É o **primeiro grao dual de Galicia, con prácticas profesionais tanto na escola como na empresa**. É un título oficial da Universidade de Santiago de Compostela (USC).

Está orientado á formación de profesionais nos ámbitos hoteleiro e gastronómico cunha metodoloxía que combina a teoría e a práctica na escola en xestión operativa hosteleira, administración e finanzas, comercialización, recursos humanos, idiomas, etc., con estadías cada curso en empresas hosteleiras nacionais e internacionais.

Para conquerir estos obxectivos, na escola o alumnado adestra habilidades e destrezas, desenvolve actitudes e aprende a usar ferramentas que practica en establecementos punteiros cada verán. Nelos pasa por postos operativos nos dous primeiros anos e por xestión e dirección nos dous seguintes. **Segundo a orientación, que elixe cara xestión hoteleira ou gastronómica xa en segundo ano da carreira**, vai conseguindo as competencias necesarias e unha visión integral do negocio hosteleiro.

52 semanas de prácticas en empresa
Despois de mais 25 años no sector e de formar a máis de 2.500 directivos hoteleiros e cociñeiros, o CSHG leva suscritos acordos de colaboración para as prácticas de verán con máis de 500 cadeas hoteleiras e negocios de restauración nacionais e internacionais.

Todos os anos, os responsables de recursos humanos visitan a escola y presentan a compañía ao alumnado e os entrevistan para as prácticas. **Son 12 semanas de estadía nos establecementos hosteleiros durante os tres primeiros cursos e 16 semanas no último.** Ademáis, en cuarto o alumnado ten a posibilidade de ampliar este período mediante prácticas extracurriculares e debe facer o traballo fin de grao.

Aprender facendo

O CSHG incide nun modelo didáctico de "aprender facendo" e nunha metodoloxía práctica coa organización de actividades como as que se describen:

- Clases maxistrais onde se induce a participación do alumnado.
- Sesións monográficas supervisadas por profesores, especialistas e empresas onde se fomenta o traballo cooperativo.
- Estudo de casos e *brainstorming* (debates, xogos de rol, simulacións…).
- Clases prácticas en grupos reducidos (de 5 a 8 alumnos) en

cafetería, restaurantes, aloxamento, aulas de informática e idiomas.
- Aprendizaxe de dous idiomas en laboratorios específicos.
- Avaliación diversa: exámenes teóricos e prácticos, traballos e presentacións individuais e en grupo.
- Participación en master class, catas, lecturas, conferencias, xornadas temáticas, visitas e demostracións de empresas.

Campus propio de 50.000 metros cadrados

O centro conta cun campus propio de 50.000 metros cadrados onde se ubican cinco edificios (teoría, formación continua, pavillón polideportivo, restaurantes e hotel residencia) con aulas teóricas e prácticas (cafetería, restaurante carta, restaurante buffet, cuarto frío, repostería, elaboración fría, idiomas (2), informática (2), aloxamiento e recepción…).

Pecha unha visita ou presentación

Se algún alumno quere visitar as nosas instalacións e coñecer de primeira man as titulacións, o centro organiza xornadas de portas abertas presenciais e virtuais. Se algún quere participar, pode inscribirse neste **enlace**.

Síguenos en **Youtube** onde podes ver experiencias laborais de antigos alumnos, presentación de cadeas hoteleiras, os profesores, clases maxistrais e cociña.