FUNDAMENTOS

El Centro de Educación Técnica (CET) n° 25, "Escuela de Hotelería y Gastronomía", es la única institución estatal del país de su tipo, con un Nivel Medio de 6 años, en doble turno, dos divisiones por año y 4 cursos anuales de Formación Profesional con salida laboral rápida: Cocina, Repostería, Mozo y Barman. Cuenta con un hotel y un salón restaurante, administrados por la institución a través de su Coordinadora de Planta Hotelera Gastronómica, abiertos al público en general y en cuyas instalaciones los estudiantes realizan sus prácticas profesionalizantes.

Dado que San Carlos de Bariloche es una ciudad turística que no debe descuidar el nivel de servicio hotelero y gastronómico que ofrece año a año a los visitantes que recibe, la actualización debe ser constante y estar acorde a las necesidades de los tiempos y del mercado en el que se inserta.

Es por esto que, en la actualidad, 330 estudiantes asisten a la escuela buscando profesionalizarse y capacitarse para insertarse en el mercado laboral de nuestra ciudad.

Breve Reseña Histórica

El Centro de Formación Profesional abrió sus puertas en el año 1986, dependiendo del Ministerio de Educación de la Nación. Comenzó ofreciendo cursos de capacitación cortos, con rápida salida laboral, de cuatro meses de duración.

En el año 1999, se firmó un convenio entre el Consejo provincial de Educación y la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica Bariloche, por el cual la escuela incorporó la Carrera de Nivel Medio de Técnico en Hotelería y Gastronomía. De ésta egresaron generaciones de técnicos que se desempeñan en el mercado laboral de nuestra ciudad y el resto del país.

En el año 2007, se abrió la carrera de Nivel terciario de Técnico Superior de Turismo con Orientación Empresarial. Prepara a los graduados para actuar en el campo empresarial con una visión integral del turismo como servicio de calidad.

En el año 2009, comenzó a dictarse la carrera de Técnico Superior en Gastronomía con Especialidad en Servicios, orientada a la planificación, producción,

administración, operación y servicios de centros gastronómicos en el ámbito de la actividad turística.

En el año 2010, concluyó la Tecnicatura en Turismo con orientación Empresarial y se abrieron dos carreras de Nivel Superior que otorgan el título de Técnico Superior en Turismo con orientación Hotelería y Técnico Superior en Turismo con orientación en Agencias de Viajes. Además, se creó el Nivel Terciario, dependiente de Nivel superior, con la denominación de Instituto Superior de Educación Técnico Profesional (ISETP), y por resol. 310/11 se creó el CET n° 25, Escuela de Hotelería y Gastronomía Nivel Medio, siendo sus planes de estudios las resol. 688/08 y 309/11. Ésta se constituye en la única institución hotelero – gastronómica de nuestra ciudad con carácter de gratuidad a la que tieneacceso la comunidad estudiantil.

Compromiso Social Institucional

En el CET n° 25 de la ciudad de San Carlos de Bariloche, convergen las más diversas realidades sociales. Por tal motivo, la institución asume el compromiso educativo de formar de manera integral en pos de una sociedad pluralista, democrática y participativa, con el acento puesto en el cumplimiento de los derechos fundamentales del ser humano y en la máxima capacitación intelectual, humana y laboral.

En relación a ello, la orientación curricular tiene el objetivo de desarrollar la capacidad de organizar emprendimientos propios, microempresas y cooperativas. De esta manera, los sectores más vulnerados de la sociedad encuentran un espacio de contención, orientación y capacitación laboral que les permite insertarse en una, cada vez más desafiante y especializada, actividad turística, hotelera y/o gastronómica, favoreciendo al desarrollo del turismo sostenible.

En consecuencia, el efecto social de las capacitaciones continuas a través de los talleres de servicio de salón, repostería u housekeeping, han revalorizado las condiciones del oficio y la labor de mozos, ayudantes de cocina y mucamas, y se les otorga un carácter profesionalizado a dichas actividades.

De este modo, el CET n° 25 "Escuela de Hotelería y gastronomía de Bariloche", considera que la educación puede desplegar toda su fuerza liberadora, contribuir a formar la conciencia crítica y estimular la participación responsable de los sujetos sociales en los procesos culturales, sociales, políticos y económicos.

Recursos Humanos

Equipo Directivo, Equipo de Enseñanza Práctica, Coordinación de Planta Hotelera, Docentes de asignaturas prácticas y teóricas, referentes de TIC, alumnos en horarios de asignaturas con tareas específicas para cumplir esta estructura y alumnos realizando pasantías, personal de Servicios Generales.

Recursos Materiales

Infraestructura edilicia, equipamiento en general para las áreas Hotelero-Gastronómicas, insumos y utensilios específicos de cada sector.

Marco Legal

- Ley Nacional de Educación n° 26206.
- Ley Provincial de Educación n° 4819.
- Ley de Educación Técnico Profesional n° 26058.
- Marco regulatorio del CPE.
- Decreto nacional de Pasantías n° 1374/11.

Por ello:

Autora: Arabela Marisa Carreras.

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés cultural y educativa, la labor desempeñada por el CET n° 25 "Escuela de Hotelería y Gastronomía Bariloche", y el desarrollo de la Escuela Hotel como proyecto curricular integral.

Artículo 2°.- De forma.