vinetur

La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla abre el periodo de matriculación para nuevos alumnos

Entre las novedades del nuevo curso está la apertura de Alabardero Escuela, el restaurante de prácticas en Sevilla, a orillas de Guadalquivir

miércoles 15 de julio de 2026

ESCRITO POR CARLOS M. MONTERO



La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla ha abierto el plazo de matrícula para el próximo curso académico de sus dos programas de referencia: la Diplomatura Superior en Hostelería y el Título Superior en Dirección y Gestión de Empresas Turísticas y Hosteleras, dos itinerarios formativos concebidos para preparar a los profesionales que liderarán el futuro de la gastronomía, la restauración y el turismo. Además, el Máster en Dirección y Administración de Empresas Hosteleras recobra fuerza con la actualización de parte de su plan de estudios que, bajo la supervisión académica de la Universidad Pablo de Olavide, lo consolida como una de las propuestas formativas más completas, innovadoras y ambiciosas del panorama nacional.

Con más de tres décadas formando a algunas de las figuras más destacadas del sector, como Ángel León (Aponiente), Julio Fernández Quintero (Abantal) o Enrique Sánchez (Canal Sur), la Escuela continúa siendo un referente nacional gracias a un modelo educativo basado en la excelencia, el aprendizaje práctico tanto en sala como en cocina y el contacto permanente con la realidad empresarial. Una filosofía docente que ha permitido que generaciones de profesionales desarrollen carreras de éxito en los principales establecimientos hosteleros de España y del extranjero.



A lo largo de estos años, por sus aulas han pasado miles de alumnos que hoy desarrollan brillantes trayectorias profesionales como chefs, directores de restaurantes, maîtres, sumilleres, responsables de alimentos y bebidas, emprendedores y gestores hoteleros. Muchos de ellos se encuentran al frente de prestigiosos establecimientos, demostrando que la formación recibida en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla constituye un sólido punto de partida para construir una carrera profesional de éxito, basada en el conocimiento, el esfuerzo y la experiencia en un entorno real adquirida desde el primer día.

Uno de los grandes valores diferenciales de la Escuela es su estrecha relación con la alta gastronomía. Durante su formación, los estudiantes realizan prácticas en algunos de los restaurantes más prestigiosos del país, incluidos establecimientos distinguidos con Estrellas Michelin y Soles Repsol, donde tienen la oportunidad de aprender junto a los mejores profesionales del panorama gastronómico español. Esta inmersión en entornos de máxima exigencia les permite adquirir experiencia real, desarrollar competencias profesionales y establecer una valiosa red de contactos que, en muchos casos, supone el inicio de una prometedora trayectoria laboral.



La excelencia académica se apoya, además, en unas instalaciones concebidas para reproducir fielmente el entorno profesional de la hostelería. La Escuela dispone de modernas cocinas de formación, talleres de pastelería y panadería, aulas especializadas, espacios de cata y sumillería, equipamiento específico para las distintas áreas de restauración y un restaurante de aplicación abierto al público donde los alumnos ponen en práctica, cada día, los conocimientos adquiridos en clase. Todo ello se complementa con material didáctico y pedagógico de primer nivel, tecnología actualizada y una metodología de aprendizaje eminentemente práctica que permite formar profesionales preparados para responder a las exigencias de un sector en constante evolución.

El nuevo curso llega, además, con una noticia especialmente significativa para Sevilla y para quienes forman parte de la historia de la Escuela. El restaurante donde los alumnos realizan sus prácticas ante los clientes que, a diario, llenan sus mesas recupera el histórico nombre de Alabardero, una marca profundamente vinculada a la ciudad desde su llegada tras la Exposición Universal de 1992. Esta recuperación supone mucho más que un cambio de denominación: representa la continuidad de un legado de excelencia, tradición e innovación que ha convertido a Alabardero en uno de los grandes referentes de la gastronomía sevillana durante más de tres décadas.



La unión entre la experiencia docente de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla y el prestigio de la marca Alabardero refuerza un modelo de aprendizaje único, donde los alumnos viven el funcionamiento real de un restaurante mientras completan su formación académica bajo la supervisión de profesionales en activo, aplicando en cada servicio el máximo nivel de exigencia, calidad y atención al cliente. Porque en la Escuela no solo se aprende hostelería: se vive la profesión desde el primer día.

La Diplomatura Superior en Hostelería ofrece una formación integral en restauración, cocina, pastelería, sumillería, gestión y técnicas de servicio, mientras que el Título Superior en Dirección y Gestión de Empresas Turísticas y Hosteleras está orientado a quienes desean especializarse en la dirección de empresas del sector, combinando conocimientos de gestión, liderazgo, estrategia, innovación y emprendimiento. Ambos programas responden a las necesidades de una industria cada vez más especializada y demandante de profesionales altamente cualificados.



Con la apertura del periodo de matrícula, la Escuela invita a todos aquellos jóvenes apasionados por la hostelería, la gastronomía y el turismo a formar parte de una institución integrada en Grupo Lezama, referente en formación y restauración desde hace más de cincuenta años y reconocida por su compromiso con la excelencia, la innovación y la empleabilidad de sus alumnos.

Estudiar en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla no significa únicamente obtener una titulación. Significa formar parte de una institución que ha contribuido a escribir la historia reciente de la hostelería española, aprender de grandes profesionales, entrenarse en unas instalaciones de primer nivel y dar el primer paso hacia una carrera en los mejores restaurantes, hoteles y empresas hosteleras del mundo.