

El Centro de Cualificación Turística clausura sus cursos de profesionalización e inserción laboral en los que han participado 180 estudiantes

Se impartieron 13 cursos de turismo, sala, cocina y pastelería, con un total de 6.150 horas lectivas

Los certificados de profesionalidad que cursaron estos alumnos incluyen la realización de prácticas en más de un centenar de empresas turísticas y hosteleras de la Región, museos y oficinas de turismo



La consejera Carmen Conesa, el director del Instituto de Turismo, profesores, técnicos y alumnos, tras la clausura de los cursos de este ejercicio.



El Centro de Cualificación Turística (CCT) celebró el acto de clausura de su curso académico de profesionalización e inserción laboral 2023-2024, en el que han participado alrededor de 180 alumnos, que estuvo presidido por la consejera de Turismo, Cultura, Juventud y Deportes, Carmen Conesa.

El CCT impartió un total de 6.150 horas lectivas repartidas en 13 cursos de turismo, sala, cocina y pastelería dentro de los siguientes certificados de profesionalidad: Dirección y producción en cocina, Promoción turística local e información al visitante (teleformación), Cocina (dos ediciones), Servicios de restaurante (dos ediciones), Repostería (dos ediciones), Operaciones básicas de restaurante y bar (tres ediciones) y Elaboración y gestión de viajes combinados (dos módulos).

Todos estos certificados de profesionalidad, subvencionados por el Servicio Regional de Empleo y Formación (Sef), han dado la oportunidad a los alumnos de comenzar un período de formación práctica en más de un centenar de empresas turísticas y de hostelería de la Región, museos y oficinas de turismo.

Durante el acto, la consejera reconoció el desempeño de los alumnos y destacó cualidades como el trabajo en equipo, el compañerismo y la colaboración, así como la profesionalidad de los técnicos de formación y profesores.

El seguimiento completo del evento se llevó a cabo a través de las redes del CCT, por medio del hashtag #SoyCCT.

El Centro de Cualificación Turística es en la actualidad uno de los centros de referencia de la Región en lo relativo a la profesionalización del sector. En este



sentido, ocho de cada diez alumnos del centro encuentran trabajo tras su formación.

La consejera indicó que el turístico es un sector "en constante crecimiento, que cada vez demanda más personal cualificado, siendo el CCT uno de los grandes generadores de puestos de trabajo de calidad".

En este sentido, Conesa puntualizó que las acciones formativas que se llevan a cabo en el CCT "están consensuadas con el sector y destinadas a cubrir las necesidades reales del mercado. Cada año, el centro recibe más de 300 ofertas de trabajo, y el grado de satisfacción del alumnado alcanza una nota que supera el 9,5 sobre 10, contemplando esta valoración el estado de las instalaciones, profesorado, materiales y formación recibida".

Nuevo curso 2024-2025

Para los tres primeros meses del nuevo curso académico 2024-2025 (septiembre, octubre y noviembre) el CCT ha anunciado la puesta en marcha de 11 acciones formativas dirigidas prioritariamente a trabajadores desempleados de todos los niveles, tanto básicos, como intermedios y avanzados.

Los cursos que se ofrecerán serán Dirección y producción en cocina (1.100 horas) (nivel 3), Dirección en restauración (830 horas), Promoción turística e Información al visitante (570 horas en teleformación), Cocina (dos ediciones de 810 horas cada uno), Servicios de Restaurante (580 horas), Repostería (500 horas), Operaciones básicas de restaurante y bar (dos ediciones de 290 horas cada uno), módulo de Elaboración y gestión de viajes combinados (250 horas) y Módulo de cocina.