurante galardonado con estrellas Michelin ofrece una experiencia culinaria de primera clase con una cocina gourmet de inspiración mediterránea. Dirigido por el renombrado chef Benoît Sinthon, Il



Gallo d'Oro combina ingredientes locales frescos con técnicas innovadoras para crear platos excepcionales. En este restaurante realiza sus prácticas en cocina nuestro alumno Alberto Conesa.

2. **The Rose Garden:** Con un ambiente encantador y vistas panorámicas al océano, The Rose Garden es el lugar perfecto para disfrutar de un desayuno buffet completo o una cena elegante. En él realiza sus prácticas en el departamento de pastelería nuestra alumna Desirée Galiano.



3. **Le Cliff Bar & Bistro:** Situado junto a la piscina, Le Cliff Bar & Bistro es el lugar ideal para disfrutar de comidas ligeras, refrigerios y cócteles refrescantes mientras se contempla el impresionante paisaje marino. Es aquí donde nuestra alumna Lucía Moreno realiza sus prácticas de restauración.



CONCLUSIONES:

Como es bien conocido, las movilidades de job shadowing son una herramienta invaluable para el desarrollo profesional y personal ya que facilitan el aprendizaje experiencial, el intercambio cultural y profesional y el establecimiento de redes de contactos. En mi caso, tras entrevistarme con el equipo Erasmus así como el director de la EHT, se han abierto las puertas para futuras colaboraciones entre ambas escuelas. Si bien la escuela de Madeira se encuentra en un proceso de nacionalización que les exige una ingente labor de gestión y organización, tanto el equipo Erasmus, como su director, Dr Fernando Figueiredo se mostraron receptivos a iniciar colaboraciones con nuestro centro. Principalmente acordamos trabajar en dos posibilidades:

- Visita a nuestro centro de profesorado del equipo Erasmus.
- Posibilidad de movilidad de alumnado para formación académica.

Para finalizar, me resultó especialmente interesante el hecho de que la EHTM contara con un hotel-escuela, cuyo funcionamiento es exactamente igual al de cualquier hotel, en el que tienen la posibilidad de realizar prácticas el alumnado de Hostelería y Turismo, desde prácticamente el comienzo de su formación. Tal vez sería una buena idea para nuestro centro el habilitar un área en la que se pudieran replicar habitaciones de hotel y recepción, que dieran salida a nuestro alumnado de Turismo.