

Noticias de La Escuela

Prácticas formativas en empresas de primer nivel

En el marco del Programa de Hotelería, Gastronomía y Turismo, de naturaleza dual (teórico-práctico), los alumnos de la primera promoción de la carrera, han tenido la oportunidad de complementar los conocimientos adquiridos en el Hotel Escuela, a través de experiencias prácticas formativas en empresas colaboradoras del sector hotelero-gastronómico.

Las prácticas formativas permiten que el alumno se incorpore gradualmente a un ambiente de trabajo real, no simulado, incorporando pautas profesionales a ejercer en tiempo real, con clientes reales. Las experiencias prácticas contribuyen en la maduración del alumnado, preparándole para las exigencias intrínsecas del mundo del trabajo. De este modo, se mitiga la transición entre la etapa académica y la etapa laboral.

Paralelamente, el desarrollo de las prácticas formativas en empresa, permiten a los alumnos ir enriqueciendo su currículum vitae al punto de que, al momento de egreso,

cuentan con experiencia práctica en hasta siete empresas en el rubro de referencia. Nada de ello sería posible sin el valorado apoyo de empresas de primer nivel en el sector hotelero-turístico. En esta primera etapa, nuestros alumnos han cursado prácticas en el Hotel Sofitel Carrasco, el Sheraton Colonia Golf & Spa Resort, el Esplendor Hotel Montevideo, en la cadena Regency Hotels, el Radisson Montevideo Victoria Plaza y los Restaurantes Francis Punta Carretas y Carrasco.

En último término, una buena "performance" por parte de los estudiantes en su etapa práctica les genera, con frecuencia, posibilidades de empleo. Las empresas que invierten tiempo y entusiasmo recibiendo a alumnos en prácticas, saben a su vez que la práctica formativa en empresa es una fuente de reclutamiento y evaluación de desempeño previo a posibles incorporaciones a la organización.

En la actualidad las organizaciones que colaboran con el Programa recibiendo alumnos en prácticas son:



La primera promoción del Programa de Hotelería, Gastronomía y Turismo reanuda las clases en su segundo año de carrera

Los alumnos del Programa de Hotelería, Gastronomía y Turismo reanudan las clases en una nueva etapa hacia lo que será su último año para alcanzar la titulación de Técnicos en las especialidades de Hotelería y Gastronomía. Las prácticas formativas del verano resultaron de máxima utilidad tanto para afianzar y reconducir vocaciones, como para interiorizar las particularidades de una organización empresarial productiva.

El segundo año de la carrera representa la etapa de consolidación técnica por especialidad, profundizando en las características y modalidades propias de cada rama de estudio. Durante el curso académico se generarán tres instancias prácticas en empresas que les permitirán profundizar en el funcionamiento de organizaciones especializadas en sus áreas de interés. El curso culminará con la práctica formativa de verano; tras la cual, nuestros estudiantes egresarán como técnicos, con un background experiencial de importante trascendencia curricular.

En febrero sumió la nueva Directora en Hotel Escuela Kolping

La señora Teresita Camejo es la nueva Directora del Hotel Escuela Kolping.

Teresita ha trabajado ocupando cargos de jerarquía, en variados emprendimientos hoteleros y turísticos en el Uruguay. Asimismo, fue docente en varios institutos de formación profesional para hostelería y turismo y socia fundadora e integrante de la Comisión Directiva, como Secretaria, en el Grupo Gestor del Conglomerado de Turismo de Montevideo, en representación del Sector Alojamiento.

Nuestro Hotel cuenta ahora con la experiencia y el conocimiento de Teresita Camejo que, junto con su equipo, deberá afrontar renovados desafíos en la nueva etapa de este emprendimiento.





Ampliación de la Cocina Didáctica

Con el fin de mejorar las instalaciones en cuanto a distribución, capacidad, calidad y posibilidades didácticas, en los meses de diciembre a febrero, acometimos una mejora en nuestras instalaciones, procediendo a ampliar y mejorar nuestra cocina didáctica.

Con la ayuda de GMC Construcciones y el asesoramiento técnico de nuestras docentes Marisa Sclavo y Pilar Carbonel, diseñamos una cocina modular con capacidad para recibir a veinte estudiantes de forma simultánea. En la actualidad contamos con una cocina demostrativa central y cuatro estaciones de trabajo con mesadas móviles que permiten, en pocos minutos, transformar un aula de metodología práctica en un aula de elaboración demostrativa.

A continuación les mostramos algunas imágenes con los resultados de la reforma.

Nueva alianza estratégica con el

Centro de Capacitación Jacksonville

En un ejercicio de ampliar nuestras sedes y acercar nuestra propuesta formativa a otros públicos, se selló una alianza estratégica con el Centro de Capacitación Jacksonville, focalizado eminentemente en ofrecer capacitaciones a empresas de las distintas organizaciones empresariales instaladas en Zonamérica.

A lo largo del primer semestre del 2016, Kolping estará ofreciendo un curso en Gestión de Tercerización (Outsourcing), destinado

a empresas que tercerizan o planean tercerizar parte de sus servicios y precisan capacitarse para obtener herramientas de comprensión y control de dicha modalidad de gestión. De otro lado, estaremos ofreciendo un curso de Sabre, un GDS (Global Distribution System) diseñado para emitir boletos de viaje, siendo uno de los softwares más frecuentemente utilizados por aerolíneas y agencias de viaje.

Comienza la XV Edición del Curso Bartender/Mozo promovido por DIAGEO

En el mes de mayo dará comienzo la quinceava edición del Curso Bartender/Mozo, promovido por DIAGEO en el marco de su Programa de RSE "Learning for life". En esta ocasión y con el fin de ampliar los horizontes de impacto, las Instituciones involucradas hemos decidido ampliar la edad máxima del público beneficiario, alcanzando en esta oportunidad a jóvenes de entre 18 y 34 años de edad.

Se trata de un curso de dos meses y medio de duración que capacita técnicamente a los beneficiarios para trabajar en el rubro gastronómico, concretamente en las áreas de servicio de restaurante y servicio de barra. La capacitación está dirigida a jóvenes desempleados con recursos limitados (el ingreso familiar no debe superar los tres sueldos mínimos) y tiene la finalidad de otorgar herramientas de rápida inserción laboral.

El Programa está íntegramente subvencionado por DIAGEO y el área de capacitación de Kolping es responsable de impartir la formación técnica. En la capacitación colabora la Fundación A Ganar, formando en competencias transversales a través del deporte. Así mismo, voluntarios de DIAGEO ofrecen a los beneficiarios un servicio de Mentoring, acompañando a los estudiantes en su proceso de inserción al mercado laboral.

Alumnas de CIEDUR visitan nuestra Institución

El pasado 31 de marzo tuvimos el placer de recibir a las alumnas, coordinadora y docente del Curso de Hotelería facilitado por la ONG CIEDUR en convenio de colaboración con el Municipio B. Las beneficiarias reciben una capacitación orientada a la inserción laboral con foco en el desarrollo personal, incluyendo talleres de derechos laborales, salud ocupacional y violencia de género. La visita se realizó en el marco de la

capacitación técnica especializada en hotelería que el grupo está recibiendo en la actualidad. En el marco de dichas capacitaciones, resulta complementaria y enriquecedora la visita a instalaciones de hoteles, restaurantes y escuelas afines, en las cuales el alumno pueda contextualizar todos los conocimientos teórico-prácticos adquiridos.

Bartender / Mozo 2016

15ª Edición



CURSO GRATUITO

Para Jóvenes entre 18 y 34 años sin empleo.
Ciclo Básico aprobado.
(Pertencientes a familias cuyo ingreso no supera los 3 sueldos mínimos)

Inicio: Lunes 2 de Mayo 16:00 hs.
Inscripciones: bartender.kolping@gmail.com / Bvar. Artigas 2714 Tel.: 2486 0060

**LEARNING
FOR LIFE™**
DIAGEO

**Formación con
posibilidades de pronta
inserción laboral.**

Preparación y servicio de bebidas simples y combinadas.
Coctelería Internacional.
Cafetería.
Servicio de Barra.
Servicio de Restaurante.

Proyecto Bartender 2016 te invita a capacitarte en la calidad de la atención al cliente y a promover el consumo responsable de bebidas alcohólicas

FUNDACIÓN
A GANAR
INSTITUTO
KOLPING

DIAGEO LE INVITA A BEBER CON RESPONSABILIDAD Y DISFRUTAR LA CALIDAD. PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.
MÁS INFORMACIÓN EN WWW.DRINKO.COM

Formación para docentes y facilitadores

Con el afán de regenerar las capacidades docentes y contribuir en la generación de cambios sustanciales de impacto positivo en las organizaciones, desde el área de capacitación de Kolping se abre el Primer Curso de Formación para docentes y facilitadores. El curso está destinado a educadores, docentes, facilitadores, coordinadores, gerentes, coach, formadores, asesores, tutores, líderes, técnicos, consultores y profesionales independientes que quieran expandir su capacidad y adquirir competencias genéricas para coordinar y facilitar grupos de aprendizaje, incorporando técnicas y metodologías vivenciales y participativas, y alcanzar resultados contundentes y verificables en grupos y organizaciones en donde actúan.

A través de la METODOLOGÍA VIVENCIAL se propone un modelo de enseñanza cuyo punto de partida radica en los conocimientos y experiencia del educando, siendo este protagonista de la construcción del conocimiento nuevo. La metodología vivencial propone un modelo de probado éxito, un cambio de paradigma en la enseñanza y una propuesta de cambio en pro de generar resultados más exitosos en la construcción del conocimiento.





Una carrera flexible

En la última década hemos observado una serie de cambios sustanciales en el relacionamiento de nuestros jóvenes tanto con el mundo académico como con el mundo laboral. Las aspiraciones, los hábitos, las tendencias, las preferencias y la voluntad de sacrificio han sufrido virajes que nos obligan a repensar las formas más efectivas de acercar nuestras propuestas educativas a los nuevos estilos de vida, sin extraviar los principios de calidad.

Analizando, de otro lado, la realidad social y laboral de nuestros jóvenes, nos damos cuenta que hay un amplio espectro de la población que no cuenta con el tiempo o los recursos

necesarios para comprometerse con una formación que requiere alta dedicación.

Fue a raíz de analizar ambas puntas que repensamos el formato de nuestra carrera (Programa en Hostelería, Gastronomía y Turismo) y decidimos, a partir del segundo semestre de 2016, ofrecer un modelo flexible de formación, que se adapte a las posibilidades de los interesados.

El Programa se ofrecerá por módulos y cada módulo se corresponderá a una materia de la currícula. Aquellas personas que estén interesadas exclusivamente en algunas materias

(módulos) del Programa, podrán cursar las mismas obteniendo un diploma por cada una de las materias cursadas y aprobadas. De otro lado, aquellas personas que estén interesadas en cursar la carrera completa pero no cuentan con la disponibilidad horaria requerida, podrán ir cursando la carrera a su ritmo, anotándose cada semestre a las materias que les convenga por disponibilidad horaria. Una vez aprobadas todas las materias requeridas obtendrán la triple titulación (por la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, por el Hotel Escuela Kolping y por el Centro de Desarrollo Técnico Profesional de la Universidad Católica del Uruguay).



Hotel Escuela
KOLPING

FORMACIÓN PARA CAPACITADORES Y FACILITADORES Método Vivencial

INICIO: 6 de mayo
FINALIZACIÓN: 2 de julio

HORARIOS:
viernes de 18:00 a 22:00 hs.
sábados de 9:00 a 14:00 hs.

CARGA HORARIA: 66 hs.

DIRIGIDO A:

Educadores, docentes, facilitadores, coordinadores, gerentes, coach, formadores, asesores, tutores, líderes, técnicos, consultores y profesionales independientes que quieran expandir su capacidad y adquirir competencias genéricas para coordinar y facilitar grupos de re aprendizaje, incorporando técnicas y metodologías vivenciales y participativas, y alcanzar resultados contundentes y

POR INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Hotel Escuela Kolping
Bvar Artigas 2714
Tel: 2486 0060
Mail: capacitacion@kolping.org.uy
Horario de atención: de lunes a viernes de 9:00 a 17:00 horas