



**FORMACIÓN EN HOSTELERÍA
Y TURISMO 100% ONLINE**

>>> OFERTA EDUCATIVA <<<

HOSTELERÍA

- >> Experto en Dirección de Alimentos y Bebidas
- >> Experto en Maître
- >> Curso Superior de Maître
- >> Curso de Gestión de Restaurantes
- >> Curso de Camarero Profesional
- >> Curso de Barman
- >> Curso de Coctelería

TURISMO

- >> Máster en Dirección Hotelera
- >> Experto en Dirección de Alojamientos
- >> Experto en Recepción, Revenue y Marketing Hotelero
- >> Curso Superior de Gobernanta/e de Hotel
- >> Curso Superior de Jefe de Recepción
- >> Curso Superior de Revenue Management y Marketing Turístico
- >> Curso de Community Manager en Hostelería y Turismo
- >> Curso de Habilidades Directivas en Hostelería

ENOLOGÍA

- >> Máster en Enología
- >> Experto en Enología Técnica
- >> Curso de Sumiller
- >> Curso de Cata de Vinos
- >> Curso de Viticultura

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

- >> Máster en Organización de Eventos y Protocolo
- >> Experto en Organización de Eventos y Congresos
- >> Curso de Wedding Planner y Protocolo
- >> Curso de Wedding Planner
- >> Curso de Protocolo. Pequeños Eventos

GESTIÓN Y DIRECCIÓN

- >> Doble Máster en Dirección de Hoteles y Restaurantes
- >> Máster en Dirección Hotelera
- >> Máster en Dirección de Restaurantes
- >> Curso de Gestión de Restaurantes
- >> Curso de Gestión Hotelera
- >> Curso de Administración y Dirección de Empresas Hoteleras
- >> Curso de Administración y Dirección de Restaurantes

PASTELERÍA

- >> Máster en Pastelería Profesional
- >> Experto en Pastelería Profesional
- >> Curso de Chocolate y Pastelería Artística
- >> Curso de Panadería. Masas Fermentadas
- >> Curso de Pastelería Salada
- >> Curso de Repostería y Pastelería de Vanguardia

COCINA

- >> Máster en Gastronomía
- >> Experto en Jefe de Cocina
- >> Curso Superior de Cocina y Gestión
- >> Curso Superior de Jefe de Partida
- >> Curso de Cocinero Profesional
- >> Curso de Nuevas Técnicas Culinarias
- >> Curso de Cocina Internacional

CONOCE TODA NUESTRA OFERTA FORMATIVA EN
WWW.ESTUDIAHOSTELERIA.COM

>>> QUIÉNES SOMOS <<<

ESAH, Estudios Superiores Abiertos de Hostelería nace en el año 2007 de la unión e iniciativa del Grupo Lezama y SEAS, Estudios Superiores Abiertos, con el objetivo de ofrecer la mejor formación en hostelería y turismo con una metodología 100% online.

Este proyecto educativo conjunto nos permite ofrecer la formación que el Grupo Lezama imparte de forma presencial, a través de la **Escuela Superior de Hostelería de Sevilla** con la metodología de un centro especializado en formación online como SEAS, Estudios Superiores Abiertos, referente en e-learning y con más de 14 años de experiencia.



GRUPO LEZAMA



GRUPO SANVALERO



GRUPO SANVALERO

>>> ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ESAH? <<<

Somos una **Escuela de Hostelería para profesionales**. En ESAH vas a encontrar temarios desarrollados por profesores altamente cualificados para la docencia y con un reconocido prestigio en el sector empresarial hostelero y turístico. Además de ejercer la docencia, son profesionales en activo que conocen la actualidad del sector de la hostelería y turismo orientando dicha formación al campo laboral.

Mantenemos excelentes relaciones con **prestigiosos grupos hosteleros** nacionales que te ofrecerán múltiples oportunidades profesionales, favoreciendo tu integración laboral con éxito, además de **garantizarte prácticas en empresa**. Estudiar en ESAH es una garantía y así lo confirma el **índice de satisfacción media de 8,4** de los más de 17.000 alumnos que ya han pasado por la escuela.

>>> METODOLOGÍA <<<

Queremos que seas el protagonista de tu formación. Para ello cuentas con:

- >> Horario totalmente flexible.
- >> Numerosas herramientas y recursos en nuestro **Campus Virtual**, para optimizar el tiempo de estudio.
- >> Una **planificación personalizada** a tu disponibilidad.
- >> Programas orientados a la práctica empresarial, con la filosofía de aprender haciendo.
- >> Evaluación del curso a través de trabajos prácticos, basados en casos reales.
- >> Un **equipo docente** que te acompaña durante todo el curso.
- >> Acceso permanente a los **apuntes actualizados**.

>>> EQUIPO DOCENTE <<<

Nuestro equipo docente está formado por **profesionales en activo** del Grupo Lezama y la Escuela de Hostelería de Sevilla. Grandes profesionales que ponen a tu disposición los conocimientos de su larga trayectoria y conocimiento real y actual de las necesidades de la hostelería.

El estar en activo permite al equipo docente transmitarte sus conocimientos de los **requisitos actuales de la hostelería**. Además, el equipo docente personaliza tu estudio según tus necesidades para que le saques el máximo provecho al estudio.

>>> ALUMNI SEAS <<<

Alumni SEAS es el portal de encuentro para todos los alumnos y ex-alumnos de **ESAH** y **Campus SEAS** donde estar al día de las **novedades y ventajas** de formar parte de esta comunidad, poder compartir tu experiencia, conocer los eventos que organizamos, así como poder consultar, ilimitadamente, la última versión del curso que estudiaste. Ahora estudiar en ESAH tiene más ventajas que nunca.



SEGUIMIENTO
PERSONALIZADO



PROFESORES
PROFESIONALES



PRÁCTICAS
GARANTIZADAS

20% de descuento a aplicar en la matrícula de los programas de esta línea de formación de SEAS, Estudios Superiores Abiertos, según convenio de colaboración suscrito entre el **Ministerio de Defensa y el Grupo San Valero** (GSV) el 1 de octubre de 2018, para ampliar la formación y facilitar, en su caso, la incorporación socio laboral del personal militar. Beneficiarios: Militares de Tropa y Marinería (MTM) y Reservistas de Especial Disponibilidad (RED). Esta promoción será extensiva a sus familiares hasta primer grado. Los descuentos no serán acumulables a otros existentes en cada una de las entidades del GSV, con excepción de la bonificación por familia numerosa que sí será compatible con otras bonificaciones.