

MEMORIA MOVILIDAD ERASMUS+

2024-1-ES01-KA131-HED-000211048 M^a Carmen Roca Baena

2024-ES01-KA121-VET-000211037 Tamara Romero Marion

Del 12 al 16 de mayo 2025, las profesoras de la especialidad de Formación y Orientación Laboral (FOL) M^a Carmen Roca Baena y Tamara Romero Marion hemos realizado la visita a dos centros de hostelería de Bélgica.

El objetivo de la visita ha sido conocer cómo se trabaja la orientación laboral y el emprendimiento en Escuelas de Hostelería y Turismo con un perfil parecido a nuestro centro educativo en Bélgica.

En un momento de cambio del modelo de la Formación Profesional, impulsado en su origen por la Unión Europea, nos parece interesante ampliar nuestra perspectiva de trabajo y conocer cómo organizan la orientación del alumnado y su acceso al mercado laboral en el sector específico de la hostelería.

Hemos contactado con dos Escuelas de Hostelería y Turismo del país: Centre D'excellence de Métiers de L'hôtellerie (CEMH) en Saint-Ghislain y Talentschool en Turnhout.

Centre D'excellence de Métiers de L'hôtellerie es un centro que proporciona formación y equipamiento de última generación a estudiantes, docentes de diferentes redes, demandantes de empleo y también trabajadores del sector para su formación continua con el fin de permitirles integrarse mejor al mundo laboral a través del dominio de los más recientes equipos de última generación.

Lycée Provincial d'Enseignement Technique du Hainaut, escuela de Hostelería que también se beneficia de la infraestructura del Centre D'excellence de Métiers de L'hôtellerie que se encuentra dentro de sus muros.

Talentschool es una escuela de secundaria de la que forma parte Hotelschool, la escuela de Hostelería, para el alumnado que quiera realizar una formación en el sector de la restauración.

Los centros elegidos para realizar nuestras visitas se sitúan en diferentes zonas del país, y están sujetas a administraciones diferentes (como nuestras CCAA) lo que también puede darnos diferentes visiones de la formación en la gestión y currículum de la orientación laboral y el emprendimiento.

CRONOGRAMA

12 de mayo de 2025.



Visita al Centre D'excellence de Métiers de L'hôtellerie en Saint-Ghislain.

Fuimos recibidas por el responsable del centro, el Sr. Franco Lombardo que nos explicó durante toda la mañana en qué consiste el centro de excelencia, su origen y su recorrido de 10 años en el sector y en el entorno hostelero del país.

Por la tarde, asistimos a formaciones específicas desarrolladas por profesorado experto:

- Formación "Cuisine de chefs" impartida por el Sr. Valerian Amaury.
- Formación "Les mousses et les terrines" impartida por el Sr. Michel Martinet.

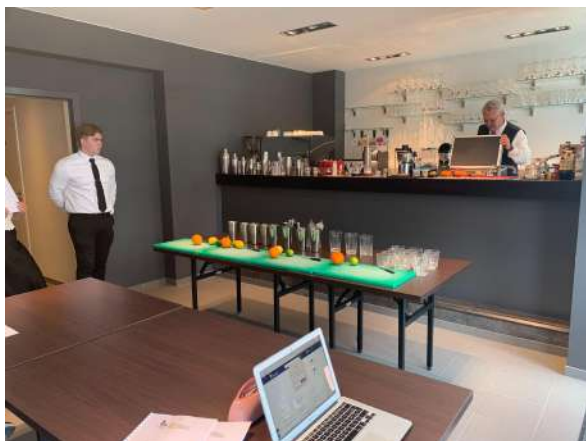


13 de mayo de 2025.

Visita al Centre D'excellence de Métiers de L'hôtellerie en Saint-Ghislain.

Asistimos a una actividad de orientación para el alumnado de secundaria "Jornada de descubrimiento de las profesiones" a cargo del Sr. Michel Martinet.





Por la tarde, asistimos a una formación específica desarrollada por profesorado experto:

- Formación “Mixologie” impartida por el Sr. Fabrice Geerens.

14 de mayo de 2025.

Visita al Lycée Provincial d’Enseignement Technique du Hainaut (LPETH) en Saint-Ghislain. El instituto provincial ETH ofrece a partir del tercer año dos oficios de alimentación: panadería-pastelería-chocolatería y restauración. Pudimos visitar las instalaciones del centro, sus aulas y talleres específicos.



15 de mayo de 2025.



Visita al Talentschool en Turnhout.

Nos recibió el Sr. George Van der Veken quien nos enseñó pormenorizadamente cómo funciona el sistema educativo del país y nos mostró las instalaciones de su centro.

Se trata de un centro que oferta formaciones en distintos sectores productivos: hostelería, servicios sociales y artístico.

16 de mayo de 2025.

Visita al Centre D'excellence de Métiers de L'hôtellerie en Saint-Ghislain.

Asistimos a una formación específica desarrollada por profesorado experto:

- Formación "La cuisine à la bière" impartida por el Sr. Franco Lombardo.



CONCLUSIONES

1.- Como centro de excelencia el Centre D'excellence de Métiers de L'hôtellerie tiene una organización, objetivos y funcionamiento diferente al nuestro. En su caso, el centro pertenece administrativamente a un centro escolar pero el desarrollo de sus actividades es independiente. No tiene alumnado propio y sus principales actividades consisten en dar formaciones muy específicas, variadas y de alta calidad a los distintos agentes del sector hostelero: estudiantes, profesores, trabajadores/as, empresas hosteleras, proveedores, etc. así como fomentar y estrechar relaciones con todos los actores y actrices del sector (desde cualquier perspectiva).

2.- La formación en hostelería es común para cocina y para servicios de restauración. No existe un itinerario diferenciado como sí tenemos en nuestro centro. La reciente normativa de FP, con el nuevo modelo permite una doble titulación de FP en tres cursos académicos. Otros centros de excelencia como el CIFP Carlos Oroza y CIPFP Camino de Santiago han decidido ofertarlo.

3.- La formación equivalente a nuestro ciclo formativo de grado superior de Dirección de Cocina es una titulación universitaria de 3 años, en el que se obtiene una especialización en Gestión Hostelera.

4.- No existe una figura homóloga a nuestra especialidad de Formación y Orientación Laboral. En el programa figuran materias que se asimilan a la extinta Empresa e Iniciativa Emprendedora pero no tienen un espacio temporal en su currículum dedicado a trabajar la orientación profesional, el itinerario personal, la inserción laboral... se hace de modo transversal en otras asignaturas teóricas de sus formaciones.

5- En la comparativa del sistema educativo y de Formación Profesional belga y español destacamos dos grandes diferencias. La primera de ellas es que la educación obligatoria es hasta los 18 años (16 en el sistema español). La segunda es que en el currículum de Formación Profesional se incluyen materias comunes a la ESO y el Bachillerato, lo que nos recuerda al sistema de FP anterior a la LOGSE FP1 y FP2.

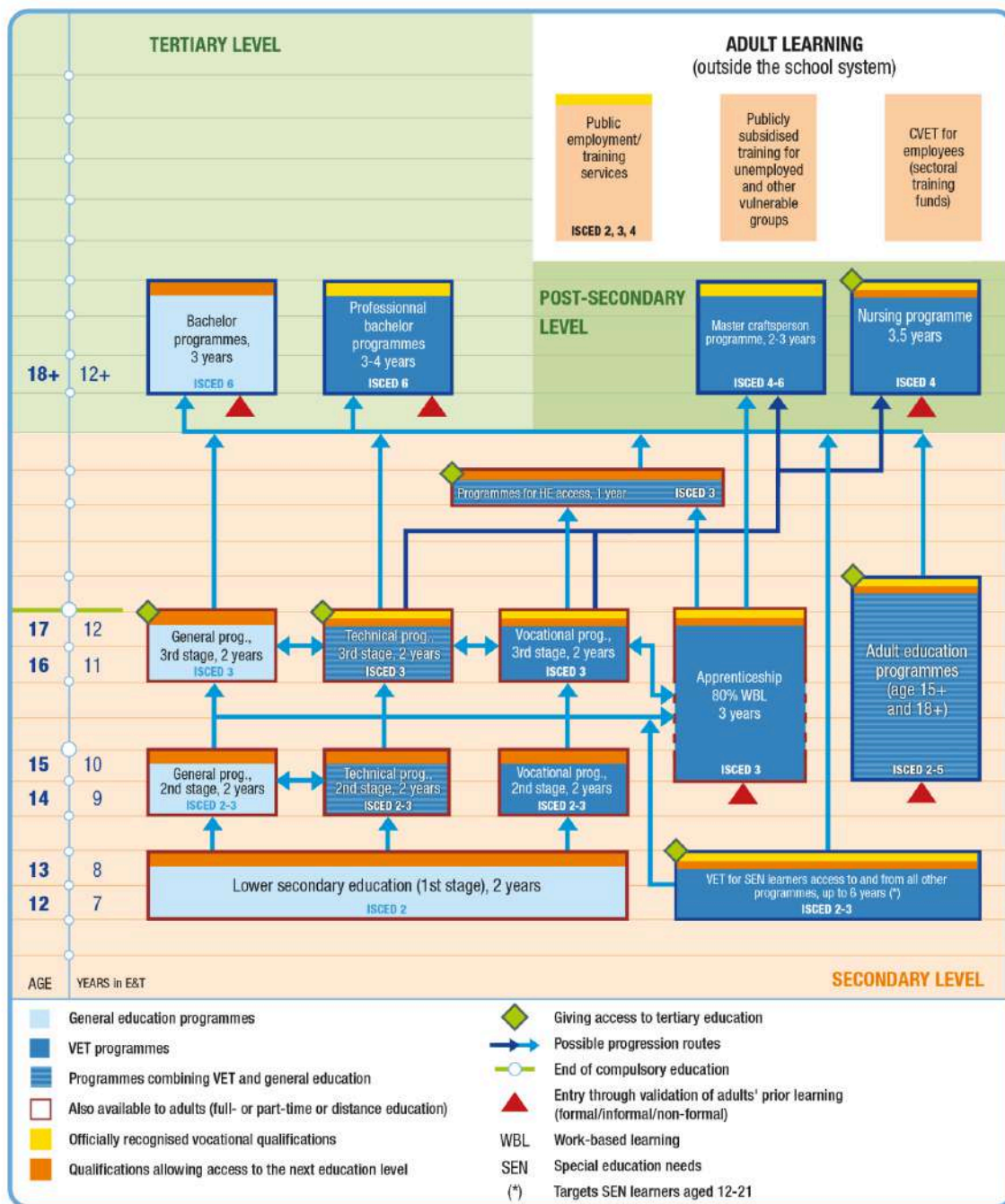
DIFUSIÓN

<https://www.hurtadodemendoza.es/job-shadowing-saint-ghislain/>

<https://www.hurtadodemendoza.es/resumen-del-jobshadowing-de-ma-carmen-roca-y-tamara-romero-en-belgica/>

AGRADECIMIENTOS

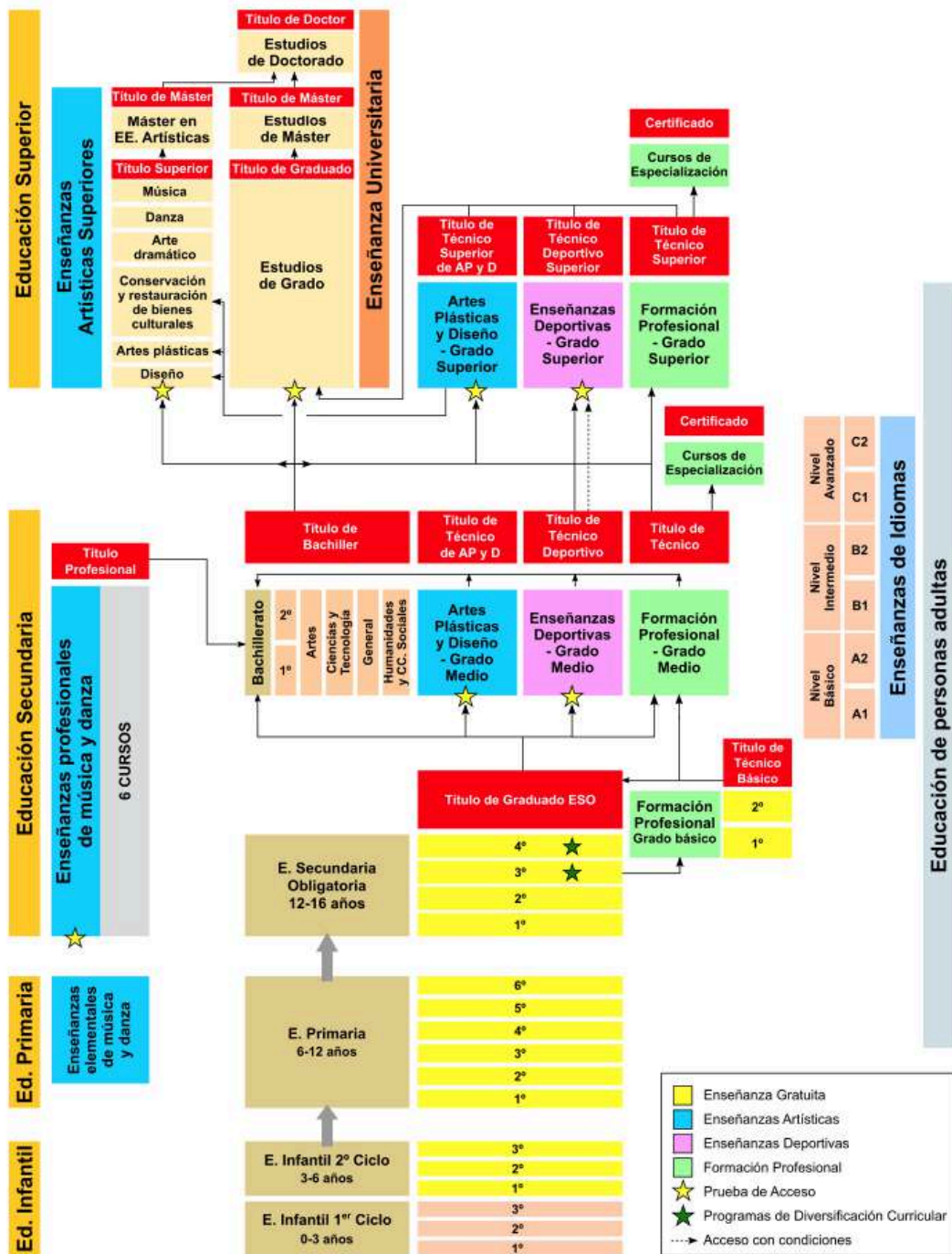
Agradecemos al CPIFP Hurtado de Mendoza y a todo el equipo que coordina el proyecto Erasmus +, la oportunidad recibida para poder disfrutar de esta experiencia de aprendizaje profesional.



NB: ISCED-P 2011 and EQF referencing has not yet been done. ISCED-2011 one digit code used in the chart is estimated by the Ministry of Education of the German-speaking Community.

Source: Cedefop, & Bruxelles Formation. (2023). Vocational education and training in Europe – Belgium: system description. In Cedefop, & ReferNet. (2024). Vocational education and training in Europe: VET in Europe database – detailed VET system descriptions [Database]. www.cedefop.europa.eu/en/tools/vet-in-europe/systems/belgium-u3

Estructura del Sistema Educativo Español



Nota: En el curso escolar 2022-2023 se implantan los cursos impares de la LOMLOE en E. Primaria, ESO, Bachillerato y Ciclos formativos de Grado Básico, por lo que estas enseñanzas aparecen reflejadas de acuerdo a su nuevo desarrollo a efectos de facilitar su representación. Se ha de tener en cuenta que los cursos pares todavía siguen desarrollos de la LOMCE.