

JUAN DIEGO FERNÁNDEZ ESCANDÓN

Propuestas
de mejora
de las
Enseñanzas
de
Hostelería
y Turismo
a Partir del
modelo
Francés

15 de junio

2012

Tras la comparación de las enseñanzas de Formación Profesional de de esta rama hemos llegado a considerar que existen unas series de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en nuestro país que podemos mejorar a partir de la estructura educativa Francesa.

Mis
propuestas
de mejora.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

ju

PREÁMBULO	3
INTRODUCCIÓN	4
1. IDENTIFICACIÓN Y RAZONES DEL POR QUÉ DE ESTE TRABAJO	4
1. LA ESTRUCTURA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN FRANCIA	6
2. BREVE INTRODUCCION A LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN ESPAÑA	11
BREVE HISTORIA	12
CICLOS FORMATIVOS DE LA RAMA DE HOSTELERÍA Y TURISMO	13
DESCRIPCIÓN DE LOS CICLOS FORMATIVOS DE ESTA RAMA EN ESPAÑA ..	14
ESTUDIOS DE FORMACION PROFESIONAL EN FRANCIA RELACIONADOS CON LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO	17
1. Introducción	17
2. B.E.P MATIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTÊLLERIE	18
COMPARATIVA ENTRES LOS DIFERENTES ESTUDIOS EN FRANCIA Y ESPAÑA	31
1. Comparación a grandes rasgos.....	31
2. Aspectos más concretos a comparar de las Diferentes Titulaciones.....	33
PROPUESTA DE MEJORA A PARTIR DEL MODELO FRANCÉS: CONCLUSION Y JUSTIFICACION	36
1. Inclusión del Sistema en Alternancia en los estudios de Hostelería y Turismo	36
JUSTIFICACION DE LA IMPORTANCIA DEL TURISMO EN NUESTRO PAIS	42
1. IMPORTANCIA ESTRATEGICA DE LA HOSTELERÍA Y TURISMO EN LA ECONOMIA DE UN PAIS	42
ANEXO	47
BIBLIOGRAFIA	48

PREÁMBULO

Según los estudios realizados por la agencia infos-stat (software de análisis estadístico) y OMT (la organización Mundial del Turismo) Francia desde aproximadamente el 2007 es la mayor receptora o está dentro de los tres países con mayor recepción de turistas a nivel mundial (Véanse datos de 2011). Considerando que los aproximadamente 80 millones de llegadas en los aeropuertos franceses, de estos 62 se consideren turistas por pernoctación, en nuestro país vecino la afluencia turística y a su vez toda la infraestructura que posee son un gran motor económico como sucede en nuestro país. Según estos estudios estadísticos partimos de la base que Francia es un país potencia en el sector turístico del cual debemos aprender algo ya que la progresión de llegada de turistas a día de hoy es de un 4% cada año según la OMT.

Otro problema que ha motivado la selección de este trabajo la gran conocida poca cualificación de los profesionales del turismo en nuestro país. Sobre todo en el sector de la restauración.

Es bien sabido que el camino al desarrollo futuro del Turismo es la Calidad. Para ello igual es necesario fijarse en el país vecino para poder observar su modo de actuar en cuanto a la formación de trabajadores en este ámbito ya como vemos y justificado está, este sector tiene un gran peso también dentro de sus fronteras y año tras año aumenta el número de turistas que quieren visitar el país.

A lo largo de todo este trabajo reitero la necesidad de esta mejora de la calidad del Turismo considerándola como otra ciencia Social más y como motor para tiempos futuros ya que la adaptación al cambio es clave en este sector ya que no nos podemos olvidar que es una industria más, avalada por estudios de carácter científico y además se considera que puede ser bastante fluctuante debido a la vulnerabilidad del comportamiento de la sociedad debido a factores económicos.

Trabajar hacia un turismo de Calidad es la intención por parte de las instituciones implicadas en ello, como son los Ayuntamientos, Provincias,

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Comunidades Autónomas, Consorcio de Tipo comarcal,.. Existiendo un único camino hacia esa Calidad que no es más que pasar por una formación adecuada a los profesionales al sector adaptada a las necesidades y dando el valor que se merece a esta rama profesional de la Hostelería y Turismo, que en la última Jornadas de Innovación y Futuro de la Formación en Cantabria creen que esta rama aumentará el número de alumnos matriculados de aquí a muy pocos años. Convirtiéndose en una de las ramas profesionales más demandadas.

INTRODUCCIÓN

1. IDENTIFICACIÓN Y RAZONES DEL POR QUÉ DE ESTE TRABAJO

En este primer apartado me voy a centrar en especificarles el cuál va ser la estructura del mismo, las justificaciones correspondientes y las razones que me han llevado a elegir el modelo de formación profesional francés para poder hacer mejoras en nuestro modelo español.

Dentro del mundo de la rama profesional de la hostelería y Turismo podemos decir que este país europeo es pionero en la recepción de turistas a nivel mundial, cómo también uno de los que más Ingresa por la industria turística.

Siempre consideraremos este trabajo como un acercamiento base para poder optar a una mejora en los estudios de Hostelería y Turismo englobando el término Hostelería dentro de la ciencia Turística.

A la par de ello para reforzar mi creencia sobre el papel potenciador que tiene este país en lo que a esta rama profesional se refiere es bien conocido dentro de su historia el estilo culinario francés o su línea de actuación en lo que ha cocina y gastronomía se refiere.

Gran parte de todo el vocabulario gastronómico a nivel mundial es de terminología francesa como podemos observar y la historia de la hostelería moderna parte de esta geografía Europea a la altura de los años 70.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Aunque hoy en día sea este un sector en continua expansión y cambio la cocina contemporánea se ha desarrollado a partir de la nouvelle cuisine francesa y a evolucionado hasta nuestros días como podemos observar.

Se puede decir que aunque España es hoy en día uno de los países más importantes en materia culinaria, Francia posee un gran historial en cuanto al desarrollo de la gastronomía moderna.

Pero ha de quedar claro que este trabajo no se centra solamente en la comparación de los estudios de Cocina sino de toda la oferta educativa de formación profesional de la rama profesional de Hostelería y Turismo en Francia.

Durante el desarrollo de este trabajo, y en sí dentro de uno de los puntos iremos dándonos cuenta más de la importancia del referente francés.

En cuanto a las enseñanzas de Turismo que suelen ser de nivel superior tanto en España como en Francia no hay que menospreciarlas ya que son enseñanzas muy ricas en contenidos y con gran demanda hoy en día.

Estas enseñanzas separadas pero a la vez unidas con la rama de hostelería suelen ser infravaloradas respecto a todo lo relacionado con la restauración. Siguiendo una misma línea de análisis nos daremos cuenta que las enseñanzas turísticas son de gran importancia y podremos encontrar algún tipo de mejora teniendo en cuenta el referente francés.

Nuestro primer paso será hacer esta introducción, seguido de un análisis breve de cómo está estructurada la Formación profesional en Francia, en la Rama de Hostelería y turismo, mientras que luego vendrá el paso de análisis de la formación profesional que se oferta en nuestro país para luego hacer una breve comparación y por último un análisis de las probables incorporaciones al sistema español para su mejora siempre teniendo en cuenta a el modelo francés estudiado en este trabajo.

La mayor intención que busca este estudio es la de poder adoptar unas medidas de mejora en los estudios de formación profesional de esta rama en concreto teniendo en cuenta la estructura económica que hoy en día posee

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

nuestro país y considerando que una reforma en la planificación en cuanto a este sector sería de gran importancia ya que su situación está claramente en decadencia por el intrusismo laboral y no podemos olvidar que es base en la productividad de la economía española. Iremos dando las claves para resaltar las medidas más importantes teniendo como apoyo unos datos estudiados con el mayor rigor posible.

A continuación proseguiremos con este trabajo dando unas pequeñas pinceladas sobre la importancia estratégica del Turismo como industria de gran peso en nuestra economía.

Posterior a esta pequeña justificación seguiremos con una introducción

1. LA ESTRUCTURA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN FRANCIA

I. ¿Cómo Está estructurada la formación profesional en Francia?

Comenzaremos este punto diciendo que la formación profesional en Francia está marcada por la diferente y diversificada sucesión de las diferentes etapas educativas, complejas y diversificadas, y la gran capacidad de este sistema educativo de integrar la formación académica en los centros educativos con la formación más de índole práctica en los centros de trabajo.

De aquí que podamos decir que esta etapa educativa en Francia está definida por los siguientes aspectos:

1. La formación profesional en este país está considerada como una opción más que se oferta después de haber superado la escuela secundaria, que además no está reñida o no impide seguir estudiando a otros niveles educativos superiores, es decir, en el sistema educativo francés hay posibilidad de ir escalando dentro de los diferentes niveles educativos sin problema ninguno al igual que en nuestro país.
2. **Tiene un marcado sistema de alternancia entre el centro educativo y la empresa dónde se realiza la parte práctica.**
3. El gobierno francés posee un sistema educativo que fomenta la formación continua de la persona y permite la convalidación de la

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

experiencia laboral con la obtención de títulos oficiales homologados por la propia administración.

Para poder hacer un seguimiento más completo y complejo del sistema de formación profesional en Francia tenemos que hacer un pequeño guiño a cómo está estructurado el sistema educativo, quien lo gestiona, cómo se rige,...

Le système éducatif français está dirigido y gestionado por el *Ministère de L'Éducation Nationale* administración del gobierno galo responsable de toda la política educativa tanto para los niveles más inferiores cómo los más superiores, dónde la enseñanza pública a cerca de un 80% de todos los estudiantes de la educación secundaria en este país europeo.

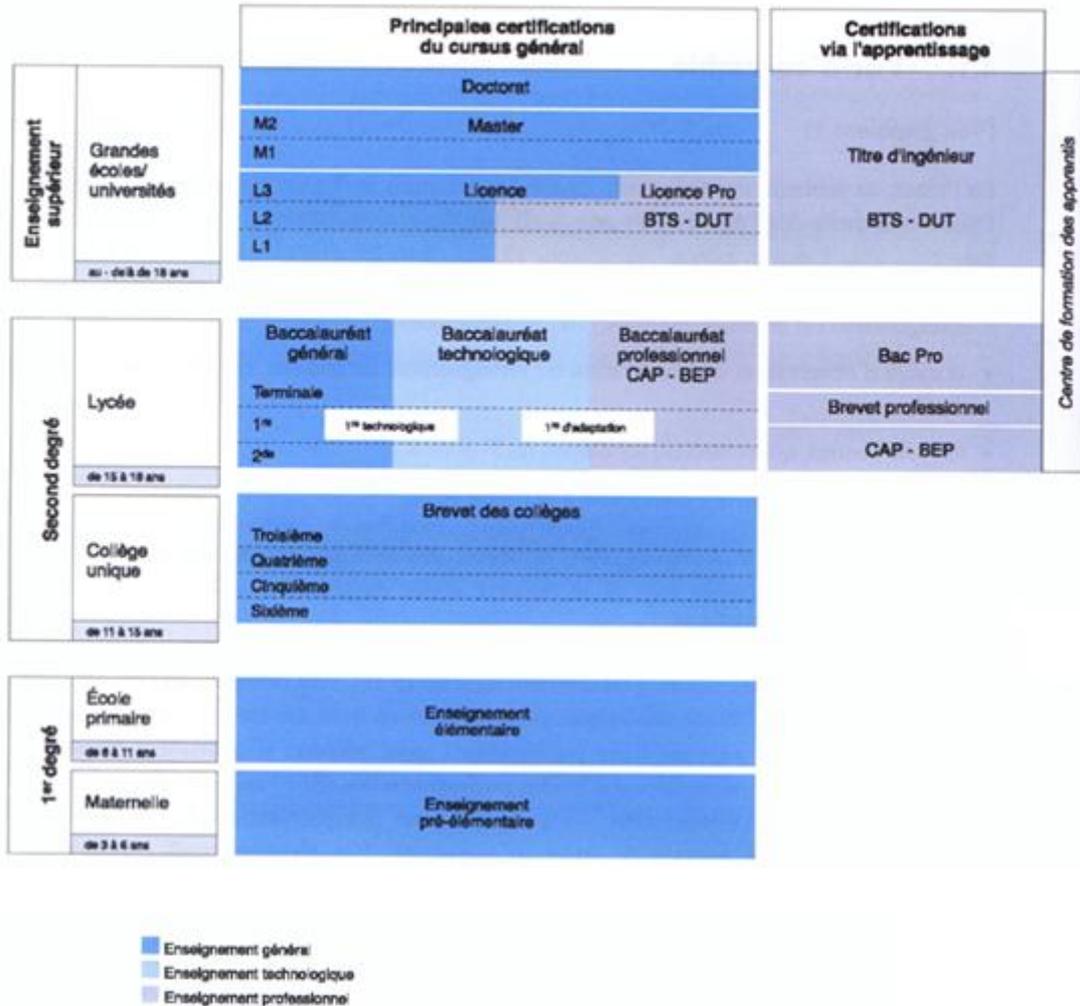
A continuación podremos observar dos cuadros que resume las diferentes etapas educativas en Francia:

- ✓ Diploma de Técnico Superior-Brevet Technicien Supérieur **BTS**
 - ✓ Certificado de Estudios Superiores-Certificats des études supérieures **CES**
 - ✓ Diploma-Diplôme.
 - ✓ Diploma de Estudios Universitarios generales-Diplôme des études Universitaires Général **DEUG**
 - ✓ Grado
 - ✓ Máster
 - ✓ Doctor-Ingénieur.
- NOTA: Estos últimos adaptados al nuevo plan de Bolonia.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

LE SYSTÈM EDUCATIF FRANÇAIS

Le système éducatif français



- Bac Pro: Baccalauréat professionnel
- CAP: Certificat d'aptitude professionnelle
- BEP: Brevet d'enseignement professionnel
- BTS: Brevet de technicien supérieur
- DUT: Diplôme universitaire technique

Extrajdo de *Formation et enseignement professionnels en France : Une brève description*, CEDEFOP, 2008

A partir de esta figura anterior podemos observar que el sistema educativo francés está dividido en:

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

- Una primera enseñanza primaria llamada *Première Degré* dividido en dos etapas, una integrada en la Education pré-élémentaire, que es la Maternelle que va de los 3 a los 6 años, y Une Enseignement élémentaire que es la École primaire que va de los 8 a los once años.
- Posterior a estas Enseignements élémentaires , se comenzaría la enseñanza secundaria de primer ciclo que va de los 11 a los 15 años. Esta etapa educativa es obligatoria, cursada en los *Colléges compuesto de cuatro cursos “ troisième ,quatrième. Cinquième, sixième”*. Estas enseñanzas no tienen ningún punto en común con las enseñanzas profesionales , menos en el último curso en el que se imparte una materia denominada “ *Module de découverte professionnelle*” desarrollado en varias horas semanales dónde se lleva a cabo un primer contacto con las enseñanzas teórico –prácticas dónde los alumnos que tienen intención de insertarse en el mundo laboral nada más acabar esta etapa educativa.
- Enseñanza secundaria de segundo ciclo. Inpartida en el “*Lycée*”. *Esta etapa educativa comprende de los 16 a los 18 años*. Llegados a este nivel de educación existen tres tipos de “*Baccalauréat*”: “ *Général, Technologique et professionnel CAP-BEL*”. Hay que señalar que en los diferentes centros de enseñanza secundaria de Francia se imparten unos u otros “*Baccalauréat*” facilitando la posibilidad de acceso desde unos hasta otros. Siendo más concretos nos vamos a explicar un poco más en los *Baccalauréats* que nos van a dar acceso a los estudios de “*Hôtellerie et Tourisme*” que es el “*lycée Technologique* . En el *Lycée General et Technologique* , se imparten las llamadas “*voie général*” y “*voie technologique*”, constando esta última de las siguientes siete categorías y series: *STL (“Sciences et Technologie de Laboratoire”), STI (“Sciences et technologies Industrielles”), STG (“Sciences et technologie de gestion”), TMD (“Techniques de la Musique et la Danse”), HÔTELLERIE, STAV (“Sciences et technologique de l’agronomie et du vivant”)*

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Todas estas enseñanzas llevan a la obtención del “Baccalauréaut Technologique” en tres cursos y preparan a los alumnos para la prosecución de estudios tecnológicos superiores.

En el “lycée professionnel” se imparten enseñanzas concebidas en relación directa con el mundo de la empresa y sus oficios, que constituyen la “voie professionnelle” propiamente dicha. Junto a contenidos generales (francés , geografía e historia , matemáticas, educación física, y en algunos casos física y química y lengua extranjera), se abordan contenidos tecnológicos y profesionales, que ocupan un 60% del horario. Los alumnos estudian en diferentes ambientes (laboratorios, talleres, clases) y realizan prácticas en empresas durante varios meses. Estas enseñanzas conducen a la obtención de tres títulos:

- ✓ *CAP* (“ Certificat d’apptitude professionnelle). Este nivel de estudios lleva implícito un currículo diferenciado que incluye entre 12 y 16 semanas de prácticas en empresas. Esta titulación capacita al alumno como obrero para su inserción inmediata a la vida laboral como profesional cualificado dentro de más de 200 especialidades.
- ✓ *BEP* (“*Brevet de études professionnelles*). Son dos años de estudio. Prepara a la alumno en cuatro sectores clave: Actividades sanitarias y Sociales; Restauración y Hostelería; Optica. Estos estudios darán acceso directo al “Baccalaureat”

“Baccaláureat professionnel” incluye tres años de estudios con prácticas en empresa y prepara al alumno para actividades profesionales de alta cualificación abarcando 75 especialidades. Da acceso a los estudios superiores tecnológicos y profesionales.

No nos podemos olvidar y es muy importante para reseñar que el sistema educativo francés ofrece un sistema que permite la obtención de los títulos desde el *CAP* hasta el BAC+3 (del que luego hablaremos), con un fin muy importante que es dar una formación a un alumnado de muy variadas procedencias, siempre con una intención la inserción laboral lo más rápido posible y en su caso una formación continua a lo largo de la vida. Esta

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

alumnado tendrá una procedencia que va desde las personas que posean nada más que estudios escolares, de secundaria, aprendices o profesionales con intención de formación continua. Los últimos datos de 2010 nos hablan de la existencia de 571 de estos “lycées des métiers”, distribuidos por toda la geografía francesa.

Sería de recibo centrarse a continuación en una breve descripción de los estudios superiores en Francia ya que parte de los estudios en los que nos vamos a centrar (sobre todo los relacionados con el Turismo) están recogidos dentro de esta tipología. A modo de resumen diremos que ,en este tramo hay que distinguir entre la enseñanza superior no universitaria que ofrece formaciones cortas, de dos cursos (BAC+2) y la enseñanza superior universitaria, que ofrece formaciones largas entre 3,5,8 años, organizadas según la secuencia LMD.

NOTA: En el primer cuadro de la página 5 hago un pequeño resumen de los estudios superiores en Francia.

2. BREVE INTRODUCCION A LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN ESPAÑA

En España la formación profesional depende de las Comunidades Autónomas. El acceso a la *Formación Profesional Específica* se divide en dos grados, que tienen unos requisitos de acceso distintos:

- **Ciclo Formativo de Grado medio:** se puede acceder después de haber obtenido el título de ESO o bien haciendo una prueba específica de acceso a grado medio para la que es necesario tener 17 años.
- **Ciclo Formativo de Grado superior:** se puede acceder después de obtenido el título de Bachillerato. Otra opción es hacer una prueba específica de acceso a grado superior para la que es necesario tener 19 años, o bien tener 18 años si se tiene un título de Grado medio relacionado con aquel al que se desea acceder. La posesión de un título de Ciclo Formativo de Grado medio no posibilita el acceso directo a uno de Grado superior.¹

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

En ambos casos la edad ha de tenerse al finalizar el año natural.

Según REAL DECRETO 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, la Formación Profesional en España se estructura atendiendo a criterios de afinidad de la competencia profesional en 26 familias profesionales.

Los Ciclos Formativos contienen en su currículo diversos Módulos Profesionales (asignaturas) de carácter teórico-práctico (en porcentajes diversos: desde algunos puramente teóricos a otros totalmente prácticos) y se completan con el Módulo Profesional de Formación en Centros de Trabajo (FCT), prácticas que se desarrollan en una empresa entre 300 y 400 horas y que, al igual que los demás Módulos del Ciclo Formativo es imprescindible superar para conseguir el título.

La nueva ley establecerá también, en los Ciclos Formativos de Grado Superior, la necesidad de finalizar, tras el Módulo de FCT, con un Módulo de Proyecto, similar al de las Ingenierías. La puesta en funcionamiento de los nuevos Títulos de Formación Profesional y la adopción de la novedad anterior y otras es inminente y con seguridad que comenzará en el curso 2008/09

Tras haber terminado un *Ciclo Formativo de Grado Superior* (CFGS) se puede acceder a algunas diplomaturas y licenciaturas universitarias (unificadas en Grados actualmente debido a la aplicación del Espacio Europeo de Estudios Superiores), compatibles con la temática estudiada durante el ciclo, y en algunas universidades es posible convalidar el título y obtener convalidaciones de créditos

Actualmente se llevan a cabo campañas del Gobierno para aumentar el prestigio social de esta oferta educativa, ya que en España hay cierto déficit de estos trabajadores ante los altos porcentajes de universitarios y fracaso escolar.

BREVE HISTORIA

Durante la transición española la FP superior se denominaba formación profesional de 2º grado (Nivel internacional ISCED-3), luego paso a denominarse modulo profesional 3, y ya cuando obtuvo el nivel internacional 5 equivalente a la universidad paso a denominarse Ciclo formativo de Grado

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Superior(Nivel internacional (ISCED-5b) en 2009 con el plan Bolonia se generó un cambio en la forma de definir los módulos que empezaron a estructurarse en créditos (ECTS) cada ciclo será de 2 años y tendrá 120 ECTS. La FP surgió de mantener el nivel 2 así la fp-2, pasó a denominarse ciclo de grado medio (ISCED-3b)

CICLOS FORMATIVOS DE LA RAMA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

- **Introducción:**

La oferta formativa de Formación profesional en España desarrolla en la rama de hostelería y turismo ciclos formativos de Grado Medio y Grado Superior. Los ciclos de grado medio corresponden a la rama de hostelería concretamente. Los ciclos de Grado Superior suelen abarcar la temática del turismo, sin olvidar también que existen dos ciclos de Grado superior de Hostelería.

A día de hoy los ciclos formativos están regidos tanto por la ley L.O.G.S.E y por la ley L.O.E. Los organismos públicos encargados de regir estos estudios (Ministerio de Educación) tienen como intención la eliminación o conversión de todos los ciclos formativos L.O.G.S.E, en L.O.E, es decir, independientemente de la rama profesional. Es decir pasar de las 1400 horas establecidas por cada ciclo L.O.G.S.E por las 2000 horas correspondientes por cada LOE.

Están regidos por un referente europeo según versa el Real Decreto 1538 que establece los ciclos formativos de Formación Profesional , así como un nuevo referente Español de la Educación Superior (MECES) que establece el nivel de estudios superiores en nuestro país , incluyendo los ciclos formativos de Grado Superior en ellos con un nivel 1. Este nuevo referente de estudios superiores es introducido por el Real Decreto 1147 que modifica el RD 1538, anteriormente citado, debido a la ley de Sostenibilidad, en los últimos años del gobierno de Rodríguez Zapatero.

Los ciclos formativos de formación profesional en esta rama se ofertan a lo largo de toda la geografía española. Existen Comunidades Autónomas en las que se ofertan dos los ciclos formativos de esta rama. Los ciclos formativos de Grado Medio de Hostelería son ofertados en todas las Comunidades Autónomas excepto las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla. De ahí

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

podemos darnos cuenta de la importancia de la hostelería y el Turismo en la vida económica y social de nuestro país. A continuación daremos una breve descripción personalizada de cada ciclo identificando sus salidas profesionales y la temática que abordan. Haremos una división entre ciclos de hostelería y Turismo.

“Aprovecho para concretar que las descripción de los estudios de Hostelería y Turismo en Francia tendrán una descripción más detallada ya que merece una atención con mayor profundidad, ya que los estudios desarrollados en nuestro sistema educativo español están más cerca de los lectores de este trabajo.”

DESCRIPCIÓN DE LOS CICLOS FORMATIVOS DE ESTA RAMA EN ESPAÑA

Empezaremos la descripción con los ciclos formativos de Grado Medio que pertenecen a la rama de Hostelería. Son los ciclos de “Cocina y Gastronomía” y “Servicios en Restauración”.

- **“Técnico en Cocina y Gastronomía”**: Tiene como función las actividades de pre-elaboración, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de Elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción culinaria. Posee las salidas profesionales de Cocinero, Jefe de Partida y Empleado de Economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- **“Técnico en Servicios en Restauración”**: Este título de técnico otorga las funciones de realización de Actividades preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas así como la atención al cliente en el ámbito de la restauración. A esto hay que añadir la actividad de atención al cliente en este ámbito profesional. Las salidas profesionales son muy amplias: Camarero de bar-cafetería o restaurante, Jefe de rango, Empleado de Economato de unidades de Producción y servicio de alimentos y bebidas, Barman, Ayudante de sumiller, Auxiliar de Servicios en medios de Transporte,...

El paso siguiente es hacer una breve descripción de los Títulos de Técnico Superior que se pueden cursar dentro de esta rama. En su mayoría se centrarán en el Turismo más que en la Hostelería teniendo en cuenta que este

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

segundo término está englobado dentro de la amplia temática que aborda el Turismo. En la descripción de estos ciclos aparecerá un asterisco delante de la descripción. Esto indicará que este ciclo formativo se desarrolla según la ley LOE pudiéndose dar la situación de que todavía haya Centros en los que impartan estas enseñanzas con el nombre de la anterior ley LOGSE, véase el caso del primer ciclo que voy a describir que es el de “Agencias de Viajes” establecido por la ley LOGSE, modificándose su nombre a “Agencias de Viajes y Gestión de Eventos” según la LOE.

- ***Técnico Superior en Agencia de Viajes y Gestión de Eventos:** Los estudios de este ciclo formativo preparan al alumno para programar y realizar viajes combinados y todo tipo de eventos, vender servicios turísticos en Agencias de Viajes y a través de otras unidades de distribución. ¿Cuáles son sus salidas profesionales?: Jefa de Oficina o Agencia de Viajes, Jefa de Departamento en una Agencia de Viajes, Consultor/a de Viajes, Organizador/a de Eventos, Vendedor/a de servicios de viaje y viajes programados, Promotor/a comercial de de viajes y Servicios turísticos, Empleado del departamentos de “booking” o reservas.
- ***Técnico Superior en Gestión de Alojamiento Turísticos:** El estudiante que se decida por cursar estos estudios tendrá la función de organizar y controlar establecimientos de alojamientos turísticos, aplicando las políticas empresariales establecidas, controlando objetivos de los diferentes departamentos, acciones comerciales, y los resultados económicos del establecimiento prestando el servicio en el área de alojamiento. Las salidas profesionales que otorga este ciclo son muy amplias: Subdirector del área de Alojamiento de establecimientos turísticos, Jefe de Recepción, Encargado de Reservas, Jefe de Reservas, Coordinador de calidad, Gobernanta o encargada general del servicio de pisos y limpieza, Sub -gobernanta o encargada de sección del servicio de pisos y limpieza, Gestor de Alojamiento en residencias, hospitales y similares, Gestor de Alojamiento en casas Rurales, Coordinador de Eventos, Jefe de Ventas en establecimientos de

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

alojamientos turísticos, Comercial de establecimientos de Alojamientos turísticos,...

- **Técnico Superior en Animación Turística:** Este título no está todavía establecido por la LOE y se cursa según el plan anterior o la ley anterior. Como todos los ciclos formativos de formación profesional de nuestro País tendrán a unificarse en 2000 horas y regirse según la ley vigente a día de hoy. Sus salidas profesionales de mayor relevancia son como Animador de Hotel, Animador de veladas y espectáculos, Animador de actividades al aire libre, Jefe de departamento de animación, Informador turístico , Promotor turístico, Transferista, Asistente de publicidad y Promoción.
- **Técnico Superior en Dirección de Cocina:** En este ciclo formativo el alumno aprende a dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando, las actividades propias del aprovisionamiento producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Podemos decir que la inserción laboral después de haber obtenido este título es de casi un 100%,siendo los trabajos desempeñados los de Director de alimentos y bebidas, Director de Cocina, Jefe de producción en cocina, Jefe de cocina, Segundo jefe de cocina, Jefe de Operaciones de Catering, Jefe de Partida, Cocinero, Encargado de Economato y Bodega.
- *** Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración:** Este ciclo formativo todavía se puede cursar modo LOGSE , cuya función es enseñar a los futuros alumnos a Dirigir y Organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos siguiendo los protocolos de calidad establecidos actuando según las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Tras cursar este título se puede desempeñar trabajos como: Director de Alimentos y Bebidas, Supervisor de Restauración Moderna, Maître, Jefe de Sala, Encargado de Bar-Cafetería, Jefe de Banquetes, Jefe de Operaciones de Catering,

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Sumiller, Responsable de compra de Bebidas, Encargado de Economato y Bodega. Para poder completar la información podemos decir que el ciclo LOGSE que todavía se oferta en ciertos Centros de Enseñanza de España recibe el nombre de *Técnico Superior en Restauración*.

- ***Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas***. El “Fin” de estos estudios es planificar, informar y asesorar (como su propio nombre indica) sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo viajeros y clientes en los mismos, así como en terminales, medios de transporte, eventos y otros destinos turísticos. Este título otorga la posibilidad de desempeñar funciones como Guía Local, Guía Acompañante, Guía de emplazamientos de interés cultural o patrimonial, Informador/a Turístico/a, Promotor/a turístico/a, Técnico/a de Empresa de consultoría turística, Agente de desarrollo turístico local, Azafata/Asistente en medios de transporte terrestres y marítimos, Azafata en terminales de transporte (estaciones, puertos y aeropuertos), Encargado de Facturación en terminales de Transporte, Asistente en ferias, congresos y convenciones, Encargado de servicios en eventos.

Estos son la totalidad de los estudios de la rama de Hostelería y Turismo en Formación Profesional. A esto podemos añadir también que existen PCPI'S que otorgan el título de Ayudante técnico en Cocina y en Servicios de Bar y restaurante. Estas titulaciones tienen como función dar un mínimo de titulación a las personas que no hayan superado u obtenido el Certificado de Educación Secundaria por las Vías Ordinarias o Extraordinarias. A diferencia de cómo voy a presentar los estudios de forma diferente a los ofertados en Francia ya que aunque me refiera a de forma más detallada a los materias es para hacer que él lector se fije de forma más detallada en la estructura de esta etapa educativa francesa de la que intentaremos aprender y extraer lo necesario para mejorar nuestro estudios.

ESTUDIOS DE FORMACION PROFESIONAL EN FRANCIA RELACIONADOS CON LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO

1. Introducción

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

A modo de aclaración de los puntos anteriores en los que me centro en desarrollar los estudios de Hostelería y Turismo Francés , quiero dejar claro que me voy a centrar en describir los estudios que serían considerados como los homólogos a nuestros estudios en nuestro país pero en Francia Es por ello que estudios como son los certificados de profesionalidad (C.A.P) o Brevet professionnel (BP) que son certificados de profesionalidad no voy a profundizar en ellos sino solamente en los títulos que por estructura y por factores como la edad y la categoría en niveles que tienen en el sistema educativo francés son equiparables a los Ciclos Formativos de Grado Medio y Grado Superior en España.

2. B.E.P MATIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTÊLLERIE

Este Viene siendo la categoría de Técnico que se obtiene en Francia al superar el B.E.P. En el país galo a diferencia de nuestro país solamente existe una tipología de estudio a estos niveles que corresponda con la familia profesional de la hostelería y el Turismo. Existen los títulos de BT (Brevet Technicien) a un nivel superior a este B.E.P pero no en materia de la familia profesional de Hostelería y Turismo. Salvo los BTS que vendrían a ser nuestros Títulos de Grado Superior no existen otra tipología de estudio que permita obtener una cualificación de esta reama profesional, siempre respetando los contratos de profesionalización y de aprendizaje que tienen una modalidad diferente y profundizaré de forma breve más adelante.

El estudiante de este título podrá desempeñar competencias profesionales como el aprovisionamiento de un establecimiento de restauración, confección de platos, presentación y servicio en mesas, recepción y trato de clientes,...

Dentro de las materias abordadas yo destacaría a parte de las relacionadas con los contenidos propios de los estudios turísticos como son la atención al cliente, la utilización de medios informáticos, las materias más prácticas son la introducción dentro de estos títulos de Materias como el Lengua , las Matemáticas, una lengua extranjera y la actividad física-deportiva

Aunque corresponde al apartado de propuestas de mejora y conclusiones creo que es de recibo comentar que esto es positivo para los alumnos y no sería

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

descabellado aplicarlo en nuestro país, porque es bien sabido que el nivel con el que llegan los alumnos a estos estudios independientemente de su procedencia, está caracterizado por la poca base en materias clave de ciertas etapas educativa. Como refuerzo a ello también viene muy bien para reforzar el conocimiento a personas que vengan de un ámbito profesional y quieran obtener este título de esta forma, teniendo un edad superior a los 26 años como recoge toda los lugares de información que he podido consultar.

Por otra parte, este tipo de estudios permite también su estudio en un sistema de alternancia, tanto en un centro oficial dependiente del gobierno estatal, como en centros homologados para ello como son

3. BAC PRO CUISINE

Este estudio me merece una mención especial porque como se puede observar en la parte en la que intento describir el sistema de la Formación Profesional en Francia se puede observar que hay ciertos estudios que están al nivel de los BTS, DUT ,que son estudios superiores centrados en desarrollar competencias profesionales como pueden ser oficios como es en este caso el de la Cocina. Aunque como se sucede en otras situaciones puede que me solape y que intente hacer las comparaciones con este punto que tiene como objetivo describir los estudios que queremos comparar.

Quiero decir con esto para que me sirva para no repetirme en el punto de las comparaciones entre estudios que en España la forma de poder obtener competencias profesionales y/o título académico sobre este ámbito se tiene que cursar el ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía o el Título de Ciclo Formativo de Dirección de Cocina. La función de este estudio tiene las mismas características que el ciclo Formativo de Grado Superior L.O.E anteriormente citado dentro del sistema educativo de nuestro país. A diferencia de nosotros este Bac tiene de peculiar la introducción de materias generales como las matemáticas y la lengua Francesa, además de las materias propias de la rama profesional.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

La duración de este BAC es de tres años, pudiéndose cursar en Lycées o en centros certificados por el gobierno francés para la preparación e impartición de estos estudios.

4. BTS HOTÈLLERIE-RESTAURATION ET TOURISME

El sistema de formación profesional en Francia recoge como en España la posibilidad de poder ser Técnico o Técnico Superior según sea la formación previa realizada.

“Système éducatif en France dans la domaine en Tourisme”

BTS Tourisme: Brevet de Technicien Supérieur du Tourisme .BTS-AGL; BTS-VPT.

Para el acceso a este tipo de formación académica se ha de tener superado un Bachillerato (Baccalauréat) previo , además de hacer una entrevista previa y una serie de test en los que el alumno ha de mostrar el conocimiento de dos lenguas extranjeras “vivas”. Este curso dura dos años a razón de 33 horas Semanales.

El lugar dónde se puede obtener este título es el Lycée Technique Hotelier, o lo que sería a efectos en nuestro país una escuela de Hostelería y Turismo. Allí se impartirán las materias correspondientes necesarias para poder titularse.

Existen otras formas de obtener el título sin necesidad de tener que asistir a clases presenciales. Primeramente a través de un contrato de cualificación gracias al sistema francés de L'Education Permanente o el sistema por alternancia (par alternance) en el que el alumno permanecerá tres semanas al mes en el centro empresarial y una semana mensual en el centro educativo*.

Después de haber obtenido este título existe la posibilidad de poder acceder a la universidad.

Los contenidos de estos estudios están marcados por la introducción del conocimiento de los sistemas informáticos como gestión dentro del mundo hotelero. Es clave resaltar que la gestión de los hoteles y establecimientos turísticos necesitan programas centrados en la recogida de datos para el

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

ingreso y salida de los turistas. Como complemento de estos contenidos este BTS también forma al alumno en comunicación y comercialización de productos turísticos. Es por ello que se nos permite cursar dentro de esta titulación dos especializaciones diferenciadas. Una **opción A** en la que llamada CONCEPTION ET COMMERCIALISATION en la que se tratan aspectos de cote comercial en los que se prepara al alumno para la comercialización turística. La Opción B ACCUEIL ET ANIMATION, en la que sus contenidos hacen más referencia a la comunicación y atención del cliente en este ámbito profesional.

**NOTA: SERA PARTE DE LA CONCLUSION DE NUESTRO TRABAJO TFM*

Para un mayor conocimiento de estos estudios vamos hacer una pequeña descripción de estas dos opciones recogidas en el sistema francés de gran importancia.

- I. **BTS –AGL Animación y gestión Turística local:** Este tipo de estudios forma al alumno profesionalmente para acoger al cliente, promoción de destinos turísticos locales así como la realización de proyectos turísticos en el ámbito local para su dinamización y desarrollo económico. El estudiante que decida embarcarse estos estudios podrán realizar visitas guiadas, circuitos turísticos, responsabilizarse de grupos turísticos, realización de funciones de guía –interprete regional , elaboración de folletos turísticos locales,...Para una posible comparación con los ciclos formativos de Grado Superior en España voy a adjuntar a continuación las materias que se cursan.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Programme du BTS AGTL

MATIERES ENSEIGNEES	Horaire hebdomadaire 1ère année	Horaire hebdomadaire 2ème année
Enseignement Obligatoire		
Français	2	2
Langue vivante étrangère A	3	3
Langue vivante étrangère B	3	3
Analyse du patrimoine	2	2
Analyse spatiale appliquée au tourisme	3	3
Economie et droit	4	4
Mercatique, gestion appliquée aux organismes du tourisme	4	4
Techniques touristiques	4	4
Actions professionnelles	8	8
Enseignement Facultatif		
Langue vivante étrangère C	2	2
Patrimoine culturel et touristique régional	3	3
TOTAL	33	33

NOTA: Es de interés señalar que en Francia se le denominan “matières” a los módulos profesionales, concluyendo que independientemente de la etapa formativa se le denominan de igual forma.

El periodo de prácticas será establecido durante un periodo mínimo de 6 a 12-14 semanas. Se denomina **Stage en Enterprise**. Al mencionar esta parte del estudio nos detendremos aquí en dar una breve explicación y comparación del **Stage en Enterprise** y las FCT. La diferencia existente en estas dos formas de adquisición de competencias profesionales es que en el país galo es una parte importante pero es el propio alumno de forma independiente el que busca la empresa idónea y les envía una carta de presentación con un curriculum para que la empresa lo estudie. De ahí la empresa receptora decidirá si conceder las prácticas al estudiante. Se puede decir que el sistema educativo francés deja más libertad y autonomía al estudiante dónde le exige un grado de madurez a la hora de enfrentarse a esta etapa de su formación. No existe un seguimiento detallado por parte de un tutor en el centro educativo y en la empresa como sucede dentro de nuestro sistema educativo español.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

El gobierno francés pone a disposición del alumnado infinidad de medios para poder establecer contacto con las empresas, existiendo portales tanto dependientes de la Admon. Pública como de las empresas privadas dónde se ofertan públicamente los puestos para la realización de las prácticas.

II. BTS- VPT. Venta y producción turística: El alumno que curse esta formación tendrá como función la conducción del producto turístico desde su creación hasta su venta. Estos productos turísticos serán viajes y estancias función propia de agencias de viajes y tour-operadores. El conocimiento geográfico de los principales destinos turísticos será primordial, a la vez que el dominio de los programas informáticos de gestión y reserva de vuelos y estancias. La comunicación será un punto a tratar dentro de estos estudios. No nos podemos olvidar que los conocimientos en gestión comercial y empresarial serán necesarios para un desempeño laboral futuro, ya que estos estudios otorgan a sus poseedores de la posibilidad de gestionar todo tipo de Agencias de Viajes. Otros puntos importantes a dominar son el marketing, contabilidad, gestión comercial,... entre otros. Existe también un listado de materias que se han de cursar dentro de esta titulación. Como punto a resaltar de esta opción del BTS en Turismo es importante decir que en materia de Lenguas se cursan el Francés, Inglés y dos “lenguas vivas” (*Langues vivantes*) de importancia en el sector turístico francés.

Esta opción de BTS nos ofrece la posibilidad de poder cursarlo en alternancia (stage en alternance) que comentaremos más adelante en los puntos finales del trabajo en el que plantearemos propuestas de mejora de nuestros estudios a partir de este modelo francés.

2. Nota Aclarativa sobre La modificación actual del BTS Tourisme.

A Través de mi continuo proceso de documentación me he dado cuenta que a partir del curso venidero 2012-13 en Francia se va a llevar a cabo una modificación de estos estudios BTS en la rama anteriormente citada de Turismo AGL-VPT. Con esto se intenta aglutinar los estudios de estas dos

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

opciones dando al estudiante una mayor cantidad de competencias aglutinándolas y relacionándolas en un mismo Título.

Este título se fusiona a partir de los anteriores e intenta ir más allá proporcionando unos estudios superiores de mayor complejidad. Esta será en dos niveles:

- En la gestión de información turística, donde se proporciona una especialización funcional, más multimedia y más multidisciplinar dentro del mundo turístico.
- Se introducirá un curso de profesionalización en cada una de las variantes en las cuáles quiera trabajar el alumno, como puede ser el turismo de negocios, el turismo de cruceros, el ecoturismo, turismo de sol y playa, de la tercera edad,... Dentro de las materias a tratar dentro de estos estudios se intentará que el alumno se especialice en alguna materia determinada para poder desarrollarla posteriormente en el ámbito laboral.

Los estudiantes de este BTS Turismo de nueva creación pueden desarrollar sus competencias profesionales dentro de cuatro ámbitos profesionales diferenciados:

- ***Empresas de Turismo:*** Agencias de Viajes, Tour-operadores, Centrales de reservas, parques temáticos y de ocio, empresas rent-a-car,...
- ***Organizaciones de territoriales de turismo vinculadas a determinadas instituciones*** como son las oficinas de Turismo locales, regionales, nacionales e incluso internacionales, así como la labor de guías turísticos
- ***Empresas de Transporte de pasajeros:*** Operadores de autobuses, aviación, de tipo marítimo como pueden ser cruceros,... Toda labor de azafato a cargo del bienestar del cliente.
- ***Empresas de Alojamiento:*** Cualquier empresa de alojamiento tanto hotelero, como extra-hotelero.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Programme du BTS Ventes et productions touristiques

MATIERES ENSEIGNEES	Horaire hebdomadaire 1ère année	Horaire hebdomadaire 2ème année
Enseignement Obligatoire		
Français	2	2
Langue vivante étrangère A (1)	3	3
Anglais	3	3
Géographie et histoire des civilisations	5	5
Mercatique et productions touristiques	6	6
Economie et droit appliqués au tourisme	4	4
Commercialisation de produits touristiques	6	6
Actions professionnelles	4	4
Accès aux ressources informatiques et documentaires de l'établissement	4	4
Enseignement Facultatif		
Langue vivante étrangère C (2)	2	2
Gestion de projet touristique multimédia	3	3
TOTAL	33	33

El periodo de prácticas será establecido durante un periodo mínimo de 6 a 12-14 semanas. Se denomina **Stage en Enterprise**. Al mencionar esta parte del estudio nos detendremos aquí en dar una breve explicación y comparación del **Stage en Enterprise** y las FCT. La diferencia existente en estas dos formas de adquisición de competencias profesionales es que en el país galo es una parte importante pero es el propio alumno de forma independiente el que busca la empresa idónea y les envía una carta de presentación con un curriculum para que la empresa lo estudie. De ahí la empresa receptora decidirá si conceder las prácticas al estudiante. Se puede decir que el sistema educativo francés deja más libertad y autonomía al estudiante dónde le exige un grado de madurez a la hora de enfrentarse a esta etapa de su formación. No existe un seguimiento detallado por parte de un tutor en el centro educativo y en la empresa como sucede dentro de nuestro sistema educativo español.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

El gobierno francés pone a disposición del alumnado infinidad de medios para poder establecer contacto con las empresas, existiendo portales tanto dependientes de la Admon. Pública como de las empresas privadas dónde se ofertan públicamente los puestos para la realización de las prácticas.

BTS Hôtellerie et Restauration: Brevet de Technicien Supérieur en Hôtellerie et Tourisme.

A modo introductorio sería interesante decir que el estudio Superior en Hostelería y Restauración en Francia se divide en dos opciones diferenciadas como en el caso de los estudios de Turismo. Una de las opciones está enfocada a que el alumno pueda desarrollar unas competencias profesionales en las empresas de restauración de particulares y las empresas de Profesionales de la Cocina. En Francia a esta terminología la denominan “marché particulier et marché professionnel”. De todos es sabido, aún desconociendo el mundo de la Hostelería, sabemos que dentro del mundo de la cocina concretamente existe un mundo más de carácter profesional o mejor dicho “innovador” de cocina de autor y otro mundo de cocina más de sector industrial y no tan elaborada. En la siguiente descripción podremos diferenciarlo como se debe.

- I. **BTS Hôtellerie et Restauration option Art Culinaire, art de la Table et du service.** El mundo de la hostelería y la restauración son actividades profesionales que responden a unos ámbitos laborales que tienen como función la acogida y recepción de un cliente hasta el servicio de restauración propio. Este desempeño profesional englobará a empresas desde pequeños hoteles a restaurantes de cocina típica de carácter más familiar, pasando por departamentos de restauración de tipo social como pueden ser los de los hospitales, colegios públicos, centros de Residencia de la tercera edad,... hasta restaurantes de cocina de última generación y de gran valor culinario. Sin olvidarnos también de la capacidad de desempeño laboral dentro de los establecimientos de restauración más industriales. El estudiante que se forme en esta titulación deberá de ser capaz al finalizar sus estudios correspondientes de poder asumir las

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

responsabilidades de dirección, control, organización, motivación y conducción de un equipo de profesionales de la restauración. Deberá aplicar una serie de directrices comunicativas y directivas para el buen funcionamiento del establecimiento. Conocerá en profundidad todos los procesos de seguridad, higiene, nutrición, dietética,..así como los procesos anteriormente citados de estructuración y técnicas profesionales. Esta primera opción tiene dentro del periodo de prácticas una peculiaridad que es cursarlas al final del primer curso de estudios.

- II. **Bts Hôtellerie et Restauration option Mercatique et gestion hôtelliere.** El alumno saldrá preparado para poder afrontar situaciones de trato directo con el cliente, reforzando su papel de comercial en dónde tendrá que saber vender el producto así como reforzar la visión que tiene este del mismo. Fidelización, persuasión dirección y animación de equipos también pueden entrar dentro de lo que se exige al alumno a la hora de finalizar estos estudios Par completar más aspectos podemos decir también que estos estudios preparan al alumno para poder identificar también los “porqués” de los flujos turísticos así como y/o que influye .para que estos tomen un camino u otro. Las técnicas de acogida y recepción de las diferentes tipologías de clientes se abordarán dentro de la temática de este título.

A continuación voy a mostrar las tablas en las que aparecen las diferentes “matières” que forman estas dos opciones del BTS de Hostelería y Restauración. Es muy importante en este estudio tener en cuenta las materias cursadas en Francia para poder establecer una comparación con los módulos profesionales que forman los ciclos del Sistema Educativo Español. A partir de estas comparaciones podremos establecer las propuestas de mejora y progreso para nuestro sistema. También no podemos rechazar la idea de poder mejorar el sistema francés a partir de ciertos aspectos de nuestro sistema de formación profesional.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

*NOTA: Es preciso aclarar al lector que las materias que se imparten en el BTS adaptado al nuevo espacio Europeo de las Enseñanzas Superiores no lo he indicado a través de una tabla sino que me he limitado a enumerarlas.

BTS Hôtellerie-restauration option Art culinaire, art de la table et du service

MATIERES ENSEIGNEES	Horaire hebdomadaire 1ère année	Horaire hebdomadaire 2ème année
Enseignement Obligatoire		
Français	2	2
Langue vivante étrangère A	2	2
Langue vivante étrangère B	2	2
Economie générale	2	2
Economie d'entreprise et gestion des ressources humaines	1	2
Droit	2	1
Gestion comptable, financière et fiscale	8	3
Mercatique	2	2
Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration	2	2
Génie culinaire	3	8
Restauration et connaissance des boissons	3	4
Hébergement et communication professionnelle	2	1
Ingénierie et maintenance	1	1
Enseignement Facultatif		
Langue vivante étrangère C (deux langues sont obligatoires dont l'anglais)	2	2
Actions professionnelles appliquées	2	2
TOTAL	32	32

Le stage dure entre 16 et 20 semaines. Il se divise en deux parties, dont une obligatoire de 12 semaines minimums en fin de 1ère année.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Programme du BTS Hôtellerie-restauration, option Mercatique et gestion hôtelière

MATIERES ENSEIGNEES	Horaire hebdomadaire 1ère année	Horaire hebdomadaire 2ème année
Enseignement Obligatoire		
Français	2	2
Langue vivante étrangère A	2	2
Langue vivante étrangère B	2	2
Economie générale	2	2
Economie d'entreprise et gestion des ressources humaines	1	2
Droit	2	1
Gestion comptable, financière et fiscale	8	3
Mercatique	2	2
Sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration	2	2
Génie culinaire	3	8
Restauration et connaissance des boissons	3	4
Hébergement et communication professionnelle	2	1
Ingénierie et maintenance	1	1
Enseignement Facultatif		
Langue vivante étrangère C (deux langues sont obligatoires dont l'anglais)	2	2
Actions professionnelles appliquées	2	2
TOTAL	32	32

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Le stage est d'une durée de 12 semaines et peut être fait dans un ou deux établissements différents.

Brevet technicien Supérieur Responsable de L'hébergement: Este estudio tiene como elemento diferenciador de los demás estudios que es creado para poder equipararse a l referente europeo o al marco europeo de los estudios superiores.

Como su propio nombre indica este estudio intenta definir unas competencias profesionales en el alumno que lo curse para que en su desempeño profesional pueda desarrollarlo en cualesquier establecimiento hotelero, campings, hostales, cualquier centro en el que se pueda recibir a un cliente y disfrute de una estancia en un establecimiento hotelero.

Está compuesto por dos cursos en los que podemos hacer la siguiente descripción:

- ✓ **El primer curso** tiene una duración de 30 Horas semanales. Las asignaturas a tratar son: Técnicas de recepción de clientes en dos lenguas extranjeras 6h; Organización y técnicas de pisos Organisation et techniques de la réception en deux langues étrangères (6h) ; organisation et techniques des étages (3h) ; mercatique et techniques de commercialisation (4h) ; droit appliqué à l'hébergement (1h) ; anglais (5h) ; langue vivante européenne (4h) ; gestion et techniques des ressources humaines (1h) ; organisation et gestion administrative et comptable (3h) ; communication professionnelle en langue nationale (3h) **Enseignement facultatif** : langue vivante étrangère (3h) ; module régional : hébergement médical, social, ou autres initiatives modules culturels, voyages d'études, etc. (3h) *se les puede llamar las optativas dentro de este estudio.*
- ✓ **Segundo** Curso 32 h semanales .Organisation et techniques de la réception en deux langues étrangères (6h), organisation et techniques

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

des étages (3h) ; mercatique et techniques de commercialisation (3h) ; droit appliqué à l'hébergement (2h) ; anglais (5h) ; langue vivante européenne (4h) ; gestion et techniques des ressources humaines (3h) ; organisation et gestion administrative et comptable (3h) ; communication professionnelle en langue nationale (3h)

Enseignement facultatif : langue vivante étrangère (3h) ; module régional : hébergement médical, social, ou autres initiatives modules culturels, voyages d'études, etc. (3h)

La estancia en la empresa en este BTS es de 20 semanas como mínimo.

El titular de este BTS se asegurar tener conocimientos fluidos y eficaces en todo lo relacionado con los servicios de recepción de clientes así como todo lo relacionado con sus normativas, políticas y procedimientos en vigor además sobre este campo profesional añadiendo también lo relacionado con la búsqueda de la satisfacción del cliente. El alumno que esté dispuesto a cursar estos estudios podrá desarrollar competencias profesionales en establecimientos del tipo: Hoteles de todos los niveles, centros de acogida de personas (geriátricos, centros médicos, centros de menores,..),campings,..Los contenidos de este estudio preparan al alumno para desempeñar competencias en un amplio abanico de centros dónde desempeñar una buena profesión.

http://www.infonegocio.com/liceofrancesv/PDF/Horaires_des_classes_de_2de.pdf 10 MAYO 2012

<http://letudiant.fr>

COMPARATIVA ENTRES LOS DIFERENTES ESTUDIOS EN FRANCIA Y ESPAÑA

1. Comparación a grandes rasgos.

De primeras tenemos que darnos cuenta que siguiendo el estudio anterior podemos observar que aunque los estudios de ambos países pertenezcan a una misma rama profesional, están estructurados de diferente

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

manera. Primeramente podremos observar que en Francia existe un estudio que otorgue un título de Técnico o lo que se podría definir aquí como estudios de Ciclo formativo de Grado Medio. Este título engloba los contenidos abordados en los módulos profesionales de Formación Profesional del sistema español en un solo ciclo, podríamos decir. Mientras que el sistema educativo español oferta dos ciclos formativos en Francia solo oferta uno que engloba los contenidos de los dos ciclos españoles. Este es el caso del B.E.P Matier

Según la estructura de los estudios en Francia y concretamente los estudios de Hostelería y Turismo, para obtener el título de Técnico Superior hay que cursar un BTS. El título B.E.P que vendría a ser el título de Técnico en España. En el caso de nuestro país si existen títulos de Grado Medio que otorgan el Título de Técnico en “Cocina y Gastronomía” y “Servicios en Restauración.” Todos estos estudios están compuestos por dos años lectivos. Cada BTS des esta rama de hostelería y Turismo suele tener dos opciones de especialización dentro de cada BTS. Esto a día de hoy lo ha cambiado en el caso del BTS de Tourisme que se han fusionado las dos opciones. Estos BTS dan paso a poder estudiar los DUT que son diplomas universitarios y otro tipo de Grados según el nuevo plan de Bolonia a nivel Europeo. Existe también dentro del mundo de la formación profesional en Francia contratos de profesionalización y aprendizaje que consisten en dar una preparación teórica a las personas que carezcan de estudios y quieran cualificarse para adaptarse al sistema actual. Estos tipos de contrato requieren una escolarización en centros respectivos de forma temporal. En mi estudio lo trato y lo considero una rama de la Formación profesional.

En el caso francés ya existen BTS adaptados al espacio Europeo de los estudios superiores que en España Todavía no ha sido tratada y no hay intención de implantarlo.

En el caso de la realización de las prácticas que tanto en España como en Francia son obligatorias, en Francia las dejan en manos del alumno que de forma autónoma tiene que buscarse los medios para poder entrevistarse y ser elegido por parte de la empresa a la cual se ofrece. Existiendo una gran cantidad de plataformas digitales para poder dejar las cartas de presentación

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

para poder acceder a estas empresas. En nuestro país siguen siendo muy tutorizadas por los profesores de los Centros educativos. Esto es algo que debemos de cambiar e intentar evolucionar hacia la búsqueda de la autonomía por parte del alumno, que a estos niveles se supone que ya tiene la capacidad suficiente para hacerlo.

Otro de los puntos fuertes que lo desarrollo en la conclusión es la capacidad de poder estudiar de forma alternada con un trabajo que nos haga desarrollar más competencias: “**stage en alternance**”. Puede que sea algo muy importante a importar en nuestro país en la formación profesional. Esta sino quedaría obsoleta como pasa en otros países de nuestro entorno como Italia y Portugal.

2. Aspectos más concretos a comparar de las Diferentes Titulaciones

Otro caso bastante importante a reseñar en este trabajo es el caso de los estudios que se centran en Cocina. Concretamente en los Estudios Superiores de Cocina del Plan L.G.S.E o Dirección de Cocina del palan L.O.E. En el caso del modelo francés, el estudio de materias como la cocina se desarrolla en un ámbito privado o a través de un BAC de profesionalización anteriormente citado. En el Caso de nuestro país, exceptuando comunidades autónomas con gran tradición culinaria como es Cataluña, estos estudios se ofertan de a través de la educación pública reglada dentro de la Formación Profesional. Como dato anecdótico o más bien peculiar se puede decir que las comunidades como Cataluña vanguardistas en el sector más innovador que es la cocina reservan el estudio de esta materia para ámbitos privados o de educación privada. Esto sería digno de otro estudio.

Esto se puede contrastar informándose a través de las páginas de la oferta educativa en nuestro país como es Todofp.es en la cual podemos observar que estos estudios no se ofertan y esta es una comunidad con gran tradición de grandes “chefs”, mientras que en las demás comunidades que no poseen tanta tradición si se ofertan.

En el caso de los estudios más centrados en la Restauración podemos observar que tanto en España como en Francia los estudios que acreditan un nivel de conocimientos y un título de Técnico Superior o BTS en Francia, para

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

poder desempeñar trabajos como el de “maitre” o encargado del servicio de camareros de un Establecimiento de Restauración. Es más y como dato más concreto y de gran interés el sistema educativo francés oferta una gama de estudio con de restauración dirigida a futuros profesionales que quieran trabajar en establecimientos de restauración en la parte más relacionada con las técnicas de servicio, de higiene, dietética, organización de un restaurante y otra opción en la que el alumno aprenderá a realizar tareas de acogida de clientes, técnicas de comunicación , tareas de resolución de problemas, ya que en el país galo existen muchos restaurantes de gama alta o de “haute cuisine” los cuales están centrados en la calidad y el trato al cliente existiendo dentro de las estructuras de estos el departamento de recepción.

En nuestro país existe el Título de Técnico Superior en Alojamientos, que se centra en las tareas de acogida y gestión de un establecimiento hotelero, la recepción y salida de clientes , el trato con este,... y el Título de Técnico Superior en Dirección en Servicios de Restauración (L.O.E), que se centra en preparar al alumno para poder dirigir el equipo de camareros de un establecimiento de Restauración. Se puede decir que en Francia buscan puntos de unión entre los contenidos de estos diferentes estudios, mientras que en España se centran en un desarrollo más individual de estos. Si volvemos la vista atrás podemos ver en el listado de materias a cursar de estos títulos, que en Francia se cursan las mismas materias, diferenciándose cada opción por una o dos materias nada más. Como su propio nombre indica unen los contenidos de los títulos que intentan impartir conocimientos de restauración y gestión hotelera que un mismo título. Mientras que en nuestro país no. Se tienen que cursar de forma independiente y no existe ninguna relación entre estos estudios.

A modo general que trataré a continuación de forma más profunda podemos ver que los estudios tanto de la rama más de hostelería y la rama más de Turismo se centran en adquirir competencias en por lo menos tres lenguas que son: la materna que es francés , una primera lengua extranjera que es el Inglés y una segunda lengua extranjera que suele ser el alemán. Esto si lo comparamos con el sistema nuestro, el español nos damos cuenta que tenemos un déficit de preparación del lenguaje comunicativo, porque tampoco

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

se prepara la lengua materna que es el castellano y eso es muy importante dentro del desarrollo de competencias profesionales ya que muchas veces dentro de la hostelería existen trabajadores que aunque tengan la problemática de la falta de cualificación, tampoco dominan el castellano para poder dirigirse al cliente. En este mundo el conocimiento de lenguas es básico y si no existe un refuerzo en este ámbito nuestros futuros profesionales no estarán al nivel que la situación les demanda.

En el caso de los BTS y los Títulos de Técnico Superior de turismo España ha optado por crear tres diferenciados: Alojamientos, Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, Guía, Información y Asistencias Turísticas.

En el caso de Francia existían dos BTS, el cual uno se dividía en dos opciones, que ahora pasa a ser un BTS de Tourisme solamente. Esto se implantará a partir del curso que viene. Anteriormente eran los BTS-opción AGT, de Animación turística y local que da la posibilidad de desarrollar competencias como guía turístico local y la opción BTS VPT que es de venta y promoción turística. Estas dos opciones que ya no se cursarán y pasarán a ser solamente una en la que se podrán adquirir conocimientos tanto de gestión de agencias de viajes, como son los programas informáticos de reservas de vuelos, e.t.c, ha adquirido conocimientos de los principales recursos turísticos locales de un determinado territorio, para poder desempeñar las competencias de Guía Local.

Con ello podemos concluir que con el nuevo BTS en Turismo, durante dos cursos de duración se pueden adquirir conocimientos como los que se imparten en los títulos de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos y Guía, información y Asistencias Turísticas. La función con ello es unificar materias para desarrollarlas en dos cursos y dar un contenido más amplio en estas titulaciones.

A razón de nota aclaratoria quiero decir que esta es una comparación como digo al principio a grandes rasgos, ya que los contenidos vienen a ser los mismos tanto en país como en el otro pero se refieren ellos en cada lugar de una forma particular, con otra nomenclatura, pero siguen tratando los mismos contenidos. Pero como podemos ver en nuestro país vecino intentan unificar y

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

no diversificar, creando estudios que dan una cualificación pero su uso para el mercado laboral puede que no sean de mucha utilidad, véase el caso de los títulos de Técnico de Grado Medio en nuestro país. En definitiva el caso es que Francia tiene un tejido empresarial y una base de su estructura económica diferente, más sólida que la nuestra, en la que la generación de trabajo va unido a la productividad y redundante en una mejor introducción de los estudiantes recién titulados al mercado laboral que aquí en España.

PROPUESTA DE MEJORA A PARTIR DEL MODELO FRANCÉS: CONCLUSION Y JUSTIFICACION

1. Inclusión del Sistema en Alternancia en los estudios de Hostelería y Turismo

Mi intención es poder adquirir la forma de trabajo en **alternancia** (stage en alternance) para el modelo de los estudios de formación profesional de la rama de Hostelería y Turismo. Sin nos fijamos en el caso de Francia los estudios de Hostelería y Turismo aquí tienen un mismo nivel y no ha diferenciación entre técnico superior o técnico Medio. En nuestro caso al existir ciclos formativos de Grado Medio relacionados con la hostelería de carácter aproximativo al mundo de la restauración sería muy recomendable que estos se acogieran al modelo francés ya que son estos títulos de Técnico los que surten de mano de obra a gran cantidad de establecimientos de restauración. Según datos de la federación española de Hostelería cerca de 50,000 puestos de trabajo de carácter temporal son los que se crean en nuestro país durante la temporada alta de turismo. Muchas son las personas según datos del INEM también los que se apuntan en las oficinas de empleo regionales demandando empleo en la hostelería sin ninguna cualificación. Además de que muchos jóvenes intentan ganarse un dinero durante la temporada estival en el sector de la hostelería con la intención de poder desarrollar unas competencias profesionales futuras también. Es sabido como reafirmación también que en este sector en nuestro país está lleno de personas con una cualificación profesional nula o

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

escasa. Para la mejora de la calidad de este sector ya que cualquier persona versada en Hostelería y Turismo el futuro de este sector es la búsqueda de la calidad y los parámetros de alto nivel, es necesario la cualificación y aprendizaje reconocido del personal profesional de este sector. No hay que olvidar que esto también es equiparable a todos los sectores profesionales y me pregunto porque para este no. Desde aquí aprovecho para poder reivindicar una situación profesional justa y equiparable para los profesionales de la hostelería y Turismo, con los demás profesionales de otros sectores laborales. Para ello sería conveniente que el sector privado de empresas de restauración apoye las medidas de cualificación profesional mejores como son las que se proponen en este trabajo. No vale de nada que este sector se precarice y se llene de trabajadores en situaciones laborales precarias a costa de las intenciones de los empresarios. Para ello es necesario seguir las directrices de la cualificación de estos eligiendo una de las formas que aquí propongo extraídas del modelo francés. El lector se preguntará la elección del modelo francés. En un siguiente punto se justificará esta decisión.

He elegido solamente una propuesta de mejora que es la que más se ajusta a nuestras necesidades. A lo largo de este punto iré señalando la medidas que se podrán realizar y cómo existe la intención en nuestra comunidad concretamente de realizarlo. No en esta rama de la formación profesional concretamente pero si en otras. En las últimas charlas que se realizaron en el centro cultural de la Vidriera de Camargo se debatieron las posibles salidas a la mejora y mayor adaptación de la formación profesional a realidad existente. Existe un programa en el que ciertos estudios de formación profesional en Cantabria se están introduciendo a través de la forma que yo defiendo y que se está llevando a cabo en Francia desde hace varios años. En cuanto a los estudios de Turismo exactamente a los ciclos formativos de Grado Superior de Turismo diría como he justificado en el punto anterior que si existe una similitud, salvando las distancias, entre estos estudios y lo BTS franceses, pero como aspecto a poder adquirir e importar del país galo yo implantaría el Título de Técnico Superior de Alojamientos adaptado a los planes europeos para la equiparación de

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

estudios , ya que el sector de recepción de Alojamientos turísticos está en alza y es fuente de creación de empleo, siendo muy básico la creación de unos estudios que aporten competencias a los alumnos para desempeñar estos trabajos a los largo de toda la Unión Europea.

En Francia se le denomina “**stage en alternance**” y es una forma de contratación para ciertos segmentos de los alumnos de una edad determinada para que puedan estudiar de forma alternada en un centro educativo mientras aprenden desde una perspectiva más realista y enriquecedora para sus competencias profesionales y laborales futuras. Aunque me centraré en su debido momento más adelante si cabe, el modelo de contratación alterna variará según el tipo de estudio o la rama profesional a la que pertenezca. Como ya he dicho, esto lo argumentaré en puntos posteriores y de forma conclusiva.

¿Qué es el stage en alternance que utilizo como propuesta de mejoras y que es utilizado por el sistema educativo francés?

Tiene unos principios muy simples esta forma de estudio. Como propiamente su nombre lo indica la intención es alternar los estudios entre el centro educativo y la empresa determinada. La duración de la alternancia entre empresa y el centro variará según el centro educativo: una semana en la empresa, otras tres en el centro educativo; dos semanas en la empresa y otras dos en el centro educativo;... las posibilidades son numerosas. Yo añadiría a esto que según el peso de los contenidos del tipo de Titulación esto variará... no es lo mismo un estudio de Hostelería que el de uno de energías renovables por ejemplo. La principal ventaja de esta fórmula es que los gastos de matriculación son Acarreados por la empresa y el Estado francés según sea el centro privado o público. Aquí el alumno recibe un salario según lo estipulado en su contrato y según su edad. Es una posibilidad de poder formar parte de la empresa así como la posibilidad de poder formarse académicamente para poder conseguir una titulación. Dentro de la contratación que se le es asignada a cada alumno le es fijado sus obligaciones, dónde deberá cumplir entre las 35 a 39 horas semanales, teniendo las mismas ventajas y derechos que los demás trabajadores,

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

pagas extras , primas, bonos de transporte, complemento a para la seguridad sanitaria, tickets de restaurante,.. Es una forma muy solida para que los alumno puedan adquirir competencias profesionales y académicas a la vez teniendo una retribución por su s labores. Además de ofrecer una experiencia sólida para en el caso de querer tener una movilidad laboral adecuada a los tiempos que corren. A través de mi estudio, siendo anexas dentro de la bibliografía del TFM señalaré que son los propios alumnos lo que al igual que el periodo de prácticas tendrán que presentar sus intenciones y sus competencias a las empresas que se ofertan para poder adquirir los servicios. Todo este proceso hace también que los alumnos del sistema francés independientemente de cuál sea su nivel educativo tengan que adquirir una madurez acorde con lo que se le requiere ya que son ellos los que deben buscarse la empresa concertar una entrevista, pasar esta prueba,..

Existen muchas plataformas a través de internet en el que el alumno puede contactar con estas y poder realizar todo lo necesario para poder introducirse en este sistema. Es algo muy importante para la educación del país ya que hace que el alumno crezca en madurez. El sistema educativo de nuestro país no fomenta la madurez sino el proteccionismo y la excesiva tutorización. Es un punto de vista propio pero que creo que es algo definitorio y que no fomenta ni la autonomía ni el proceso auto-aprendizaje que tanto se busca por parte de los estudiosos en pedagogía.

A la par de esto podemos ver que también el sistema francés ofrece otros contratos de vinculación con las empresas

Además de los contratos en alternancia se pueden realizar unas mejoras en la inserción laboral de los estudiantes de la formación profesional francesa. Son los contratos de aprendizaje (contrat de professionalisation).

Este contrato de profesionalización va dirigido a los jóvenes de entre 16 y 25 años que están fuera del sistema educativo y a los mayores de 26 años que no poseen tampoco ninguna acreditación académica y están buscando trabajo. Aunque se vaya fuera del ámbito de mi estudio no hay que olvidar que es necesario conocer la realidad del sistema francés para poder sacar

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

propuestas en claro y aplicarlas en nuestro país. La formación educativa y en los centros determinados suele ocupar de un 15 - 25 % del tiempo total del contrato, con un mínimo de 150 horas de formación académica. Quiere decir esto que el estado francés obliga a una preparación académica siempre a todos los jóvenes o personas que se acojan a estos contratos. Según la preparación que posean los alumnos que se acojan a este tipo de contrato se les reservará un porcentaje del sueldo mínimo interprofesional establecido por el gobierno francés. Hay que remarcar que un 65 por ciento permanecen en las empresas y consiguen un puesto en estas empresas.

Existe también el contrato de aprendizaje que tiene como objetivo la función de obtener el título “brevet technicien superieur” trabajando en una empresa del sector correspondiente. Anualmente en Francia se acogen cerca de 30,000 estudiantes lo cuáles están supervisados por un centro de Formación de Aprendizaje (CFA Centre de Formation d’Apprentis) guiados por un jefe de Aprendizaje denominado “Maitre de Apprentissage”. El fin de esta forma de cursar estos estudios y la obtención de la titulación es poder adquirir unas competencias profesionales guiadas o supervisadas en todo momento por un encargado que haría las labores de un tutor en prácticas en nuestro país. Como todos los estudios en alternancia no cuestan dinero al alumno ya que corre a cargo del estado y de la empresa. Si se puede dar el caso que la forma de estudio esté muy solicitada y haya más plazas demandadas que ofertadas por las empresas, por ello las empresas acogidas en esta tipología de tutorización se reservarán la incorporación de alumnos según los métodos como la entrevista y el curriculum presentados por los candidatos.

La remuneración durante este proceso vendrá dado por la progresión y la edad del alumno –aprendiz según el salario interprofesional que establece el gobierno galo (SMIC.)

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Année de formation	Âge de l'apprenti		
	Moins de 18 ans	De 18 à 21 ans	Plus de 21 ans
1ère année	25%	43%	51%
2e année	37%	49%	61%
3e année	53%	65%	78%

2. Proyecto de experimental del Sistema de Alternancia en La Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

El sistema en alternancia ya ha sido introducido en Cantabria. Este sistema se le denomina dual. Este sistema lo han introducido dos Centros de Enseñanza como son el I.E.S Nuestra Señora de los Remedios en Guarnizo con el Ciclo Superior de Sistemas de Regulación y Control automáticos, y el I.E.S José del Campo con el Ciclo formativo de Grado Superior de Mantenimiento de Equipo Industrial. Estos dos centros de Enseñanza Secundaria han firmado convenios de colaboración con empresas como Bridgestone, Bosch, Flymica, Global Steel Wire, Grupo de Iniciativas Regionales de Automoción Empresas de Cantabria (GIRA),... de gran peso en el tejido industrial de nuestra región.

Este modelo dura tres cursos de duración y está estructurado de tal forma que el alumno pasa cuatro horas desempeñando su trabajo en la Empresa y otras cuatro horas en el centro de Enseñanza.

Esta es una pequeña descripción de este sistema en Cantabria. Creo que hay que partir también de la idea de que no es lo mismo un sector profesional que otro y a cada familia laboral habrá que hacerle una pequeña adaptación según sus necesidades. Quiero decir que no es lo mismo la Hostelería y el Turismo con la familia profesional que la automoción.

He tenido la suerte de poder asistir en mis prácticas del máster a la Charla Coloquio sobre la Innovación y Futuro de la Formación Profesional en Cantabria” en representación del I.E.S Peñacastillo y he podido participar en el coloquio sobre Los nuevos caminos que se puede abrir en España a partir de muy buenos modelos de Innovación. Como se puede deducir se trató este tema y a partir del debate entre profesionales de esta área (profesores,

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

empresarios,..) se llega a la conclusión que lo único que falla es la estructura horaria y la secuenciación de la temporización de estancias en empresa y en el centro educativo.

Es parte de mi conclusión de este Trabajo de Fin de Máster poner sobre la mesa la inclusión de este sistema en más ramas profesionales, sobre todo la de Hostelería y Turismo previo Estudio de las características de los contenidos y de las ramas profesionales. Se tendrá que adaptar un horario según las necesidades que se tengan pudiendo existir mucha variedad de alternancia. Véase el caso de Francia que alterna dos semanas en el centro educativo, con otras dos semanas en la empresa. Es decir no hace falta sobrecargar el horario ni alternar la práctica y la teórica a la vez, sino se tendrá que estudiar como su puede ubicar esta forma de una manera flexible y de mejor provecho para los alumnos.

JUSTIFICACION DE LA IMPORTANCIA DEL TURISMO EN NUESTRO PAIS

1. IMPORTANCIA ESTRATEGICA DE LA HOSTELERÍA Y TURISMO EN LA ECONOMIA DE UN PAIS

Está demostrado que el desarrollo del turismo a nivel estatal es algo muy positivo para la economía de estos. Los últimos estudios hechos e los primeros años del siglo XXI no demuestran que el turismo contribuye un 10% al P.I.B a nivel mundial (WTTC, 2003), considerándose la segunda mayor industria de este siglo. El turismo se considera uno de los mayores exportadores e importadores de servicios, no existiendo apenas estudios sobre el impacto del Turismo. De ahí nos damos cuenta como dice Var, se puede afirmar que el mundo entero está aprendiendo a asimilar la gran potencialidad y magnitud que tiene el Turismo.

El turismo tiene tanto impactos positivos como negativos en su desarrollo y en su contribución al desarrollo económico. Entre los impactos positivos podemos destacar:

- ✓ Ingresos por divisas

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

- ✓ Contribuye a los ingresos públicos
- ✓ Creador de empleo
- ✓ Generador de nuevas oportunidades de negocio

2. CUENTAS SATELITE DEL TURISMO EN ESPAÑA

Están son las medidas económico-estadísticas que tiene el gobierno español para medir el impacto económico del turismo. Las Cuentas satélite del Turismo de España (CSTE): está compuesto por un conjunto de cuentas y tablas, basadas, en los principios metodológicos de la contabilidad Nacional, que presenta los distintos parámetros económicos del turismo en España para un fecha de referencia dada. Comprende tres partes diferenciadas:

- Cuentas y tablas de ofertas, en la que se trata de caracterizar la producción y costes de las empresas turísticas.
- Tablas de demanda, en las que se trata de caracterizar, desde el punto de vista económico, los diferentes tipos de turistas, el turismo nacional frente del internacional, el tipo de bienes y servicios demandados,...
- Tablas que interrelacionan la oferta con la demanda, que permiten obtener unas mediciones integradas de la aportación del turismo a la economía a través de variables macro como el PIB, la Producción o el empleo.

He decido introducirlas aquí para que el lector tenga en cuenta las medidas económicas que se toman por parte del estado para tener en cuenta la función que tiene el turismo en el desarrollo del país.

Como otro punto de justificación a la importancia de la hostelería y el Turismo en nuestro país voy a reseñar un artículo substraído del portal de comunicación de la Federación Española de Hostelería y Turismo reseñando el peso de este sector profesional en nuestro país. Con esto también quiero aclarar que mi razonamiento y conclusión anterior justifican la modificación de los estudios de Hostelería y Turismo en nuestro país, ya que si no se produce una cualificación adecuada por parte de los profesionales en la materia no existirá una evolución satisfactoria de este sector.

Los españoles gastan más que el resto de europeos en hostelería

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

“Un 17% del gasto total realizado por los españoles se destina a restaurantes y hoteles, según la Oficina Europea de Estadística, Eurostat, referido a datos de 2010, porcentaje que contrasta con la media de la Unión Europea que supone el 8,5%. Entre el resto de países que más gasto dedican a la hostelería se encuentran Malta, con un 14,6% del total, Chipre (14,5%), Irlanda (13,5%), Austria (11,8%) y Portugal (11%). En el lado contrario, sin tener en cuenta los países de la Europa del Este, el país con menor porcentaje de gasto en hostelería es Dinamarca que destinó un 4,8%, seguido de Holanda (5%), Alemania (5,8%) y Francia (7%).

Respecto al resto de gasto realizado, España se encuentra en la media de la Unión Europea. Así, por ejemplo, respecto al gasto dedicado a la ropa, representa un 5,2% del consumo total, y los europeos un 5,3%; en ocio y cultura se destinó un 8,2% en España y 8,9% en la Unión Europea, con tasas muy similares también en el gasto de la cesta de la compra, el gasto de mobiliario y el gasto por transporte. Sin embargo, los españoles gastan menos que la media europea en vivienda, un 20,2% frente al 23,6% de los europeos.”

24 de Mayo de 2012, www.hosteleriadigital.es Portal de comunicación de la FEHR.

3. Conclusión con visión de Futuro. La importancia de las Enseñanzas de Hostelería y Turismo

Si nos centramos a nivel autonómico a través de los últimos informes a través del estudio de la situación del turismo en España según los informes de FITUR podremos ver que todas las Comunidades autónomas de nuestro país se centran en dar varias causas por las cuales creo que se debe mejorar los estudios y las titulaciones que preparan a los futuros profesionales del Turismo.

A pesar de la crisis hay que tener en cuenta el incremento creciente de la competencia en este sector y el aumento del nivel de exigencia por parte de los turistas es imprescindible el fomento de la cualificación de los profesionales y el apoyo a los procesos de mejora de la Calidad. Las Consejerías encargadas del desarrollo del turismo en las diferentes comunidades apoyan los cursos de

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

formación continua para estos profesionales así como la obtención o entrada a formar parte de las marcas de calidad de Turismo como puede ser la “Q de calidad”. Cada vez más las instituciones invierten más en promoción para consolidar los mercados tradicionales de cada zona o comarca turística de cada Comunidad. Para ello es necesario o más bien básico que los futuros profesionales reciban una formación adecuada para poder promocionar y atender a estos turistas ya que el fin es que se aumente la afluencia turística durante todo el año y hacia el mayor número posible de localidades dentro de las diferentes comarcas o zonas turísticas que componen una comunidad autónoma y/o provincia.

Lo mismo que el sistema universitario español se está adaptando a las exigencias del Espacio Europeo de Educación Superior y como vemos en este trabajo en Francia también se están Adaptando a este espacio Superior en lo que a la Formación profesional se refiere creando un BTS que imparta contenidos sobre un título para técnico en Recepción de clientes en establecimientos de toda Europa.

Si cabe la posibilidad de acabar este trabajo reflexionando si es posible adaptar estos estudios a un marco espacio europeo de educación ya que las demandas y el peso del la Hostelería y Turismo no es igual en todos los países de Europa. Pero si está claro que si cabría la posibilidad que en países del Sur de Europa y otros pudiendo ser Francia que es también potencia a nivel mundial , se diese la posibilidad de poder crear estudio normalizados para poder aunar criterios facilitando el movimiento de profesionales a nivel europeo mejorando así la calidad y abriéndose a nuevas perspectivas de mercado.

Este sector profesional es un sector que repercute en la Economía de los Estados de mayor o menor maneja, teniendo que adaptarse a los continuos cambios ya pertenece a un área social que es influida por cualquier cambio que la acometa.

Una deducción lógica como vengo exponiendo en este trabajo es poder preparar a los futuros profesionales con la calidad y con unos contenidos los más adaptados a las necesidades que puedan encontrarse durante el desarrollo de sus labores profesionales. Como dice el dicho:

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

“En tiempos turbulentos los destinos no solo deben empeñarse en ser mejores, sino que deben volverse diferentes, al menos no en su núcleo, si no en su esencia”. La actividad turística española 2008, FITUR; p 39.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

ANEXO

***Tabla con las asignaturas del nuevo BTS TURISMO.**

BTS Programa de Turismo			
ASIGNATURAS	Programar Semanal. 1º año	Programar Semanal. 2º año	El tiempo total 2 años
EDUCACIÓN OBLIGATORIA			
La cultura general y de expresión	2	2	120
Lenguas extranjeras modernas:			
• Una lengua extranjera	3	3	180
• De Relaciones Exteriores Lengua B (1)	3	3	180
Gestión de las relaciones	4	4	240
Desarrollo del turismo:			
• turismo y territorio	4	4	210
• marco organizativo y legal de las actividades turísticas	2	2	120
• diseño y comercialización de servicios turísticos	5	5	300
Turismo de gestión de la información:			
• primer año básico	4	-	210
• dominante "de la información y multimedia" O	-	3	210
• dominante "de la información y tourismatique"	-	3	210
Programas de profesionalización:			
• estudio enmarcado personalizada	A	A	60
• taller de profesionalización (2)	3	4	210
• curso	-	-	12 semanas
Total	31	31	
Estudiante el acceso a los recursos informáticos y la creación de documentales	4	4	
Cursos opcionales:			
Lengua extranjera (3)	2	2	

> (1): lenguas modernas se refiere, la elección del candidato, uno de los siguientes idiomas: alemán, árabe, chino, español, hebreo, italiano, japonés, portugués, ruso.

> (2): 2 horas profesionalización taller semanal son co-facilitado por dos profesores.

> (3): la lengua extranjera es opcional debe ser distinto del Inglés y el idioma B.

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

BIBLIOGRAFIA

Rubén Cifuentes, CONSEJERIA DE EDUCACION DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS. *La Formación Profesional en Francia. Centro integrado de Formación profesional Sector industria y servicios.*2010. (Consulta 18 Marzo 2012). Disponible en:

<http://web.educastur.princast.es/fp/industrialservicios/portal/index.php/departamentos/idiomas/frances/171-la-formacion-profesional-en-francia.html>

THE INTERNATIONAL CULINARY CENTRE.2012. French Culinary institute. Consulta 19 Marzo 2012). Disponible en: http://www.frenchculinary.com/explore/about/welcome_to_the_fci

Monografía Jimena Parra, “Historia de la Gastronomía”.(Consulta 19 Marzo 2012). Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>

Por aquí.net, portal de Hostelería y Turismo.(Consulta 19 Marzo 2012). Disponible en:

<http://www.poraqui.net/directorio/empleo-trabajo-en-el-extranjero.php>

Direct alternance, La actualité alternance, 2000-2012.(Consulta 19 de Marzo) Disponible en:

<http://www.directalternance.com/magazine/alternance/909/dossier-alternance>

Studya, portal web de educación en Francia.(Consulta 20 de Marzo de 2012).Disponible en:

http://www.studya.com/diplomes/hotellerie/bts_restaurant_mercatique_gestion_hoteliere.htm

Institut national de la statistique et des etudes economiques,INSEE.Sitio web (Consulta 26 de Marzo de 2012) Disponible en: <http://www.insee.fr/fr/>

Educatio.gouv.fr, portal del Ministerio de Educación Francés. Sitio web (Consulta 26 Marzo 2012) Disponible en: <http://www.education.gouv.fr/>

Instituto nacional de estadística. Sitio web.Cuentas económicas, Cuentas Satellite del Turismo en 2008, INE. (Consulta 20 Abril 2012). Disponible en 2012:

<http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft35/p011&file=inebase&L=0>

Portal Dimension BTS ,Le plus court chemin vers la formation et l’emploi. Sitio web (Consulta 24 Abril 2012).Disponible en: <http://www.dimension-bts.com/bts-hotellerie-restauration/1/21/0/112/>

Miquel Messenger, Ruiz Gerard, Claudet Warner“Les poids economiques et social du tourisme”, Conseil national de Tourisme, Section de la economie touristique, CONSEIL NATIONAL DE TOURSIME, REPUBLIQUE DE FRANCE,(Consulta 24 Abril 2012).Disponible en:

<http://www.tourisme.gouv.fr/cnt/publications/poids-economique-social-du-tourisme.pdf>

Jeunes Gov.fr, MINISTÈRE DES SPORT, DE LA JENEUSSE,DE L’EDUCATION POPULAIRE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE,2011,sitio web, (consulta 26 Abril 2012).Disponible en :

<http://www.jeunes.gouv.fr/interministeriel/emploi-1004/stages-et-jobs/article/qu-est-ce-qu-un-stage>

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

Alternance en PME, sitio web (consulta 26 Abril 2012). Disponible en: <http://www.alternance-pme.com/ressources.php?id=4>

Dimension BTS, sitio web (Consulta 30 de Mayo). Disponible en: <http://www.dimension-bts.com/bts-en-alternance/1/12/0/0/http://www.dimension-bts.com/trouver-emploi/>

Dimensión BTS , Sitio web (Consulta 30 de Mayo). Disponible en: <http://www.dimension-bts.com/bts-en-alternance/1/12/0/0/30>

Dimensión BTS , sitio web (Consulta 30 Mayo). Disponible en: <http://www.dimension-bts.com/trouver-emploi/>

Dimensión BTS, sitio web (Consulta 30 Mayo). Disponible en: <http://www.dimension-bts.com/bts-en-alternance/1/12/0/0/>

Federación Española de Hostelería y Turismo, FEHR, sitio web (Consulta 30 Mayo). Disponible en: <http://www.fehr.es/>

Hostelería Digital, sitio web, (Consulta 30 Mayo). Disponible en: <http://www.hosteleriadigital.es/>

International Center for Research and Study on Tourism, CIRET, sitio web (Consulta 30 Mayo). Disponible en: <http://www.ciret-tourism.com/encyclopaedia/publications.html>

Analysis de la structure des profils professionnels dans le secteur touristique en France / Janine Passat (Coordination), avec la collaboration de Marie-Thérèse Audoux [et al.]; édité par : CEDEFOP. Centre européen pour la developpement de la formation professionnelle .

Tourisme.gouv.fr, MINISTÈRE DU REDRESSEMENT PRODUCTIF, REPUBLIQUE FRANÇAISE, sitio web (Consulta 4 Junio). Disponible en: <http://www.tourisme.gouv.fr/>

Dimensión BTS, sitio web (Consulta 4 Junio). Disponible en: <http://www.dimension-bts.com/bts-tourisme/1/21/0/306/>

MINISTÈRE DE L'ENSEGNEMENT SUPERIEUR ET LA RECHERCHE, REPUBLICIQUE FRANÇAISE, sitio web (Consulta 5 de Junio) Disponible en: <http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pid24548/b.t.s.html>

Studyrama, sitio web (Consulta 5 de Junio)
<http://www.studyrama.com/formations/specialites/tourisme/actualite/reussissez-votre-bts-en-tourisme-a-l-itech-formation.html>

Dimensión BTS, sitio web (Consulta 7 Junio). Disponible en: <http://www.dimension-bts.com/bts-responsable-de-l-hebergement-a-referentiel-commun-europeen/1/21/0/132/>

Propuestas de mejora de las enseñanzas de Hostelería y Turismo en España a partir del modelo Francés

France.fr, REPUBLIQUE FRANÇAISE, sitio web (Consulta 7 Junio), Disponible en:

<http://www.france.fr/es/estudiar/formarse/formaciones-cortas/bts-dut-un-diploma-de-cualificacion-profesional-en-dos-anos>

ESTRUCTURA DEL SISTEMA EDUCATIVO EN FRANCIA, Información obtenida de páginas web como la UNESCO,..

http://www.dgb.sep.gob.mx/tramites/revalidacion/Estruc_sist_edu/Estud-FRANCIA.pdf

Studya, sitio web (Consulta 8 Junio), Disponible en :

http://www.studya.com/diplomes/restauration/bep_metiers_hotellerie.htm

Studya, sitio web (Consulta 8 Junio) Disponible en :

http://www.studya.com/formations_metiers/tourisme/cuisiniere_cuisinie

French tutorial,sitio web (Consulta 8 Junio) Disponible en:

http://www.studya.com/formations_metiers/tourisme/cuisiniere_cuisinie

FITUR, " La Actividad Turística Española en 2008", Edición 2009, Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo, Editorial: Universitaria Ramón Areces 2009.