



Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo  
HOTEL-ESCUELA SANT POL DE MAR – BARCELONA

Centro adscrito a la Universitat de Girona

grado en gestión  
hotelera y turística

University School of Hospitality Management  
HOTEL SCHOOL SANT POL DE MAR – BARCELONA

Affiliated to the University of Girona

bachelor's degree in  
hospitality and tourism  
management



### Especialidades:

- dirección hotelera internacional
- dirección de restauración y eventos
- gastronomía y dirección de cocina

### Concentrations:

- international hotel management
- food & beverage and events management
- culinary arts and kitchen management

Founding member



Centro adscrito a:



# 48 IN THE WORLD  
# 17 IN EUROPE  
# 1 IN SPAIN



# el sector de la hotelería y la restauración

El Turismo es la primera actividad de la economía de España y una de las principales y con más proyección en la mayoría de países. España es la segunda potencia mundial con más de 82 millones de turistas extranjeros (2017).

La **Hotelería y Restauración** como principal sector dentro de la actividad económica del turismo es el que más puestos de trabajo cualificados precisa.

**Cataluña** es el principal destino turístico de España, **Barcelona** la ciudad más visitada, y una de las capitales turísticas de Europa.

Cataluña es también una de las capitales gastronómicas del mundo al contar con algunos de los reconocidos como mejores restaurantes del mundo desde inicios del siglo XXI.

# the hospitality industry

*Tourism is the most important activity economy of Spain, and one of the leading and most promising in most countries. Spain is the second world power in this field with over 82 million foreign tourists (2017).*

*The Hospitality industry as the main economic activity in tourism is where more skilled jobs are required.*

*Catalonia is the main tourist destination in Spain, and Barcelona is not only the most visited Spanish city, but also one of the most popular in Europe.*

*Catalonia is one of the world's gastronomic capitals as it is the home of some of the best restaurants in the world since the beginning of the XXI century.*



## hotel-escuela de Sant Pol de Mar

El Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar (H-E StPOL) es un centro de formación técnica, universitaria y de másteres que prepara a cuadros intermedios y directivos, profesionales en gastronomía, restauración y dirección hotelera.

Está integrado por la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL) y el Centro de Gastronomía y Restauración (CGR StPOL).

- Es el Hotel-Escuela universitario pionero en Europa con más de 50 años de experiencia.
- Cuenta con un claustro de profesores de excelencia que dirige y ejecuta las prácticas de los alumnos en: Alojamiento, Restauración, Cocina y Dirección en el Hotel-Escuela.
- Aprendizaje activo de las competencias cognitivas, procedimentales y actitudinales en los niveles de iniciación, operación y dirección.
- Centro universitario privado adscrito a la Universitat de Girona, la más especializada de España en formación turística y hotelera.

## hotel school Sant Pol de Mar

*The Hotel School of Sant Pol de Mar (HE StPOL) is a center for technical, undergraduate and masters training that prepares middle managers and senior professionals in gastronomy, restaurant service and hotel management.*

*It is comprised of the University College of Hospitality Management and Culinary Arts (EUHT StPOL) and the School of Culinary Arts and Restaurant Service Management (CGR StPOL).*

- *It is the pioneering hotel management university in Europe offering a hotel training facility with more than 50 years of experience.*
- *It has a highly qualified teaching staff responsible for student training in the following departments: Room division, Restaurant, Kitchen and Administration at the school's hotel.*
- *Active participative training of cognitive, procedural and attitudinal skills in initiation, operations and management.*
- *Private university school affiliated to the University of Girona, the most specialized in Spain in hospitality and tourism higher education.*

Enrique Aranda.  
Director General del Clúster Meliá Hotels Barcelona.  
Exalumno, promoción 2002.

“Lo aprendido en Sant Pol, sus conocimientos y experiencias, te hacen brillar con luz propia y alcanzar rápidamente las posiciones que quieras con el límite que tú decidas como único límite profesional”.



Enrique Aranda.  
Cluster General Manager Meliá Hotels Barcelona.  
Class of 2002.

“What I learned in Sant Pol, their knowledge and experience, make you shine in your own right and rapidly reach the positions you want. Only you decide on your professional limits.”

# hotel-escuela: aprender haciendo

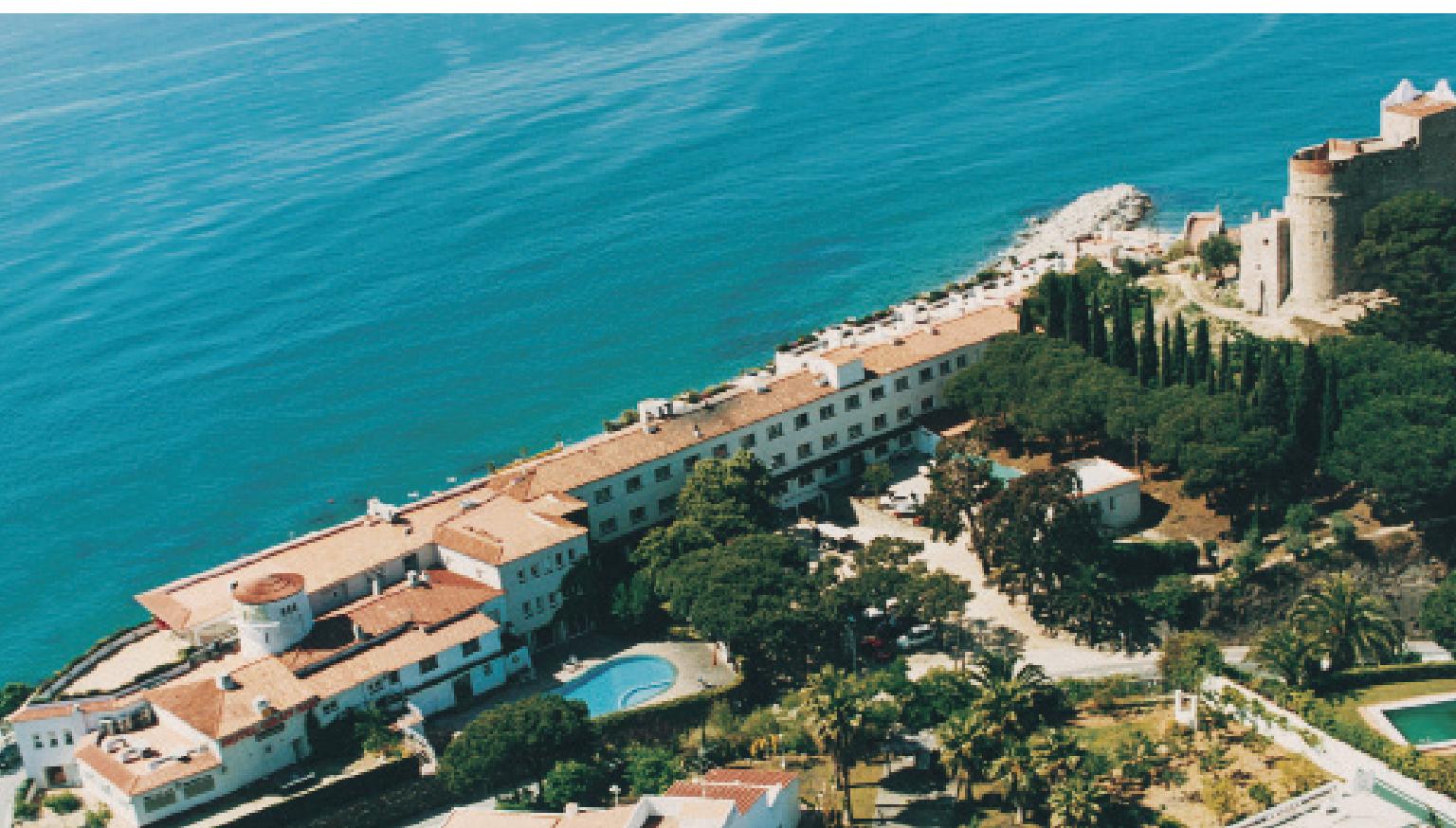
La estructura de EUHT StPOL como Hotel-Escuela ofrece al estudiante:

- Un hotel con restaurante abierto al público.
- Instalaciones idóneas para el aprendizaje teórico-práctico.
- 6 ambientes de restauración: menús, carta, menús gastronómicos, banquetes, buffet, bar-coctelería.
- 6 instalaciones de cocina: clases demostrativas, anfiteatro cocina, cocina de producción y pastelería.
- Residencia para estudiantes.

# on-campus training hotel: learning by doing

*EUHT StPOL with its own training hotel offers the following facilities to its students:*

- Hotel and restaurant open to the public.
- Suitable facilities for the theoretical and practical learning.
- 6 gastronomic offers: set menu, a la carte, buffet service, testing menu, banquets and cocktail and bar service.
- 6 kitchen facilities adapted to teaching: production, demonstration kitchens, an amphitheater kitchen, kitchen and pastry kitchen.
- Residence halls.



“se lo dijo... y lo olvidó;  
lo vio... y lo creyó;  
lo hizo... y lo entendió”  
Confucio, 554 a.C. – 479 a.C  
Erudito y filósofo chino

“I hear and I forget.  
I see and I remember.  
I do and I understand”  
Confucius, 554 b.C. – 479 b.C  
Chinese scholar and philosopher

Ellen Sattler.  
Directora de Ventas The Westin Bellevue Dresden (Alemania).  
Promoción 2004.



Ellen Sattler.  
Sales Manager The Westin Bellevue Dresden (Germany)  
Class of 2004.

“Siempre es mejor mirar adelante. Mientras crees en lo que estás haciendo, el resultado puede ser muy bonito. Siempre se debe tener en cuenta el lado humano de la profesión.”

“It's always better to look forward. As long as you believe in what you are doing, the outcome can be beautiful. You must always keep in mind the human side of the profession.”



## 8 razones para escoger el grado en gestión hotelera y turística de EUHT StPOL

Pioneros en Europa como Hotel-Escuela universitario

- 1 El Grado en Gestión Hotelera y Turística es la primera titulación universitaria oficial en el campo de la Dirección Hoteleira en España.
- 2 Hotel-Escuela Universitario pionero en Europa formando directivos y talentos del sector Hospitality desde 1966, que ofrece prácticas con clientes reales desde el primer día.
- 3 Claustro internacional de profesores y colaboración de reconocidos profesionales de la dirección hotelera, restauración y gastronomía.
- 4 Somos un referente en el sector de la hotelería y turismo: disponemos de una de las bolsas de trabajo del sector hotelero y turístico más antiguas de España y Europa.
- 5 Miembros fundadores y únicos representantes en el sur de Europa de Hotel Schools of Distinction.
- 6 Grupos reducidos de entre 10 y 25 alumnos por clase.
- 7 Todos los alumnos deberán realizar como mínimo una experiencia internacional en universidad o de prácticas profesionales.
- 8 Los estudiantes reciben durante toda la carrera, de forma progresiva y transversal, formación y acompañamiento personalizado con el objetivo de trabajar su Marca Personal.

*top 8 reasons to join the Bachelor's Degree in Hospitality and Tourism Management at EUHT StPOL*

*First university in Europe with its own real practice hotel on premises*

- 1 *The Bachelor's in Hospitality and Tourism Management is the first official degree in the field of Hotel Management imparted in Spain.*
- 2 *Since 1966 the students gain practical experience dealing with real costumers from the very first day at the school training hotel.*
- 3 *International teaching staff and collaboration of renowned professionals of hotel management, culinary arts and Food&Beverage.*
- 4 *We are considered a good example to follow by the Hospitality industry. We have one of the oldest hotel and tourism career services in Europe.*
- 5 *Founding members and only representatives of Hotel Schools of Distinction in the south of Europe.*
- 6 *Small groups from 10 to 25 students per class.*
- 7 *All the students have to do at least one international experience in a foreign university or a professional internship.*
- 8 *The students receive personalized training and accompaniment throughout their career in a progressive and transversal way with the aim of working on their Personal Brand.*

Bruno Hallé.  
Socio Director de Magma Hospitality Consulting. Barcelona.  
Ex-alumno, promoción. 1991.

"Escogí EUHT StPOL por ser una escuela reconocida y por la formación práctica que ofrece. La escuela me aportó la base del conocimiento de la hostelería, además de la vertiente práctica de negocios y relaciones con antiguos alumnos."



Bruno Hallé.  
Partner at Magma Hospitality Consulting. Barcelona.  
Class of 1991.

"I choose EUHT StPOL for being a recognized school and for the practises training that offers. The school has provided me the hospitality's knowledgment bases, also the business practices and the relations with alumni."



## internacionalización escuela y profesores

Estudiantes de más de 50 nacionalidades han sido formados como futuros profesionales de alta responsabilidad que, una vez graduados, ocupan cargos directivos en los grupos hoteleros y de restauración más importantes.

El Hotel-Escuela de Sant Pol ha apostado siempre por la internacionalización de estudiantes y profesores (representan el 62%).

## erasmus+

EUHT StPOL tiene acuerdos firmados con algunas de las universidades hoteleras más prestigiosas de Europa para facilitar el intercambio académico entre alumnos y profesores.

## international career students and professors

*Students from over 50 countries have been trained as future professionals for managerial positions.*

*Hotel School Sant Pol has always both foreign students and professors, who share the international experience in their lectures. Some of the visiting professors come from the world's best universities, like Cornell University, London Business School or ESSEC. There is a regular collaboration with leading industry professionals of international standing.*

## erasmus+

*EUHT StPOL has signed agreements with some of the most prestigious hospitality universities in Europe in order to facilitate academic exchanges both of students and teachers.*



## Hotel Schools of Distinction (HSD)

Una alianza global de algunas de las más prestigiosas universidades hoteleñas, junto con los líderes de la industria hotelera que se dedica a la creación de talento de alta calidad mediante el intercambio de conocimiento e investigación.

*A global alliance of some of the most prestigious hotel management universities, in partnership with hospitality industry leaders dedicated to creating high-quality talent by sharing knowledge and research.*

Julie Frank.  
Digital Field Marketing Manager Spain, Marriott International.  
Promoción 2010.

"Gestionar la confianza y el prestigio de una marca como la de Sant Pol es una carrera de fondo a cuya meta sólo llegan quienes realizan un trabajo serio y de rigor."



Julie Frank.  
Digital Field Marketing Manager Spain. Marriott International.  
Class of 2010.

*"Managing the confidence of a brand name like EUHT StPOL is a long term race. Its finishing line can only be reached by a serious, a hard workers."*

## prácticas en el sector

Es obligatorio realizar tres o cuatro períodos de prácticas, durante los veranos. Éstas se realizan en los departamentos correspondientes de empresas hoteleras y de restauración, según su especialización y conocimiento, tanto a nivel nacional como internacional. La Escuela se encarga de conseguir prácticas personalizadas para todos los alumnos.

## jornadas de desarrollo profesional (JDP)

El Hotel-Escuela de Sant Pol organiza anualmente las Jornadas de Desarrollo Profesional (JDP). Durante dos días, los responsables de Recursos Humanos y de Selección de reconocidos grupos empresariales hoteleros y de restauración, mantienen entrevistas personales con los alumnos que finalizan estudios.

El 100% de los estudiantes obtiene, por lo general, más de una propuesta de prácticas finales que se convertirá en un Plan de Carrera. Las JDP son un recurso y una herramienta con mucho potencial para todos los participantes y son un servicio exclusivo para alumnos y antiguos alumnos del H-E StPOL.

## empresas colaboradoras de las jornadas de desarrollo profesional



MELIÀ HOTELS INTERNATIONAL



## bolsa de trabajo

Disponemos de una de las bolsas de trabajo del sector hotelero y turístico más antigua del país. Se ha convertido en uno de los recursos más demandados por las principales empresas hoteleras y en una magnífica oportunidad para nuestros titulados de acceder al empleo de forma inmediata, una vez concluida la carrera.

Centro asociado con HOSCO (Hospitality Connection), plataforma de ofertas de trabajo y de prácticas del sector hotelero.  
Associated center with HOSCO (Hospitality Connection), platform job and internship to hospitality industry.



## industry placement: career services office

We run one of the oldest hospitality career services in Spain. It is one of the most highly sought after resources by leading hotel companies and a magnificent opportunity for our alumni to find a job after graduating.

Sede catalana de:  
Catalan headquarter of:



Asociación Española  
de Directores de Hotel

Joan Roca.  
El Celler de Can Roca, Girona.  
3 Estrellas Michelin.  
El Mejor Restaurante del Mundo 2013 y 2015 según  
"World's 50 Best Restaurants".

"Desde hace años participo como profesor invitado en Sant Pol y recibo con mucho interés algunos de sus alumnos en prácticas."



Joan Roca.  
Chef El Celler de Can Roca (Girona)  
3 Michelin Stars. 2013 and 2015 S. Pellegrino's World's  
Best Restaurants.

"For years I have been a guest teacher at Sant Pol and I have received some of their students on practice with great interest."

# dónde trabajan nuestros graduados / where our graduates work

por zona geográfica / by geographical locations



\* 5 años después de la graduación (promoción 2009-2013)

\* 5 years after graduation (class 2009-2013)

## según la tipología de empresa / according to hospitality company type



Hotel chains

Independent hotels

Restaurant chains

Independent restaurants

Catering and events

Other

## según la posición directiva / according to managerial level



General management

Middle management

Supervisory level

Other

## según el departamento / according to employment field



Marketing and sales

Lodging

Food & Beverage

Events

Other

Ferran Adrià.  
Creador elBullí Foundation  
3\*\*\*Michelin.

Mejor Cocinero del Mundo 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009  
según "World's 50 Best Restaurants".

"Desde hace muchos años he mantenido una grata relación con el Hotel-Escuela de Sant Pol, alumnos de la que he recibido cada año en El Bullí. Valoró la formación y profesionalidad con que la escuela prepara a sus graduados."



**Ferran Adrià.**  
elBullí Foundation creator  
3\*\*\* Michelin.  
World's best Chef 2002, 2006, 2007, 2008, 2009  
(S.Pellegrino's World's 50 Best Restaurants)

"I have personally had a great relation with Hotel School Sant Pol for many years. I have visited the school and received their students at elBullí several times. I really appreciate the quality that they offer to the under graduates".



## salidas profesionales

Después de estudiar el Grado en Gestión Hotelera y Turística estarás preparado para desarrollar tu carrera profesional en una extensa tipología de empresas del sector.

- **Especialidad en Dirección Hotelera Internacional:** Director de Hotel; Consultoría Hotelera; Dirección departamental, en sede corporativa; Emprendedor de Hotelería.
- **Especialidad en Dirección de Restauración y Eventos:** Director de Restaurante; Director de Food & Beverage; Director de empresas de eventos; Director de empresas de Catering; Emprendedor en restauración.
- **Especialidad en Gastronomía y Dirección de Cocina:** Asesor gastronómico; Chef Ejecutivo; Emprendedor en gastronomía.

## antiguos alumnos networking

El Hotel-Escuela de Sant Pol pone a disposición de los alumnos y exalumnos las Jornadas de Desarrollo Profesional y otros eventos, que constituyen una magnífica plataforma para conocer y ser conocido entre los principales directores de hotel y responsables de recursos humanos de los grandes grupos empresariales del sector. Este prestigio que acompaña a los alumnos del Hotel-Escuela de Sant Pol, así como la larga trayectoria de esta entidad como centro universitario, ha contribuido a desarrollar a través del tiempo una **extensa red de relaciones** con empresas nacionales e internacionales que facilita a los estudiantes una gran movilidad geográfica, tanto a nivel de prácticas como de oportunidades laborales dentro de la Bolsa de Trabajo. Entre los antiguos alumnos de Sant Pol se encuentran muchos Directores de Hotel y Jefes de Cocina, cargos corporativos de importantes cadenas hoteleras y chefs con estrellas Michelin.

Cristina ímaz.  
Directora Hotel Melià Barcelona.  
Promoción 2003.



## professional opportunities for graduates

*After studying the Bachelor's degree in Hospitality and Tourism Management, you will be prepared to develop your professional career in a large range of fields:*

- **International Hotel Management:** Hotel Manager; Hotel Consultant; Department Manager in Head quarters; Hotel Entrepreneur.
- **Food&Beverage Events Management:** Restaurant Manager, General Manager of Catering and events, Events General Manager; F&B Entrepreneur.
- **Culinary Arts Management:** Consultant; Executive Chef, F&B Entrepreneur.



## alumni networking

*Hotel School Sant Pol offers students and alumni the Professional Development Days and other events. These are a great platform to know and be known among the main hotel managers and human resources managers of large groups industry. This prestige that accompanies Hotel School Sant Pol graduates helped to develop over the years an extensive network of relationships with national and international companies. This network provides students with a great national mobility and internationally.*

*Among graduates from Hotel School Sant Pol there are high-ranking hotel group executives; these are numerous hotel and Food&Beverage managers plus prestigious chefs, awarded with Michelin stars.*

Cristina ímaz.  
Hotel Manager Melià Barcelona.  
Class of 2003.

*"Studying in EUHT StPOL has helped me in learning how to work and seeing the Hospitality Industry from a real perspective. It helped me become adaptable to new situations."*



## requisitos de acceso

- Superar una entrevista con un responsable académico de la Escuela (en circunstancias especiales, la entrevista puede realizarse vía telefónica/skype).
- Tener superada la Prueba de Acceso a la Universidad.
- Tener superada la Prueba de Acceso a la Universidad para mayores de 25 años.
- Poseer la titulación del Grado Superior de Formación Profesional que corresponda.
- Traslado de expediente de otras universidades.
- Transferencia de créditos de otras universidades.
- Credencial de la UNED para acceso a la universidad para alumnos procedentes de la Unión Europea; o poseedores del título de Bachillerato europeo o internacional y estudiantes procedentes de los sistemas educativos de Andorra, China, Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza.
- Superar el test online de nivel de inglés previo. Nivel de inglés al iniciar estudios: B1 alto según el M.C.E.R.L. (Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas).
- Los alumnos extranjeros que tengan el nivel requerido para acceder a la universidad en su país de origen, no tendrán que hacer la Prueba de Acceso a la Universidad pero deberán homologar su titulación.

## proyecto de marca personal

El proyecto de Marca Personal permite al estudiante tener un conocimiento real de su perfil profesional. Potenciando sus puntos fuertes y trabajando para la superación de los puntos débiles, se convierte en un profesional competitivo, preparado para superar procesos de selección y orientar su carrera profesional.



Ramon Freixa.  
Ramon Freixa Madrid. 2 Estrellas Michelin. Freixa Tradició.  
Ex alumno, promoción 1993.

“La vocación por la cocina viene de mis padres. El sistema de trabajo, las técnicas de gestión y la titulación universitaria los obtuve en la Escuela de Sant Pol.”



Ramon Freixa.  
Ramon Freixa Madrid. 2 Michelin Stars. Freixa Tradició.  
Class of 1993.

“My culinary vocation came through my parents. Work procedures, management skills and the university degree came through Sant Pol’s University School.”

## admission requirements

- Successfully passing an interview with a EUHT StPOL representative (under special circumstances, a telephone/skype interview may be)
- Successful completion of Spanish university exam.
- Successful completion of University Access test for over 25s.
- Possession of appropriate Higher-Level Vocational Training certificate.
- Transfer of records from other universities.
- Transfer of credits from other universities.
- UNED accreditation for university access for students outside the European Union, holders of a European (except Spain) Baccalaureate (including Andorra, China, Iceland, Liechtenstein, Norway and Switzerland)
- Holders of the IB (International Baccalaureate: ibo.org).
- Passing the English online level test provided by EUHT StPOL. English level to initiate the studies: high B1 according to the Common European Framework of Reference for Languages.
- For foreign students who have the required level to enter to the university in their country, they will not have to do the University Acces exam but they will have to approve their degree title.

## personal branding project

The Personal Branding project allows students to have a real knowledge of their professional profile. Strengthening its strengths and working to overcome the weak points, it becomes a competitive professional, prepared to face selection processes and guide his career.

# plan de estudios / study plan

EUHT StPOL - GRADO EN GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA / BACHELOR'S DEGREE IN HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT

Prácticas Hotel-Escuela School's Hotel practices	Clases / Classes	Prácticas verano (meses) Summer practices (months)
<b>1er curso 1st year</b>	<b>310h.</b>	<b>60 ECTS</b>
<b>2º curso 2nd year</b>	<b>310h.</b>	<b>60 ECTS</b>
<b>3er curso 3rd year</b>	<b>220h.</b>	<b>36 ECTS</b> <b>24 ECTS Practicum</b>
<b>4º curso 4th year</b>		<b>30 ECTS</b> <b>30 ECTS Opción Erasmus Erasmus option</b>
		<b>2</b>
		<b>2 o 3</b>
		<b>3-5*</b>
		<b>4-6*</b> Inserción laboral Job placement

\* Período de prácticas nacionales o internacionales cuyo destino queda condicionado a las restricciones de visado de cada estudiante.

\* National or International internship period conditioned by the visa restrictions of each student.

PRIMER CURSO - FIRST YEAR - 60 ECTS				
Semestre Semester	Asignatura Subject	ECTS	Carácter Character	
<b>1 y 2</b>	Introducción al turismo y a la hostelería - Análisis de la actividad turística y hotelera como base teórica de la gestión	6	Básica	
<b>1</b>	Dimensión económica del mercado turístico - Macroeconomía - Microeconomía del turismo y la hotelería	6 3 3	Básica	
<b>1</b>	Dimensión sociocultural del turismo - Herramientas de análisis sociológico de la actividad turística y hotelera	6	Básica	
<b>1</b>	Dimensión territorial del turismo - Herramientas de análisis de paisajes y su relación con el diseño de productos hoteleros	6	Básica	
<b>1</b>	Dimensión jurídica del turismo - Introducción al derecho - Derecho laboral	6 3 3	Básica	
<b>2</b>	Técnicas cuantitativas y cualitativas aplicadas al turismo - Técnicas estadísticas - Técnicas estadísticas informatizadas	6 3 3	Básica	
<b>2</b>	Técnicas informáticas y comunicativas - Ofimática - Técnicas de comunicación - Imagen personal y profesional	6 1,5 3 1,5	Básica	
<b>1 y 2</b>	English B2 (MCERL) - Nivel intermedio de comunicación oral y escrita	6	Obligatoria	
<b>2</b>	Operaciones de Food & Beverage: - Técnicas y operaciones de cocina y pastelería - Prácticas de cocina y pastelería - Técnicas y operaciones de servicio de restaurante y bar (Micros POS) - Práctica de servicio de restaurantes y bar - Técnicas y operaciones de compras, almacén y bodega (Micros MC) - Prácticas de compras, almacén y bodega	6 1 1 1 1 1 1	Obligatoria	
<b>2</b>	Operaciones de Front & Back Office: - Gestión hotelera informatizada (Fidelio-Opera) - Práctica de recepción - Técnicas y operaciones de alojamiento - Prácticas de ventas y comercialización hotelera	6 2 1 2 1	Obligatoria	

Semestre Semester	Asignatura Subject	ECTS	Carácter Character
<b>3</b>	Contabilidad financiera - Interpretación del análisis contable de la gestión hotelera	6	Básica
<b>3</b>	Organización y gestión de empresas - Estudio de los procesos de gestión empresarial	6	Básica
<b>3</b>	Marketing - Fundamentación de las técnicas generales de marketing y comercialización	6	Básica
<b>3 y 4</b>	English C1 (MCERL) - Nivel intermedio alto de comunicación oral y escrita	6	Obligatoria
<b>3 y 4</b>	2º Idioma B1 (MCERL) - Nivel de iniciación avanzada oral y escrita en francés o alemán	6	Obligatoria
<b>3</b>	<i>Food &amp; Beverage and process management</i> - Study of the rationalization of production and service in hospitality	6	Obligatoria
<b>4</b>	Cultura gastronómica - Fundamentación cultural e histórica de la gastronomía y las tendencias culinarias	6	Obligatoria
<b>4</b>	Tecnología de alimentos - Fundamentación organoléptica y nutricional de las materias primas culinarias	6	Obligatoria
<b>4</b>	Gestión de destinos turísticos	6	Obligatoria
<b>4</b>	Gestión de la intermediación turística	6	Obligatoria



Marc Balañá.  
Director del Hotel H10 Tindaya en Fuerteventura (Islas Canarias).  
Promoción 2009.



"Gracias a las jornadas de desarrollo profesional (JDP) inicié mi carrera profesional en Barceló donde me dieron la oportunidad de seguir formándome en México. Este programa me ha servido infinitamente para progresar, te ofrecen una base y unos conocimientos que valen oro."

Marc Balañá.  
Director of Hotel H10 Indaya in Fuerteventura (Canary Islands)  
Class of 2009

"Thanks to the Professional Development Days, I started my professional career in Barceló, where they gave me the chance to continue training in Mexico. This program has been infinitely useful in my progress. They offer you a base and knowledge that are worth their weight in gold."

TERCER CURSO - THIRD YEAR - 60 ECTS			
Semestre Semester	Asignatura Subject	ECTS	Carácter Character
5	<i>Food &amp; Beverage management</i> - Kitchen department management - Restaurant service management - F&B operations management	4 1 2 1	Core
5	Administración y Control de alojamientos - Servicios de alojamiento & Business Center - Gestión de limpieza - Distribución habitaciones	4 1 1 2	Obliga-toria
5	Gestión de compras y aprovisionamientos - Técnicas informáticas de gestión y técnicas directivas del departamento de compras y almacenamiento en los establecimientos hoteleros	4	Obliga-toria
5	<i>Revenue &amp; Yield Management</i> - Revenue management for hospitality - Yield management for the rooms division department	4	Core
5	<i>Human resources management</i>	4	Core
5	<i>Finance management</i> - Economic and financial analysis - Economic and financial planning	4	Core
5	2º Idioma profesional turístico - Nivel intermedio operativo en francés o alemán	6	Obliga-toria
6	<i>Tourism professional English</i>	6	Core
6	<i>Industry internship</i> - Domestic - International	24	Core

CUARTO CURSO - FOURTH YEAR - 60 ECTS			
Semestre Semester	Asignatura Subject	ECTS	Carácter Character
7	<i>Strategic management</i> - Strategic management - Strategic thinking	4 2 2	Core
7	<i>Sales and marketing strategies</i> - Marketing 2.0, 3.0 (Social Media Marketing)	4	Core
7	Comunicación y Relaciones Públicas - Herramientas de gestión para las relaciones públicas y el departamento de comunicación	4	Core
7 y 8	OPTATIVAS - ELECTIVES (12 ECTS)	12	Optativa
	- 3º Idioma BI - 3º Idioma profesional turístico	6 6	Elective
7 y 8	OPTATIVAS DE MENCIÓN CONCENTRATION ELECTIVES (18 ECTS)	18	
	* <i>International Hotel Management Concentration</i> - Legislación hotelera y laboral - Franchising in the hospitality industry - Hospitality facilities and design	6 6 6	Optativa de Mención
	*Artes Culinarias, F&B y Gestión de Eventos - Tipología y gestión de empresas de catering y colectividades - Catering - Servicios de gestión hospitalarios - Planificación y gestión de eventos - Nuevas tecnologías culinarias	6 3 3 6 6	
7	Trabajo final de grado <i>Degree Thesis</i>	12	Obliga-toria
7 y 8	<i>Hospitality professional English</i>	6	Core

Operación y Gestión Hotelera  
Operations and Hospitality Management

Idiomas  
Languages



\* EUHT StPOL se reserva el derecho de modificar parcialmente el plan de estudios sin previo aviso, siempre que lo considere oportuno para mejorar la preparación de los alumnos.

\* EUHT StPOL reserves the right to partially modify the study plan without prior warning, provided this is with a view to improving students' training.

Carmen Salmán.  
Directora Iberostar Suites Hotel Jardín del Sol  
Ex alumna, promoción 2010



Carmen Salmán.  
Director of Iberostar Suites Hotel Jardín del Sol  
Class of 2010

"Gracias a las JDP que se celebran en Sant Pol Iberostar vino y me hizo una entrevista y ahora estoy trabajando con ellos. Empecé con 6 meses de Assistant Manager en subdirección, luego pasé a subdirectora y ahora soy Directora adjunta de Operaciones."

"Thanks to PDD that makes Sant POL, Iberostar came and make me an interview and now I'm working with them. I began 6 month internship Manager Assistant in deputy director and then I became Assistant Operations Manager."



**ESCUELA UNIVERSITARIA  
DE HOTELERÍA Y TURISMO**  
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR  
BARCELONA

Centro adscrito a:  
Affiliated center to:  
**Universitat  
de Girona**



**HOTEL-ESCUELA  
DE SANT POL DE MAR**  
DIRECCIÓN HOTELERA  
Y ARTES CULINARIAS

Founding member  
**HS** Hotel Schools of Distinction  
a global network



## contacto / contact

Carretera Nacional II, Km. 664.  
08395 Sant Pol de Mar. Barcelona  
Teléfono / phone: 902 021 925 (+34) 937 602 240 (International students)  
e-mail: info@santpol.edu.es

*map your  
future in  
hospitality*



Blog: [www.santpol.edu.es/blog](http://www.santpol.edu.es/blog)



Facebook: EUHT StPOL



Twitter: @EUHTStPOL



YouTube: EUHTSTPOL



Linkedin:  
Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar  
@EUHTStPOL

[www.santpol.edu.es](http://www.santpol.edu.es)



Allianzas estratégicas:  
Strategic Alliances:



Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería,  
Gastronomía y Turismo



Sede en Catalunya de:  
Catalan headquarter of:



Asociación Empresarial  
de Directores de Hotel

Placa de Oro  
al Mérito Turístico de España

Reconocimientos:  
Acknowledgments:

