

Dossier informativo

**Escuela de Hostelería y Turismo de Burgos
Centro Integrado de Formación Profesional**



Centro de Excelencia Profesional de Castilla y León

C. Arco del Pilar, 9,
09003 Burgos
Teléfono: 947 25 76 31
<http://cifplaflora.centros.educa.jcyl.es/sitio/index.cgi>

Dossier informativo del CIFP La Flora

1. El CIFP La Flora.....	3
2. Espacios e instalaciones.....	4
Aula polivalente.....	4
Biblioteca.....	5
Aula taller Suite La Flora.....	6
Aula taller de lencería y lavandería.....	7
Aula taller de pastelería.....	7
Aula ATECA.....	8
Aula taller de cocina.....	9
Aula taller de restaurante.....	10
Aula de cata.....	11
3. Equipamientos.....	12
Equipamiento para Reuniones.....	12
Equipamiento para I+I+D.....	12
Aula ATECA.....	12
Aula Pastelería.....	12
Aula de Cocina.....	13
Aula Restaurante.....	13
Aula de Cata.....	13
4. Servicios.....	14
5. Bolsa de empleo:.....	16

1. El CFP La Flora

El Centro Integrado de Formación Profesional CFP La Flora es un centro público en el que se ofrecen varios ciclos formativos de grado medio y superior, así como Formación Profesional Básica, Cursos de Especialización y Certificados de Profesionalidad de la familia de Hostelería y Turismo. Ubicado en la Plaza de La Flora, en el centro histórico de Burgos, tiene la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad en dicha Norma por AENOR desde curso 2007-2008, es decir, desde el siguiente año de su apertura en abril de 2006.

Formación continua que ha dado como fruto el logro de varios reconocimientos a lo largo del tiempo, en forma de premios tanto al alumnado como al propio centro (Mejor Escuela de Castilla y León 2017, Premio Nacional de Innovación y FP 2009, Premios PIIECYL 2017, SpainSkills Cocina 2009 y 2018, entre otros), así como gran número de seguidores en el canal de Youtube *iculinaria*, con más de 20.000 suscriptores.

Participa en programas de Formación Profesional Dual, combinando la formación teórica en el centro educativo con prácticas en empresas del sector. Por ejemplo, en colaboración con la Fundación Mahou San Miguel, se ha implementado un programa dirigido a jóvenes interesados en desarrollar una carrera profesional en hostelería y turismo.

La **oferta del centro** abarca los segmentos de Turismo, Cocina y Sala, en todos los niveles formativos y modalidades, cubriendo en la práctica la formación transversal y gradual dentro del sector de la hostelería y el turismo:

- Grado Básico Cocina y Restauración.
- Grado Medio Servicios de Restauración.
- Grado Medio Cocina y Gastronomía.
- Grado Medio Panadería, Repostería y Confeitería.
- Grado Superior Dirección en Cocina.
- Grado Superior Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Grado Superior Guía, Información y Asistencias Turísticas.

Además de cursos de especialización de Panadería y Bollería Artesanales y certificados de profesionalidad:

- N1 Operaciones básicas de cocina.
- N2 Alojamiento Rural.
- N2 Carnicería y productos cárnicos
- N3 Sumillería.
- N4 Gestión de procesos de Servicios en Restauración.

De forma paralela a la actividad formativa el centro pone a disposición de las empresas la posibilidad realizar estancias formativas del alumnado, así como la posibilidad de formar parte de la bolsa de empleo disponible para incluir sus ofertas.

2. Espacios e instalaciones

El CIFP La Flora dispone de diferentes espacios, algunos de los cuales se pueden ofrecer para reuniones de empresa, presentación de productos, catas y otros eventos empresariales. Todos son utilizados por nuestros estudiantes para contribuir a una formación holística. Los espacios disponibles en el CIFP La Flora se detallan a continuación.

Aula polivalente

La enseñanza en este centro está basada en una metodología práctica y activa que hace que el estudiante sea el protagonista de su propio aprendizaje. No obstante, toda formación práctica está fundamentada en una base teórica que se consigue en el aula polivalente.

Este espacio está equipado con pizarra digital, proyector y ordenadores para un óptimo aprovechamiento por parte de nuestro alumnado.



Biblioteca

El sentido del olfato tiene un gran poder, ya que puede traer a nuestra mente recuerdos, sentimientos y vivencias de una manera especial. Gracias a los aromas, podemos viajar mentalmente a sitios lejanos, revivir experiencias pasadas e incluso conectar con el entorno que nos rodea de una forma más intensa.

La biblioteca del CIFP La Flora está ubicada en la última planta del edificio. Está dividida en dos ambientes, uno dedicado al estudio donde se puede consultar bibliografía relacionada con la especialidad de hostelería y turismo y otro, nuestra biblioteca sensorial, donde se pueden apreciar gran variedad de aromas, texturas y sabores.



Aula taller Suite La Flora

William Glasser estableció que aprendemos un 10% de lo que leemos, un 20% de lo que oímos, un 30% de lo que vemos, un 70% de aquello que discutimos con otros y un 80% de lo que hacemos. En el CIFP La Flora se apuesta por un aprendizaje basado en situaciones que se acerquen en todo lo posible a la realidad empresarial que encontrará el alumnado cuando acceda al mundo laboral.

La Suite de la Flora está ubicada en la tercera planta del edificio y está dotada con todos los equipamientos y elementos que podemos encontrar en un hotel.



Aula taller de lencería y lavandería

Situada junto a la Suite en la tercera planta, se ubica el taller de lencería y lavandería. El alumnado del ciclo de grado superior de Gestión de Alojamientos Turísticos dispone de todo el equipamiento necesario para realizar las prácticas del módulo profesional de Gestión del departamento de pisos.



Aula taller de pastelería

Se encuentra en la primera planta del edificio y está dotada con maquinaria y equipos específicos de un obrador de pastelería. Tiene una distribución en la que se pueden diferenciar la zona fría y zona caliente.



Aula ATECA

Se trata de un aula doble con capacidad para 80 personas sentadas. No obstante, se puede utilizar con capacidad para 40 personas usando solo una de las aulas o disponer de las dos juntas ampliando su capacidad y funcionalidad.



Aula taller de cocina

Esta aula es la más grande de la escuela. Situada en la planta baja, está distribuida en los siguientes departamentos: cocina caliente, cuarto frío, economato y cámaras frigoríficas.



Aula taller de restaurante

Esta aula está situada en la planta menos uno del edificio, está dotada de maquinaria y equipos tanto para el servicio de cafetería como para el servicio de restaurante y buffet.



Aula de cata

Los estudiantes del Centro disponen de espacios adaptados a todas y cada una de las necesidades curriculares desde la óptica de un aprendizaje basado en el acercamiento a la realidad profesional.



3. Equipamientos

Los equipamientos que se pueden ofrecer para su utilización por parte de las empresas e instituciones que demanden el uso de los espacios del CIFP La Flora se detallan a continuación según su función:

Equipamiento para Reuniones

1. 1 Panel Digital.
2. 1 Atril.
3. 2 Micrófonos de mesa inalámbricos.
4. 2 Micrófonos de solapa.
5. 1 Sistema de guía con 30 unidades de audio guía individual.
6. 2 Sistemas de guía con altavoz.
7. 2 Pizarras móviles de 1.5m.

Equipamiento para I+I+D

1. 2 impresoras 3D.
2. 1 Cortadora láser.
3. 1 Termoformadora.
4. 1 Cricut.
5. 1 Rotaval.
6. 1 Gastrovac.
7. 1 Olla OCOO.
8. 1 Pacojet.

Aula ATECA

1. Montaje de sillas y mesas con capacidad para 80 personas.
2. Set para Showcooking.
3. Zona de office con agua.
4. Videowall de 2.50*1.50 m.
5. 12 mesas abatibles, 8 de ellas regulables en altura.

Aula Pastelería

1. Amasadoras.
2. Kitchen aid.
3. Fermentadora.
4. Laminadora.
5. Sorbetera.
6. Horno de suela.
7. Mesas de trabajo.

3. Equipamientos

Aula de Cocina

1. Fogones.
2. Planchas.
3. Parrilla.
4. Horno de convección.
5. Salamandra.
6. Envasadora vacío.
7. Abatidor de temperatura.
8. Cámaras de refrigeración y congelación.
9. Microondas.
10. Mesas de trabajo.
11. Tren de lavado.

Aula Restaurante

1. Barra.
2. Mesas: cuadradas, rectangulares, tableros rectangulares y redondos.
3. Cafeteras.
4. Grifo de cerveza.
5. Cámaras frigoríficas.
6. TPV.
7. *Walkie talkies*.
8. Impresora de tiques.
9. Plancha, horno y microondas.
10. Tren de lavado.
11. Lavavasos.

Aula de Cata

- Mesa imperial para 14 personas.
- Material propio de cata; catavinos, copas, copas ciegas, escupideras, cubiteras, enfriadores, decantadores, aireadores, herramientas para el dehuelle, cestillos...

4. Servicios

A continuación, se incluye la carta de servicios que el CIFP La Flora ofrece en los diferentes espacios disponibles. Será en formato *coffee break* asistido por el alumnado del ciclo formativo de servicios en restauración. Los productos que incluyen cada una de las opciones se muestran a continuación:

COFFE BREAKS

Café de Bienvenida

- Café, selección de té e infusiones
- Leche sin lactosa, bebida de soja
- Selección de bollería mini (napolitana, croissant, palmerita)

Tiempo de servicio: 30 minutos.



Coffe break "Saludable"

- Café, selección de té e infusiones
- Leche sin lactosa, bebida de soja
- Zumo de naranja natural y agua mineral
- Mousse de yogurt con frutos rojos y muesli
- Fruta fresca en brocheta

Tiempo de servicio: 30 minutos.



4. Servicios

Coffe break “Salado”

- Café, selección de té e infusiones
- Refrescos y agua mineral
- Selección de bocaditos salados:
- Mini sándwich a elegir
- Mini bocadillo vegetal
- Pinchito de tortilla (patata, patata y cebolla)

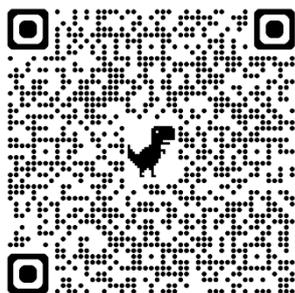
Tiempo de servicio: 30 minutos.



Consultar disponibilidad de fechas y espacios.

5. Bolsa de empleo:

El CIFP LA FLORA es un servicio público de formación y de enlace entre empresas y alumnos con el objetivo de facilitar la contratación y la inserción laboral entre ambos, es por ello, que ponemos al servicio de las empresas la gestión de la bolsa de empleo del centro para facilitar dicha labor.



Escuela de Hostelería y Turismo de Burgos
Centro Integrado de Formación Profesional
Centro de Excelencia Profesional de Castilla y León
"LA FLORA"



C. Arco del Pilar, 9,

09003 Burgos

Teléfono: 947 25 76 31

<http://cifplaflorea.centros.educa.jcyl.es/sitio/index.cgi>

MR-PRECULINARY

Aprendizaje de técnicas de preelaboración culinaria
con herramientas de realidad mixta



Co-funded by the
European Union