

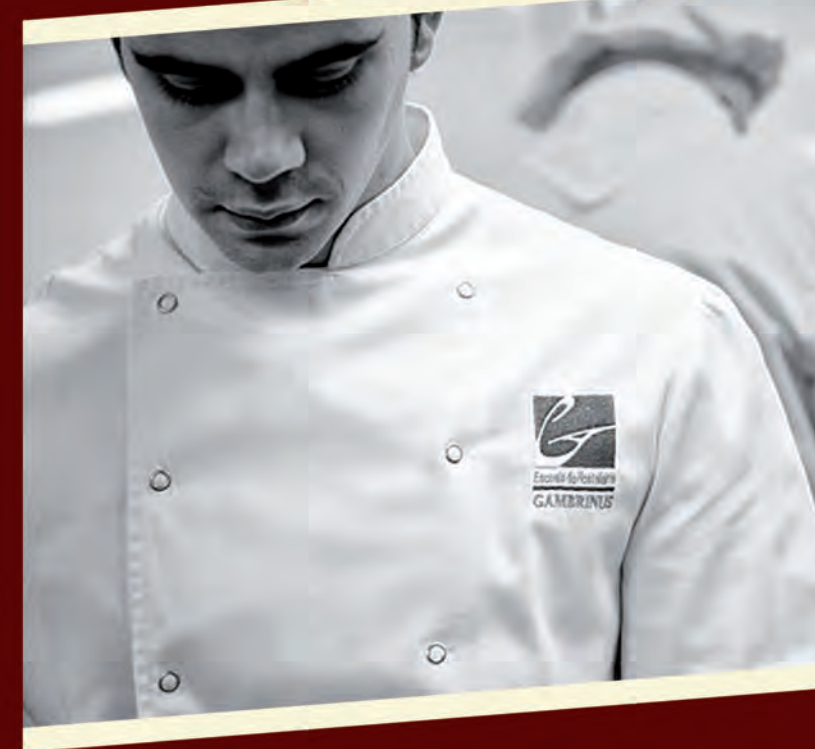


## INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES



**ESCUELA DE HOSTELERÍA  
GAMBRINUS DE MADRID**  
Restaurante Pedro Larumbe  
Paseo de la Castellana, 38  
28006 MADRID  
TEL.: 917 149 224

# Te servimos tu futuro en bandeja



## 100% de inserción laboral

**Bolsa de trabajo:** La Escuela de Hostelería Gambrinus de HEINEKEN España, cuenta con una bolsa de trabajo actualizada diariamente, a la que tienen acceso personal todos los antiguos alumnos que han pasado por nuestras aulas. Esto ha contribuido a alcanzar un 100% de inserción laboral.

Consulta nuestro  
**Plan de Becas**  
Financiación a medida.  
Más de  
**8.000 Alumnos**  
formados por nuestra  
escuela, en sus más de  
**12 Años**  
de existencia.



**ESCUELA DE HOSTELERÍA  
GAMBRINUS DE JAÉN**  
Casería de las Palmeras - Grupo la Toja  
Carretera de Córdoba s/n  
Paraje de la Fuente Mora  
23080 JAÉN  
Tel.: 953 260 577



**ESCUELA DE HOSTELERÍA  
GAMBRINUS DE SEVILLA**  
Avda. de Andalucía 1,  
41007 SEVILLA  
(Antigua Fábrica de Cruzcampo)  
Tel.: 954 979 801

[www.ehgambrinus.com](http://www.ehgambrinus.com)



SEVILLA • MADRID • JAÉN

[www.ehgambrinus.com](http://www.ehgambrinus.com)





Pedro Larumbe

En HEINEKEN España, hemos mantenido una profunda y ya centenaria vinculación con la Hostelería española, un sector que por su importancia económica, exige que todos aportemos lo que esté en nuestras manos para hacerlo más digno, más competitivo y más rentable. Por este motivo la Escuela de Hostelería Gambrinus nace en Sevilla en el año 2000 como iniciativa de HEINEKEN España para apoyar la profesionalización del sector de Hostelería a través de la formación. Hoy son ya tres las sedes de la Escuela: Sevilla, Jaén y Madrid.

Nuestro objetivo docente es formar como persona y como profesional a cada alumno, consolidando su vocación y orientándole para facilitar su futuro desarrollo profesional en el sector hostelero.

Tratando de vivir y transmitir no sólo una capacitación técnica sino también valores basados en una profunda creencia en la dignidad de la persona y en consecuencia del trabajo que desarrolla.

En Madrid, la Escuela de Hostelería Gambrinus de HEINEKEN España, cuenta con la experiencia y profesionalidad del prestigioso chef Pedro Larumbe, que aporta un profundo conocimiento del sector, vocación por la enseñanza de calidad y unas amplias y variadas posibilidades de prácticas laborales.

## CURSO: Técnico en Establecimientos de Restauración



**Dirigido a:** jóvenes con vocación por el sector de la hostelería.

**Duración:** de septiembre a septiembre.

**Horario:** jornada completa de lunes a viernes. Prácticas a mediodía.

**Prácticas:** 800 horas ante público real y además 3 meses de prácticas en verano.

### Contenidos:

- El sector de la restauración hoy.
- Preparación, servicio de barra y comedor.
- Bebidas.
- Técnicas de cocina.
- Dietética y nutrición.
- Cocina y gastronomía.
- Seguridad, higiene y manipulación de alimentos.
- Atención al cliente y ética profesional.
- Gestión básica del negocio de hostelería.
- Marketing del punto de venta.
- Inglés para restaurante y bar.
- Informática.

## CURSO: Gestión de Establecimiento de Restauración



**Dirigido a:** profesionales con responsabilidad en la gestión de establecimientos y emprendedores con interés por la hostelería.

**Duración:** de noviembre a marzo.

**Horario:** martes de 9:30 a 16:00 horas, (incluido almuerzo).

### Contenidos:

- Tendencias actuales en el sector y calidad en la restauración.
- Planificación y claves de un negocio de hostelería.
- Gestión económico-financiera.
- Fiscalidad.
- Recursos Humanos.
- Dirección eficaz de personas.
- Marketing en restauración.
- Viabilidad de proyectos de hostelería.
- Dirección Estratégica.



Posibilidad de subvención del 100% del curso con Fondos de la Fundación Tripartita.

SOLICITA INFORMACIÓN EN LA ESCUELA.



## ACTIVIDADES

### Actividades prácticas

La formación práctica se realiza ante público real, en los Restaurantes de nuestras Escuelas, abiertos al público. Esta actividad forma parte del plan de formación del alumno y se completa con una formación práctica en prestigiosos establecimientos de restauración de toda España, muchos de ellos galardonados con Estrellas Michelin.

### Actividades complementarias

Nuestra Escuela realiza durante todo el año, seminarios de corta duración con el fin de cubrir necesidades específicas tanto de profesionales del sector como del público en general: Cursos intensivos de camarero de sala y banquetes, de corte de jamón, de cocina de fiesta, de pastelería, de cocina de mercado y cocina internacional, de cultura cervecera, etc.

