



Espacio Internacional  
de Gastronomía y Ocio



# Grado Superior GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Formación Profesional



Junta de Andalucía  
Consejería de Desarrollo Educativo  
y Formación Profesional



# ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



Elegir formación hoy no es solo elegir estudios, es decidir **cómo, para qué y con qué salida profesional** se forma una persona.

Este centro ofrece un modelo de **FP privada orientada a la práctica**, el acompañamiento y la empleabilidad real, pensado para alumnos y familias que buscan algo más que cumplir un plan de estudios



**ejegan**  
center

**LÍDERES EN LA  
FORMACIÓN PROFESIONAL  
EN EL SECTOR DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO**



# TU ESPACIO DE FORMACIÓN, GASTRONOMÍA Y OCIO

EIGO Center es una innovadora institución educativa ubicada en Jerez de la Frontera, dedicada a ofrecer la mejor formación profesional para la industria del turismo.

Es un centro **oficial, reconocido, homologado y autorizado para impartir FP, certificados de profesionalidad y títulos propios**. Es decir, que todas nuestras titulaciones son 100% oficiales y con validez profesional en todo el territorio nacional..

Nuestro espacio es un punto de encuentro para futuros profesionales del sector que buscan no solo aprender, sino integrarse en el ecosistema real de la gastronomía, el turismo y la gestión hotelera.

En EIGO Center trabajamos de la mano de las grandes patronales del sector (**HORECA, CEHE y CEHAT**) lo que nos permite diseñar una formación alineada con los estándares empresariales, las demandas del mercado laboral y las competencias que realmente exigen hoteles, restaurantes y empresas turísticas.

Aquí reunimos talento, experiencia y red profesional. Compartimos conocimiento, fomentamos conexiones con el tejido empresarial y creamos oportunidades reales de inserción laboral.

**APOSTAMOS POR UNAS PRÁCTICAS EN UN ÁMBITO LABORAL REAL**



## ¿POR QUÉ ELEGIR EIGO?



EDUCACIÓN OFICIAL



EXPERIENCIA PROFESIONAL



DESARROLLO PERSONAL Y PROFESIONAL



REPUTACIÓN Y PRESTIGIO



DESARROLLO DE HABILIDADES PRÁCTICAS



INNOVACIÓN Y TENDENCIAS DEL SECTOR



INserción laboral rápida

1000+  
Metros cuadrados

3000+  
Alumnos formados

90%  
Empleabilidad

5+  
Aulas pilotos

NO TE CONTAMOS CÓMO ES EL SECTOR:  
**TE METEMOS DENTRO DE ÉL.**



# GRADO SUPERIOR



## GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

2.000H

**APRENDE A DIRIGIR UN HOTEL.  
CONVIÉRTETE EN QUIEN DECIDE.**

Es una formación profesional orientada a **organizar, coordinar y gestionar establecimientos de alojamiento**, combinando atención al cliente, gestión operativa y visión empresarial.

Este ciclo no se centra solo en la recepción, sino en entender cómo funciona un alojamiento turístico en su conjunto y cómo se toman decisiones que afectan a la calidad del servicio y a la rentabilidad.

**Este ciclo es adecuado para alumnos que:**

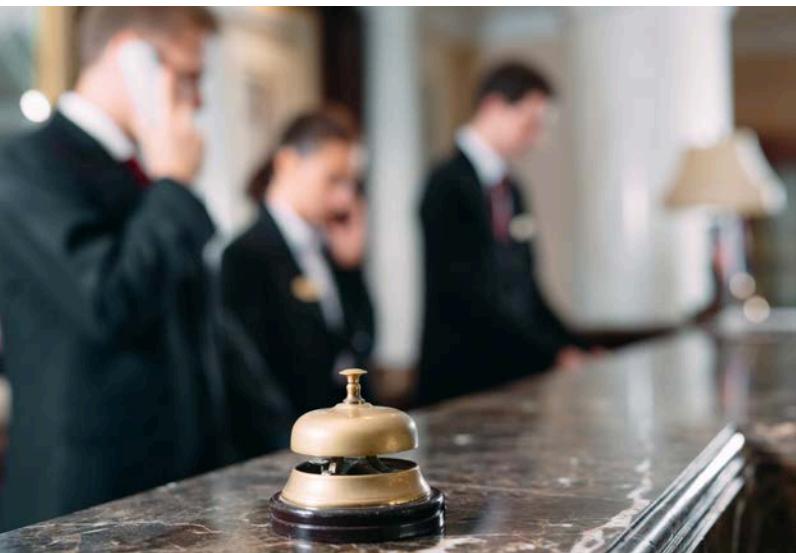
- Se interesan por el sector turístico y hotelero.
- Tienen habilidades de organización y trato con el público.
- Buscan un rol de coordinación y gestión.
- Quieren asumir responsabilidades en alojamientos turísticos.
- Valoran el orden, la planificación y la atención al detalle.



# GRADO SUPERIOR

# PLAN DE ESTUDIOS

2.000H



## 2.º Curso — 1.040 h

- Dirección de alojamientos turísticos – 210 h
- Recursos humanos en el alojamiento – 84 h
- Comercialización de eventos – 84 h
- Segunda lengua extranjera – 105 h
- Proyecto de gestión de Alojamiento Turístico – 40 h
- Empresa e iniciativa emprendedora – 84 h
- Libre configuración – 63 h
- Formación en Centros de Trabajo – 370 h

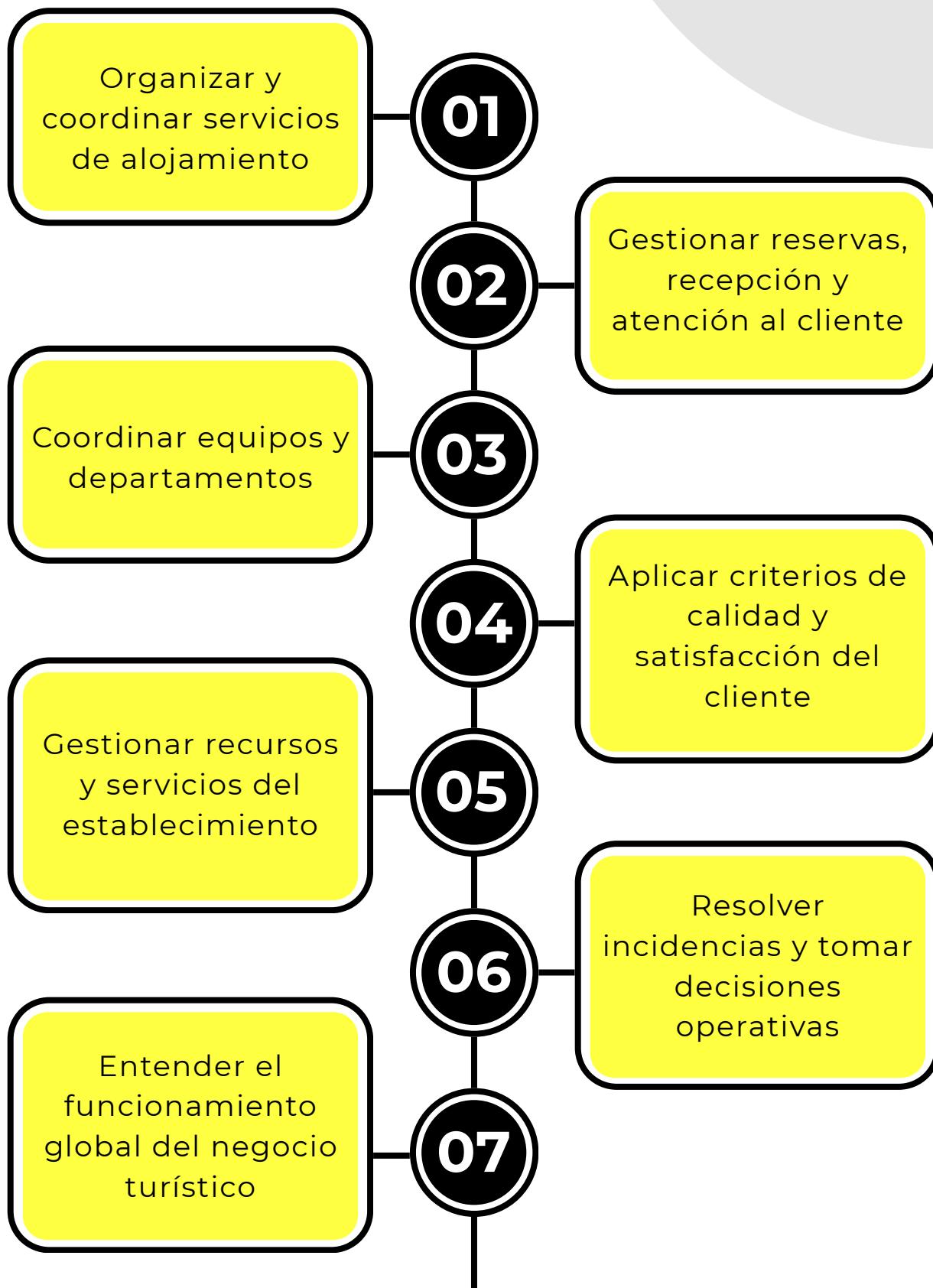
## 1.º Curso — 960 h

- Estructura del mercado turístico – 96 h
- Protocolo y RRPP – 128 h
- Marketing turístico – 192 h
- Gestión del departamento de pisos - 128 h
- Recepción y reservas – 192 h
- Inglés – 128 h
- Formación y orientación laboral – 96 h



# ¿QUÉ SE APRENDE REALMENTE?

Durante el ciclo, el alumno aprende a:



**EL OBJETIVO ES FORMAR PROFESIONALES CAPACES DE GESTIONAR UN ALOJAMIENTO.**

# FORMACIÓN TÉCNICA Y PRÁCTICA



## Estructura del mercado turístico

- Identificación de las tipologías turísticas y sus tendencias.
- Contextualización del turismo.
- Análisis de la oferta turística.
- Caracterización de la demanda turística.

## Protocolo y relaciones públicas

- Aplicación del protocolo institucional.
- Aplicación del protocolo empresarial.
- Comunicación con los clientes.
- Desarrollo de la Atención al cliente.
- Gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias.
- Actitudes de atención al cliente

## Marketing turístico

- Caracterización del marketing turístico.
- Interpretación de la segmentación de mercados turísticos.
- Posicionamiento en el mercado.
- La promoción turística en el mix promocional.
- Análisis de las nuevas tecnologías aplicadas al marketing turístico

## Dirección de alojamientos turísticos

- Coordinación del área de alojamiento
- Determinación de la rentabilidad económico-financiera.
- Control de la explotación económica.
- Control del sistema de gestión de la calidad en los establecimientos de alojamientos turísticos.
- Coordinación del sistema de gestión ambiental

## Gestión del departamento de pisos

- Organización del departamento de pisos.
- Control de productos, materiales y equipamientos en el departamento de pisos.
- Supervisión y puesta a punto de las unidades de alojamiento y zonas comunes.
- Supervisión de la decoración y ambientación del área de alojamiento y zonas comunes.

# FORMACIÓN TÉCNICA Y PRÁCTICA



## Recepción y reservas

- Supervisión del departamento de recepción.
- Control del personal.
- Optimización de la ocupación del establecimiento.
- Formalización de operaciones previas a la entrada del cliente.

## Recursos humanos en el alojamiento

- Selección de personal.
- Planificación de recursos humanos.
- Integración del personal dependiente a la estructura organizativa.
- Dirección de personal.

## Comercialización de eventos

- Comercialización de eventos
- Organización del departamento de comercialización de eventos.
- Planificación de eventos.
- Supervisión de eventos

## Segunda lengua extranjera: Francés.

- Reconocimiento de mensajes orales.
- Interpretación de mensajes escritos.
- Emisión de mensajes orales.
- Elaboración de textos escritos.
- Coherencia textual.

## Comercialización de eventos

- Comercialización de eventos
- Organización del departamento de comercialización de eventos.
- Planificación de eventos.
- Supervisión de eventos

## Inglés

- Análisis de mensajes orales.
- Interpretación de mensajes escritos.
- Relaciones lógicas.
- Relaciones temporales.
- Producción de mensajes orales

## Proyecto de gestión de alojamiento turístico

- Elaboración de anteproyectos relacionados con el sector de la gestión de los alojamientos turísticos:
- Ejecución de proyectos.
- Evaluación de proyectos

# FORMACIÓN TÉCNICA Y PRÁCTICA



## Formación y orientación laboral.

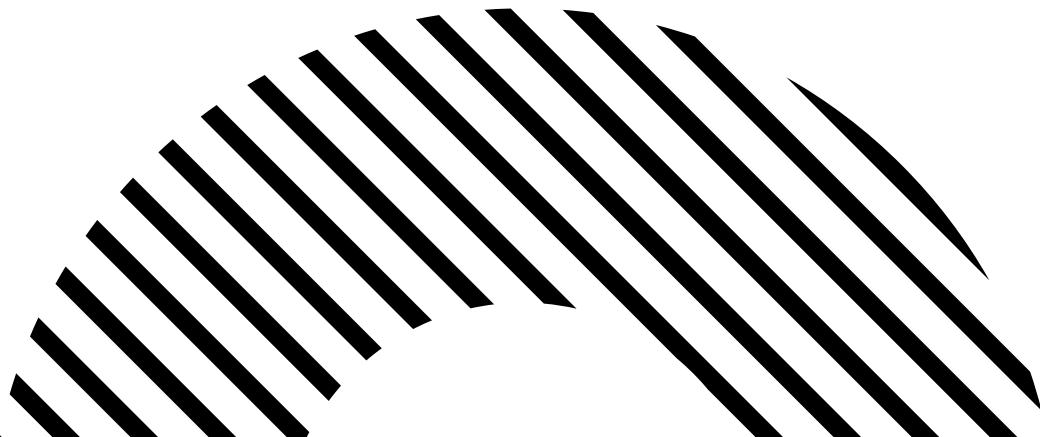
- Búsqueda activa de empleo.
- Planificación de la propia carrera.
- Gestión del conflicto y equipos de trabajo.
- Contrato de trabajo.
- Seguridad Social y Desempleo.
- Evaluación de riesgos profesionales.
- Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.

## Empresa e Iniciativa Emprendedora

- Iniciativa emprendedora.
- La empresa y su entorno.
- Creación y puesta en marcha de una empresa:
- Función administrativa.

## Formación en Centros de Trabajo

- Identificación de la estructura y organización empresarial.
- Aplicación de hábitos éticos y laborales.
- Ejecución y coordinación de las actividades del área de pisos.
- Ejecución y coordinación de las actividades del área de reservas, recepción y conserjería.

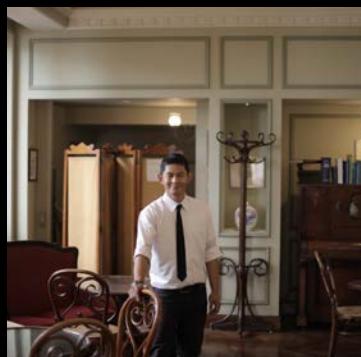


# SALIDAS PROFESIONALES

**AL FINALIZAR EL CICLO, EL ALUMNO  
PUEDE TRABAJAR COMO:**



Director de  
Hotel



Subdirector/a de  
alojamiento  
turístico



Encargado/a  
de establecimiento



Responsable  
de recepción



Coordinador/a  
de servicios  
hoteleros



Responsable de  
atención  
al cliente en  
establecimientos

**ADEMÁS, TE PERMITE:**



PROGRESAR  
DENTRO DEL SECTOR



ACCEDER A  
NUEVOS NIVELES FORMATIVOS



ESPECIALIZARSE CON  
EXPERIENCIA Y PRÁCTICA

# REQUISITOS DE ACCESO

Para acceder a los ciclos formativos de grado superior se requerirá una de las siguientes condiciones:

- Estar en posesión de, al menos, uno de los siguientes títulos:
  - Título de Bachiller.
  - Título de Técnico de Grado Medio de Formación Profesional.
  - Título de Técnico Superior de Formación Profesional.
  - Título de grado universitario.
- Haber superado una prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior y tener diecinueve años como mínimo, cumplidos en el año de realización de la prueba, o haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Haber superado un curso de formación específico preparatorio para el acceso a ciclos formativos de grado superior en centros públicos o privados autorizados por la administración educativa, tener diecinueve años como mínimo, cumplidos en el año de realización del curso.

## PROCESO DE ADMISIÓN

### 1.Preinscripción



### 2.Entrevista Personal



### 3.Evaluación



### 4.Matrículación



# ¿CÓMO SE APRENDE EN ESTE CENTRO?

ej  
g  
center



Clases prácticas y talleres.



Uso de instalaciones profesionales.



Simulaciones reales de trabajo.



Proyectos vinculados  
a la realidad del sector.



Evaluación continua  
y seguimiento individual.



EL ALUMNO NO ES UN ESPECTADOR:  
**PARTICIPA, PRACTICA, SE EQUIVOCA Y MEJORA.**

Siempre acompañado por el equipo docente.

## La FP Dual forma parte del modelo formativo.

Eso significa que el alumno:



Se incorpora al sector.



Aplica lo aprendido en el aula.



Aprende en un entorno laboral real.



Desarrolla hábitos profesionales desde la formación.

LA DUAL SE PLANIFICA Y SUPERVISA PARA QUE SEA UNA  
**EXPERIENCIA FORMATIVA REAL.**

## Prácticas en empresa garantizadas

Garantizamos tus prácticas en empresa TOP de la provincia. Benefíciate de nuestros convenios de trabajo

APONIENTE



**Barceló**  
HOTELS & RESORTS

GRAN MELIÁ  
— SANCTI PETRI —  
SPAIN



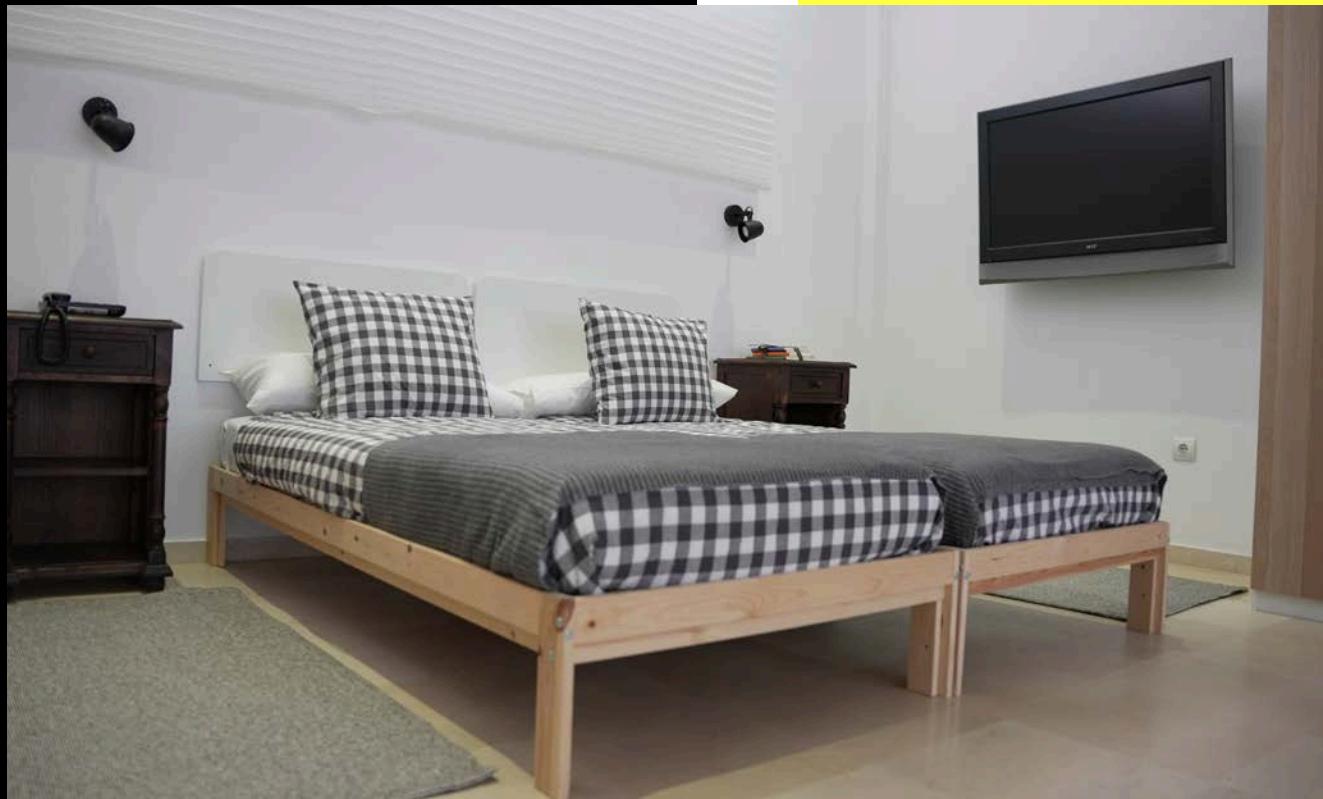
# INSTALACIONES



Nuestro centro cuenta con una habitación de hotel, baño, sala de lavandería y recepción completamente equipados.

Contamos con los últimos programas de gestión de reservas y habitaciones y recursos audiovisuales.

Cada espacio está diseñado para recrear un entorno laboral real y garantizar una experiencia de aprendizaje completa.



**AQUÍ APRENDERÁS CON  
PROFESIONALES EN  
HOTELES Y ALOJAMIENTOS  
REALES.**



# ¿POR QUÉ EIGO CENTER FUNCIONA TAN BIEN PARA LOS ESTUDIANTES?

**PORQUE AQUÍ  
LA FORMACIÓN**

**SE VIVE  
SE PRACTICA  
SE SIENTE**



**Espacios preparados**  
para trabajar como en una empresa.



**Docentes**  
con experiencia real.



**Contacto directo**  
con restaurantes, hoteles y entidades del  
sector.



**Ritmo real**  
desde el primer trimestre.



**Un centro**  
que el alumnado siente como propio.

# ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO

Uno de los elementos clave de la FP privada es la **atención personalizada**.

En este centro se trabaja con:

Grupos reducidos.



Tutorías y seguimiento académico.



Orientación personal y profesional.



Comunicación cercana con las familias cuando es necesario.



El objetivo es que el alumno **avance con seguridad** y no se quede atrás.

# OBJETIVOS



FORMACIÓN Y  
CAPACITACIÓN

ACOMPAÑAMIENTO  
PERSONALIZADO

INSERCIÓN  
LABORAL

ej  
gk  
Centro de Gestión y Desarrollo

# TU ENTORNO DIGITAL DE APRENDIZAJE Y DESARROLLO PROFESIONAL



**EIGO Campus+** es el área privada del alumno de EIGO Center, un entorno digital innovador diseñado para que la formación no termine en el aula, sino que continúe cuando y donde el alumno lo necesite.

Desde un único espacio, el alumno accede a todos los recursos clave de su formación y a servicios pensados para impulsar su desarrollo profesional.



## ¿QUÉ OFRECE EIGO CAMPUS+?

- **Todo el contenido del curso, siempre disponible:** Acceso online al material formativo impartido en clase, organizado y actualizado, para consultarlos en cualquier momento y desde cualquier dispositivo.
- **Material exclusivo y actividades complementarias:** Recursos adicionales, ejercicios prácticos y contenidos de refuerzo que amplían la experiencia formativa y facilitan el aprendizaje continuo.
- **Comunicación directa con tutores:** Un canal ágil y cercano para resolver dudas, recibir orientación y acompañamiento durante el proceso formativo.
- **Conexión con el empleo:** Acceso a la bolsa de empleo de EIGO Center, acercando al alumno a nuevas oportunidades profesionales y a empresas colaboradoras.



**EIGO Campus+** es más que una plataforma, es el punto de encuentro entre **formación, acompañamiento y empleabilidad**.

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR FORMACIÓN PROFESIONAL?



## Diversidad de opciones profesionales:

La oferta de ciclos formativos es amplia y abarca una gran variedad de áreas y especialidades, lo que permite a los estudiantes elegir la formación que mejor se ajuste a sus intereses y aptitudes.



## Acceso a estudios superiores:

Al finalizar un ciclo superior, los estudiantes pueden acceder a la universidad de forma directa, con posibilidad de continuar estudios universitarios en su área de especialización.



## Crecimiento personal y profesional:

La formación profesional no solo proporciona habilidades técnicas, sino que también contribuye al desarrollo de habilidades sociales, de comunicación y resolución de problemas, que son esenciales para el éxito profesional.



## Flexibilidad:

La formación profesional permite a los estudiantes adaptar sus estudios a sus necesidades y objetivos profesionales, con horarios flexibles y modalidades de estudio a distancia.



## Reconocimiento europeo:

Nuestros títulos oficiales son reconocidos a nivel europeo, lo que facilita la movilidad laboral y la posibilidad de trabajar en otros países.





### **Formación especializada y práctica:**

Nuestra formación se centra en la formación práctica y especializada en un área concreta, lo que prepara a los estudiantes para el mercado laboral.



### **Inserción laboral rápida:**

Las habilidades y conocimientos adquiridos durante la formación permiten a los graduados acceder a puestos de trabajo en su área de especialización, lo que facilita la inserción laboral temprana.



### **Mayor empleabilidad:**

La formación práctica y especializada aumenta las posibilidades de encontrar empleo y acceder a mejores oportunidades laborales.

# **¿Quieres empezar?**

## **HÁBLANOS**



**722 182 765**



**HOLA@EIGO-CENTER.COM**



**C/EINSTEIN N.5 - JEREZ DE LA FRONTERA**





# Estudia en un centro donde la hostelería y el turismo SE APRENDEN VIVIÉNDOLOS

## Partners

APÓNIENTE



GRAN MELIÁ  
— SANCTI PETRI —  
SPAIN

HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA



CEHAT  
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES  
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



Hostelería  
Jerez

CHANDON  
GARDEN SPRITZ



## Patrocinadores



## Colaboradores



CANELA  
& CLAVO  
FOOD DESIGN

FINGER  
FOOD  
CANELA & CLAVO

EL — BAR

GARCONS  
BARCELONA®

JEREZ  
NATACIÓN MASTER

