



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL

Presentación

Bienvenidos/as a la Escuela de Turismo y Hostelería Bellamar, Centro de Formación Profesional para el Empleo del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE), ubicada en la ciudad de Marbella.

Nuestro objetivo como escuela es ofrecer y facilitar la adquisición de los conocimientos necesarios para desarrollar una carrera profesional acorde con las expectativas de cada uno.

Estudiar en nuestro centro supone una gran oportunidad para todas aquellas personas que estén verdaderamente interesados en llegar a convertirse en grandes profesionales dentro del sector de la hostelería y del turismo.

Igualmente queremos contribuir a que nuestros alumnos alcancen las más altas cotas de excelencia en cuanto a competencias y destrezas requeridas por las empresas del sector y en tal sentido nuestro Centro se encuentra al nivel exigido tanto por la ciudad de Marbella en particular, donde está ubicada la escuela, como por España en general, de las que ambas son referentes en turismo de calidad.



Curso de Servicios de restaurante



Curso de Sumillería

Para lograr esta excelencia los alumnos deben ser conocedores y conscientes de que el esfuerzo, la constancia y el saber hacer son los requisitos imprescindibles para tener éxito en esta escuela y en la vida en general.

El Centro de Formación para el Empleo de Marbella cree firmemente que toda institución docente tiene un papel decisivo en la carrera profesional de las personas, y en tal sentido trabaja para hacerles comprender que son ellas las que deben asumir la

responsabilidad y el protagonismo del aprendizaje durante toda su vida, posibilitando dicho aprendizaje y construyendo un sistema de crecimiento profesional modular. En nuestro Centro es frecuente que los alumnos realicen, con intervalos incluso de varios años, diversos cursos de distinto nivel pero pertenecientes a un itinerario formativo. Su regreso a nuestras aulas siempre depende del alumno, de su actitud, vocación, crecimiento profesional y de su interés por

aumentar sus competencias profesionales, incluso muchos de ellos se convierten en profesores o directivos, pero generalmente nunca pierden la convicción y el interés por seguir aprendiendo.



Clase práctica del curso de Cocina



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL



Curso de Pisos en alojamientos



Curso de Recepcionista de hotel

En la Escuela de Hostelería y Turismo Bellamar somos conscientes de que educar es una labor infinita. **Desarrollar el potencial** de cada alumno y convertirlo en el profesional que toda empresa espera, es nuestra apasionante labor. Formar personas capaces de **asumir con éxito** sus retos y responsabilidades personales, profesionales y sociales es nuestra misión.

La formación profesional para el empleo se constituye como objetivo estratégico para reforzar la productividad y competitividad de las empresas y para potenciar la capacidad de empleabilidad de los trabajadores en un mercado de trabajo claramente competitivo y en constante cambio y evolución.



Historia

En el año 1966, al detectarse la necesidad de encauzar profesionalmente a un gran colectivo de jóvenes de la Serranía de Ronda y, ante la gran demanda de personal cualificado por parte de los cada vez más numerosos establecimientos turísticos de la Costa del sol, un organismo denominado Programa de Formación Profesional Obrera (PPO), dependiente del Ministerio de Trabajo y cuya función era la promoción, formación e inserción profesional, decidió abordar la formación de dichos jóvenes con una fórmula bastante novedosa: el montaje de un Hotel-Escuela, hecho que ocurrió en la primavera de 1967.



Buffet en el Hotel-Escuela San Nicolás, a los pocos meses de su apertura

Lo que hacía más original al Centro – aparte de ser el primero en su género de España – era el alto contenido práctico de sus enseñanzas y los comparativamente cortísimos períodos en los que se conseguía un aceptable nivel formativo. Y es que el establecimiento, convertido todo él en un aula-taller, era atendido por la exclusiva labor de los alumnos, bajo la dirección y control de los monitores. Al propio tiempo, la posibilidad de alojarse en un hotel con la categoría y tarifas de tres estrellas pero que ofrecía un servicio prácticamente de lujo, resultaba bastante atractiva. Los posibles fallos por la inexperiencia de los alumnos eran ampliamente compensados por su enorme voluntad de satisfacer al cliente. El resultado era que la institución, en su aspecto comercial, tuvo desde el principio una importante demanda. Tanta, que durante la temporada alta hubo que establecer un riguroso turno de prioridades basado en la fecha en que la petición de reserva entraba en el Registro Oficial.



El Hotel Bellamar, segunda sede del Hotel-Escuela, desde el mar

A tal efecto se había arrendado, por parte de Universidades Laborales (el PPO no tenía entonces personalidad jurídica), un pequeño establecimiento de unas cincuenta habitaciones, denominado “Hotel San Nicolás”.

Los alumnos, procedentes inicial de la Serranía de Ronda, eran captados por medio de reuniones celebradas en cada una de las localidades de la comarca, en las que se les explicaba los pormenores de la nueva profesión y en donde se les encauzaba para aquellas especialidades en las que – por sus condiciones naturales – tenían más porvenir. No obstante, tras varios años de trabajo continuado, los



resultados se hicieron patentes. El problema de desempleo de la zona se había paliado considerablemente. No obstante, y como el “boom” turístico seguía demandando más y más personal, la zona de influencia del Centro se extendió por todo el territorio nacional. Nuevos solicitantes comenzaron a afluir de toda España, al tiempo que los hoteleros de las distintas zonas turísticas se disputaban los alumnos de las sucesivas promociones. El edificio en el que estaba ubicado, el Hotel San Nicolás, se quedó pequeño, por lo que entre 1969 y 1970, el Hotel-Escuela se trasladó a las actuales instalaciones del Hotel Bellamar. Se construyó, en unos terrenos colindantes, un edificio anexo destinado a albergar aulas teóricas y prácticas, instalaciones para la manutención de los alumnos y del personal y una residencia mixta con capacidad para 110 alumnos internos. Por aquellas fechas, principio de la década de los setenta, el Hotel-Escuela recibió la Placa al Mérito Turístico.

Como curiosidad, diremos que en 1974, las ofertas de trabajo recibidas directamente se contabilizaron en número cinco veces superior al de alumnos formados. Bajo estas circunstancias, a nadie lógicamente se le ocurría hablar de porcentaje de inserción. No sólo se colocaban todos los alumnos que se formaban sino que también la bolsa de trabajo se hacía extensiva a profesionales que – sin haber pasado por nuestras aulas – nos ofrecían garantías de ser absolutamente recomendables.

En estos años y en los que siguieron, una larga serie de profesionales salió de sus aulas. Una serie que al día de hoy está próxima a treinta mil y que, en calidad, es más que suficiente para crear solera y tradición. Hoy es ya difícil viajar por España sin encontrarse con alguno de ellos, incluso convertidos en directivos y empresarios del sector. Son numerosos los ex-alumnos que han alcanzado la categoría de Directores, Jefes de Cocina y Gobernantas, especialmente en hoteles de cinco y cuatro estrellas, Paradores de Turismo y Residencias de Pensionistas.



Primera promoción de alumnos del Centro

En poco tiempo, el Centro adquirió un gran prestigio tanto nacional como internacional y siguió siendo durante mucho tiempo único en su género en España y uno de los más importantes del mundo. Incluso son bastantes los alumnos extranjeros que han pasado por sus aulas, alrededor de quinientos, al amparo de acuerdos de cooperación. Alumnos de Túnez, Méjico, Guatemala, Panamá, Portugal, Costa Rica, Ecuador, Cuba, Brasil, Chile, Bolivia, Turquía, Grecia, Chipre, Irak, Venezuela, Reino Unido, Italia, etc., hoy convertidos también en directivos, propietarios, docentes y asesores. En lo que se refiere a los premios alcanzados por nuestros alumnos podemos decir que son muy numerosos, tanto en especialidades de Cocina como en las de Restaurante-Bar.

El prestigio internacional que el Centro se ha ido labrando a través de los años le ha servido para ser reclamado asiduamente para acciones de la Cooperación Española. De él partió la tecnología necesaria para realizar estudios de mercado, estudios de viabilidad, planes formativos, diseños metodológicos, identificación, formulación y ejecución de proyectos, confección de medios didácticos, acciones de formación de formadores, seminarios, conferencias, asesorías diversas y un sinfín de acciones más de gran relevancia y duración en países tales como Angola, Argentina, Bolivia, Brasil, Cabo Verde, Costa Rica, Cuba, Chile, China, Ecuador, Guinea Ecuatorial, Guatemala, Honduras, Irak, Méjico, Mozambique, Namibia, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, Túnez, Uruguay, Zimbawe y algunos otros que quizás no recordemos. Precisamente uno de los proyectos que más brillo dio a la Cooperación Española, el Hôtel-Escola “ANDALUCÍA” de Maputo (Mozambique), fue creado por funcionarios del INEM con destino en Marbella.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL

Como consecuencia de estas acciones, cinco miembros de este Centro han sido condecorados, hasta la fecha, por el Ministerio de Asuntos Exteriores: dos con la Cruz del Mérito Civil, dos con la Cruz de Isabel la Católica y uno con el Lazo de Dama de Isabel la Católica. Asimismo, son innumerables las acciones especiales llevadas a cabo en el propio Centro para súbditos extranjeros, la más importante de la cuales fue la formación, durante dos años, de cuarenta y seis directores de hotel irakíes. También hemos formulado y desarrollado nuevos proyectos de Restaurantes-Escuelas y Hoteles-Escuelas en diversas partes del mundo.

La Federación Española de Restauración (FEHR) concedió al Centro, en 1996, *el Premio Nacional al Mérito Hostelero*. Con ello, éste se convirtió en **la primera institución andaluza – y primer centro de formación de España –** en recibir tan preciada distinción.

Sería largo y prolijo enumerar todas las actividades que el Centro ha realizado, en cumplimiento de cada una de sus responsabilidades. Las más destacadas son, no obstante, la dirección – en 1991 – del Estudio Sectorial del Sector Servicios de Naturaleza Turística, en el que participaron también el Ministerio de Educación y Ciencia, la Secretaría General de Turismo, la Escuela de Organización Industrial, los Sindicatos, las Federaciones de Empresarios y las Universidades de Málaga y Las Palmas. Apoyaron este estudio los Observatorios Ocupacionales de todas las provincias de España, representando el de Málaga un papel muy destacado.

También hemos de mencionar las diversas ordenaciones sectoriales llevadas a cabo, la definición de perfiles profesionales y la confección de todos los programas actualmente existentes de formación ocupacional hostelera. Desde hace unos años estamos trabajando en la elaboración de los Certificados de Profesionalidad de Turismo y Hostelería para toda España, así como en las correspondientes pruebas de evaluación.