



Espacio Internacional
de Gastronomía y Ocio



Grado Superior

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Formación Profesional



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional



SERVICIOS EN RESTAURACIÓN



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



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional



HOSTELERÍA
DE ESPAÑA®



CEHAT
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



¿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



SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

2.000H

LA SALA COMO ESTRUCTURA. LA DIRECCIÓN COMO HERRAMIENTA

Es una formación profesional orientada a **planificar, organizar y dirigir los servicios de sala**, coordinando equipos, gestionando la experiencia del cliente y asegurando el correcto funcionamiento del negocio de restauración.

Este ciclo va más allá del servicio operativo.

Está pensado para quienes quieren gestionar, coordinar y tomar decisiones en restaurantes, hoteles y empresas de restauración.

Este ciclo es adecuado para alumnos que:

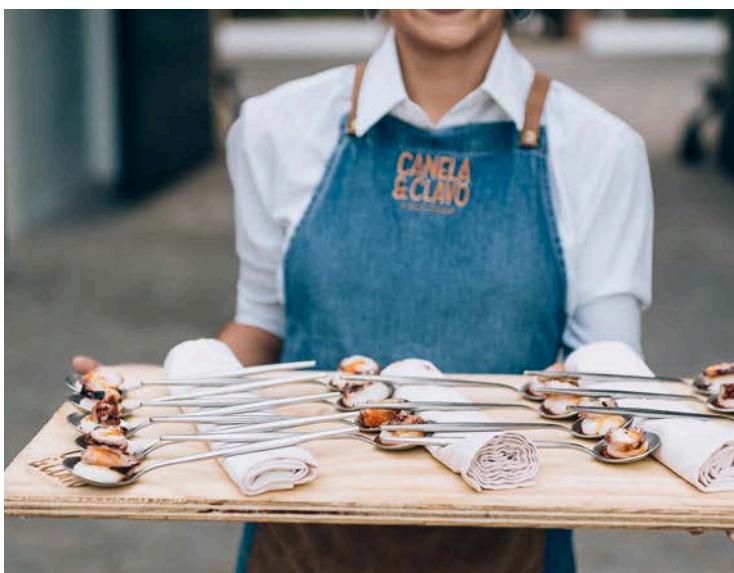
- Tienen formación previa o experiencia en restauración o sala.
- Quieren asumir responsabilidades de organización y liderazgo.
- Se interesan por la gestión del servicio y del equipo humano.
- Valoran la atención al cliente como elemento clave del negocio.
- Buscan evolucionar profesionalmente dentro del sector.



GRADO SUPERIOR

PLAN DE ESTUDIOS

2.000H



1.º Curso — 960 h

- Control del aprovisionamiento de materias primas – 64 h
- Procesos de servicios en bar-cafetería – 224 h
- Procesos de servicios en restaurante – 224 h
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria – 96 h
- Inglés – 128 h
- Segunda lengua extranjera - 128 h
- FOL – 96 h

2.º Curso — 1.040 h

- Sumillería – 126 h
- Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración - 126 h
- Gastronomía y nutrición – 42 h
- Gestión administrativa y comercial en restauración – 126 h
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración – 63 h
- Proyecto de Dirección en Servicios en Restauración – 30 h
- Empresa e iniciativa emprendedora – 84 h
- Libre configuración – 63 h
- Formación en centros de trabajo – 380 h

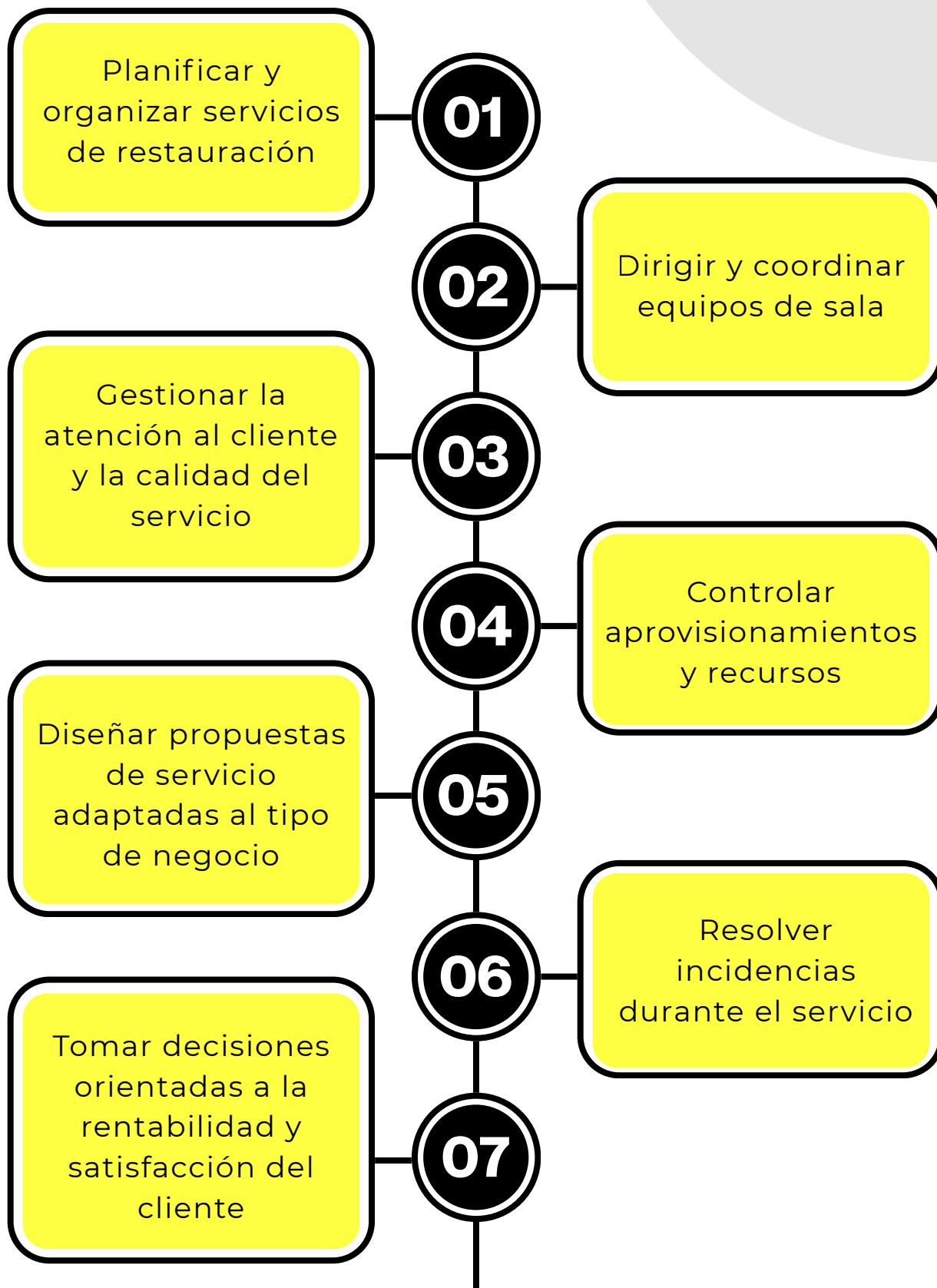


Seminario de
iniciación a los
vinos de Jerez

J
SHERRY WINES

¿QUÉ SE APRENDE REALMENTE?

Durante el ciclo, el alumno aprende a:



EL OBJETIVO ES FORMAR RESPONSABLES DE SALA.

FORMACIÓN TÉCNICA Y PRÁCTICA



Atención al cliente

- Técnicas de atención y servicio al cliente en sala, bar y cafetería.
- Comunicación efectiva, trato profesional y resolución de quejas o sugerencias.
- Dominio de protocolos de servicio (a la inglesa, emplatado, en gueridón...).

Servicio en bar y cafetería

- Preparación, montaje y servicio de bebidas (cafés, infusiones, refrescos, cocteles...).
- Manejo de maquinaria y utensilios del área de barra.
- Control de stock y reposición de productos.

Montaje y organización del restaurante

- Preparación y disposición del mobiliario y utillaje de comedor.
- Organización de eventos, banquetes y servicios especiales.
- Coordinación con cocina y otros departamentos.

Idiomas y habilidades digitales

- Uso del inglés profesional
- Manejo básico de herramientas digitales aplicadas al sector (TPV, apps de reservas, comandas electrónicas).

Sostenibilidad y empleabilidad

- Hábitos sostenibles en el uso de recursos y gestión de residuos.
- Desarrollo de la autonomía, la iniciativa personal y el trabajo en equipo.
- Preparación para la búsqueda activa de empleo o emprendimiento en hostelería.

Conocimiento y servicio de vinos

- Identificación de tipos de vinos, regiones vinícolas y maridaje.
- Técnicas de cata y servicio profesional del vino.
- Uso correcto del material (decantador, copas, sacacorchos...).

SALIDAS PROFESIONALES

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



Jefe de
Sala



Responsable de
restaurante



Supervisor/a de
servicios de
restauración



Responsable de
atención al cliente



Coordinador/a de
equipos de servicio

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?



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 EQUIVOC A 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.



Aprende en un entorno laboral real.



Aplica lo aprendido en el aula.



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 aulas teóricas con material audiovisual, espacios de degustación, zona de talleres, sala de catas y un restaurante.

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





**AQUÍ APRENDERÁS CON
PROFESIONALES, EN COCINAS
REALES, SALAS REALES 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**

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?

ej
g
center



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

APONIENTE



RATIONAL



Barceló
HOTELS & RESORTS

GRAN MELÍA
— SANCTI PETRI —
SPAIN

HOSTELERÍA
DE ESPAÑA ©



CEHAT
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



Hostelería
Jerez

CHANDON
GARDEN SPRITZ



Patrocinadores



CANDELAS

Colaboradores



CANELA
& CLAVO
FOOD DESIGN

FINGER
FOOD

EL BAR

GARCONS
BARCELONA®



