



UNIVERSITY COLLEGE OF HOSPITALITY MANAGEMENT AND CULINARY ARTS OF SANT POL DE MAR

Grado en Gestión Hotelera y Turística

ESPECIALIDADES:

Dirección Hotelera Internacional \ Dirección de Restauración y Eventos \ Gastronomía y Dirección de Cocina

Bachelor's Degree in Hospitality and Tourism Management

CONCENTRATIONS:

International Hotel Management \ Food & Beverage and Events Management \ Culinary Arts and Kitchen Management



Centro adscrito a:
Affiliated center to:



Founding member
Hotel
Schools
of Distinction
a global network



El sector de la hotelería y la restauración

The hospitality industry



España es segunda potencia mundial con más de 83 millones de turistas al año. El turismo representa entre el 10 y el 15% del PIB español.

Spain is the second world power in this field with over 83 million foreign tourists (2019).

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

Catalonia is the main tourist destination in Spain and Barcelona is the most visited Spanish city.

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.

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.

Es el Hotel-Escuela universitario pionero en Europa con más de 50 años de experiencia.

It is the pioneering hotel management university in Europe offering on campus training Hotel facility with more than 50 years of experience.

+50



Lo bueno de EUHT StPOL, junto con los conocimientos en gestión, son las prácticas: gracias a ellas sales al mercado laboral bien preparado y, además, te permiten darte cuenta y seleccionar el área o especialidad en la que más te gustaría trabajar.

The good thing about EUHT StPOL, along with the management knowledge, are the internships: thanks to them you get experience to access to the labor market and they also allow you to realize and choose the area or specialty in which you would like to work.

Elia Beret

Directora General H10 Hotels Promoción 2014

H10 Hotels General Manager Class of 2014



Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar

Hotel-School 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 dirección hotelera, gastronomía y restauración.

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

- 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.

The Hotel-School of Sant Pol de Mar (H-E StPOL) is a center for technical, undergraduate and masters training that prepares general and middle managers and senior professionals in culinary arts, food and beverage and hotel management.

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

- 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.



Hotel-Escuela: Aprender haciendo

On-Campus Training Hotel: Learning by doing



se lo dijo... y lo olvidó;
lo vio... y lo creyó;
lo hizo... y lo entendió.

I hear and I forget.
I see and I remember.
I do and I understand



Confucio

554 a.C - 479 a.C - Erudito y filósofo chino
554 b.C - 479 b.C - Chinese scholar and philosopher

Olena Voishytska, Ucrania
Promoción 2017-2021



Un hotel con restaurante abierto al público.

Hotel and restaurant open to the public.



Instalaciones idóneas para el aprendizaje teórico-práctico.

Suitable facilities for theoretical and practical learning.



6 ambientes de restauración: menús, carta, menús gastronómicos, banquetes, buffet, bar-coctelería.

6 gastronomic concepts: set menu, à la carte, buffet service, tasting menu, banquets and cocktail and bar service.



6 instalaciones de cocina y sala de análisis sensorial.

6 kitchen facilities adapted to teaching and sensorial analysis classroom.



Residencia para estudiantes.

Residence hall.



8 razones para escoger el Grado en Gestión Hotelera y Turística de EUHT StPOL

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



La combinación que ofrece EUHT StPOL de clases teóricas y prácticas ha sido muy positiva para prepararme para la vida real y para el mercado laboral.

The combination offered by EUHT StPOL of theoretical and practical training has been positive to prepare me for real life and for the labour market.

Cristina Giralt

Complex Director of Sales, Marriott International
St Regis Mardavall / Castillo Hotel Son Vida a Luxury Collection Hotel / Sheraton Arabella Golf Hotel, Mallorca (Spain)
Promoción 2004
Class of 2004



Nikita Kuzin, Rusia
Promoción 2018-2022



1

Hotel-Escuela Universitario pionero en Europa, **formando directivos** y talentos del sector Hospitality y gastronómico **desde 1966**

First University Hotel School with hotel training facilities on campus since 1966

2

Reconocimiento internacional según QS world university rankings, top 50, Hospitality and Leisure Management

International recognition according to QS world university rankings, top 50, Hospitality and Leisure Management

3

Campus internacional con más de 40 nacionalidades

International campus with students from more than 40 countries.

4

Claustro internacional de profesores y colaboración de **reconocidos profesionales**

International teaching staff and collaborations with distinguished professionals.

5

Hasta 4 experiencias internacionales durante los estudios, prácticas internacionales e intercambio Erasmus.

Up to 4 international experiences during the studies, international internship and Erasmus exchange program.



6

Los estudiantes reciben durante toda la carrera, de forma progresiva y transversal, **formación y acompañamiento personalizado** con el objetivo de trabajar su Marca Personal.

During all the studies, in a cross-curricular and progressive way, students have personalized formation and accompaniment intending to work in their Personal Brand.

7

Grupos reducidos 14 alumnos de media por clase.

Small groups of an average of 14 students.

8

Miembros fundadores de Hotel Schools of Distinction cuyas Universidades miembros acreditan competencias y resultados de aprendizaje (Visual Transcript Certification).

Founding members of Hotel Schools of Distinction which means accreditation for competences and learning outcomes (Visual Transcript Certification).



Personal branding

Grado en Gestión Hotelera y Turística

Bachelor's Degree in Hospitality and Tourism Management

Mira el vídeo aquí:



Candidato



Entrevista personal: conocimiento, motivaciones y aspiraciones profesionales.
Personal interview: meet, motivations and career goals

1er CURSO 1st year



Primer contacto Departamentos Hotel
First contact Hotel Departments



Seminarios (imagen personal, gestión del tiempo...)
Seminars (professional image, time management...)



Orientación de la especialidad
Orientation for concentration

2º CURSO 2nd year



Test DISC perfil profesional
DISC test Professional profile



Preparación CV
CV preparation



Preparación entrevistas
Interview preparation

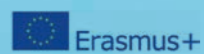


Seminario reputación digital
Digital reputation



Asesoramiento y búsqueda de prácticas profesionales
Advice and search for professional internships

3er CURSO 3rd year



Presentación opciones Erasmus
Presentation Erasmus options



Orientación de prácticas profesionales y selección de empresa y destino
Guidance in professional internship and selection of company and destination

4º CURSO 4th year



Test DISC perfil profesional
DISC test Professional profile



DAFO Personal
Personal SWOT analysis



Participación Jornadas Desarrollo Profesional
Participation in the Professional Development Days



Orientación en inserción laboral y plan de carrera
Guidance in job placement and career path

Alumni



Alumni: orientación profesional de por vida. Contactos empresas y bolsa de trabajo.
Alumni: a lifetime professional orientation. Business contacts and job placement opportunities.

Claudia Masoni, Barcelona
Promoción 2017-2021

Resultados de aprendizaje Learning outcomes



HOSPITALITY MANAGEMENT



OPERATIONS SKILLS



HUMAN INTERACTION



PERSONAL SKILLS



INTEGRITY

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 Hotelaría, otras empresas del sector Hospitality, etc.
- **Especialidad en Dirección de Restauración y Eventos:** Director de Restaurante; Director de Food and Beverage; Director de empresas de eventos; Director de empresas de Catering; Emprendedor en restauración, etc.
- **Especialidad en Gastronomía y Dirección de Cocina:** Asesor gastronómico; Chef Ejecutivo; Emprendedor en gastronomía, Consultor gastronómico, etc.

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 Headquarters; Hotel Entrepreneur.
- **Food&Beverage and 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.



Estudiar en EUHT SiPOL me ha servido para saber gestionar distintas actividades dentro de una empresa, desde la parte administrativa hasta la más creativa.

Studying in EUHT SiPOL has been useful for me in learning how to manage different aspects of a business, from administrative to creative.

Ramón Freixa

Director gastronómico
Freixa Gastronomía
Restaurante Ramón Freixa Madrid.
2 estrellas Michelin
Promoción 1993

Owner Freixa Gastronomía
- Ramón Freixa Madrid.
2 Michelin stars
Class of 1993

Plan de estudios

Study plan

PRÁCTICAS - GRADO EN GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA INTERNSHIP - BACHELOR'S DEGREE IN HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT

	Prácticas durante el curso en Hotel Escuela <i>internships during school year</i>	Prácticas verano en empresas externas (meses) <i>Summer internships (months)</i>
1 ^{er} curso <i>1st year</i>		2
2 ^o curso <i>2nd year</i>		3
3 ^{er} curso <i>3rd year</i>		4 - 5 *
4 ^o curso <i>4th year</i>		4 - 6 * <i>Inserción laboral Job placement</i>

* 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.*



Integración de manera transversal, conocimientos relacionados con:

Integration in a cross-sectional way, knowledge related with:



INNOVACIÓN
INNOVATION



SOSTENIBILIDAD
SUSTAINABILITY



LIDERAZGO
LEADERSHIP



COMUNICACIÓN
COMMUNICATION



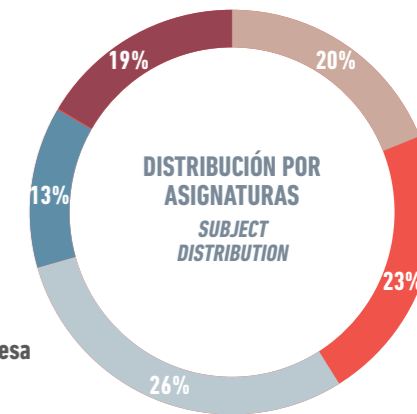
EMPRENDIMIENTO
ENTREPRENEURSHIP



RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA
CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

Se realiza mediante seminarios, conferencias, visitas profesionales, clases magistrales impartidas por destacados profesionales y voluntariado en actividades económicas

It is done through seminars, conferences, professional visits or masterclasses given by renowned professionals and volunteering in economical activities.



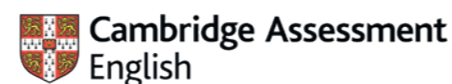
- Gestión de la Empresa**
Business Management
- Idiomas**
Languages
- Entorno Turístico**
Tourist Industry
- Operaciones y Gestión Hotelera**
Operations and Hospitality Management
- Itinerario de especialización***
*Concentration**

PRIMER CURSO - FIRST YEAR - 60 ECTS

Semestre <i>Semester</i>	Asignatura <i>Subject</i>	ECTS	Carácter <i>Character</i>
1 y 2	Introducción al turismo y a la hotelería - Análisis de la actividad turística y hotelera como base teórica de la gestión	3	Obligatoria
1	Dimensión económica del mercado turístico - Macroeconomía - Microeconomía del turismo y la hotelería	6	Básica
2	Dimensión sociocultural del turismo - Herramientas de análisis sociológico de la actividad turística y hotelera	6	Básica
1	Dimensión territorial del turismo - Herramientas de análisis de paisajes y su relación con el diseño de productos hoteleros	6	Básica
1	Dimensión jurídica del turismo - Introducción al derecho - Derecho laboral	6	Básica
1 y 2	Organización y gestión de empresas	6	Básica
1 y 2	English B2 (MCERL) - Nivel intermedio de comunicación oral y escrita	6	Básica
1 y 2	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	Obligatoria
1 y 2	Operaciones de Front & Back Office: - Gestión hotelera informatizada - Práctica de recepción - Técnicas y operaciones de alojamiento - Prácticas de ventas y comercialización hotelera	6	Obligatoria
2	Prácticas de empresa 1	9	Obligatoria

SEGUNDO CURSO - SECOND YEAR - 60 ECTS

Semestre <i>Semester</i>	Asignatura <i>Subject</i>	ECTS	Carácter <i>Character</i>
3 y 4	Contabilidad financiera - Interpretación del análisis contable de la gestión hotelera	9	Básica
3 y 4	Técnicas informáticas y comunicativas	6	Básica
3	Marketing - Fundamentación de las técnicas generales de marketing y comercialización	6	Básica
4	Técnicas cuantitativas y cualitativas de análisis turístico	6	Básica
3	Cultura gastronómica 1	3	Obligatoria
4	Cultura gastronómica 2	3	Obligatoria
3 y 4	English C1 (MCERL) - Nivel intermedio alto de comunicación oral y escrita	6	Obligatoria
3 y 4	Segundo idioma extranjero básico - Nivel de iniciación avanzada oral y escrita en francés o alemán	6	Obligatoria
3 y 4	Food & Beverage Process Management	6	Obligatoria
3	Sistemas de intermediación turística	3	Obligatoria
4	Tecnología de alimentos - Fundamentación organoléptica y nutricional de las materias primas culinarias	6	Obligatoria



AL FINALIZAR EL 4^o CURSO LOS ALUMNOS QUE LO DESEEN PODRÁN OPTAR AL NIVEL C2.

TERCER CURSO - THIRD YEAR - 60 ECTS

Semestre <i>Semester</i>	Asignatura <i>Subject</i>	ECTS	Carácter <i>Character</i>
5	Food & Beverage management - Küchen department management - Restaurant service management - F&B operations management	4	Obligatoria
5 y 6	Administración y Control de alojamientos - Servicios de alojamiento & Business Center - Gestión de limpieza - Distribución habitaciones	4	Obligatoria
5	Purchasing Management	4	Obligatoria
5	Revenue & Yield Management - Revenue management for hospitality - Yield management for the rooms division department	4	Obligatoria
6	Gestión de destinos turísticos	6	Obligatoria
5	Hospitality Human Resources Management	4	Obligatoria
5	Managerial Accounting and Finance - Economic and financial analysis - Economic and financial planning	4	Obligatoria
5 y 6	Segundo idioma profesional turístico - Nivel intermedio operativo en francés o alemán	6	Obligatoria
5 y 6	Professional Tourism English	6	Obligatoria
6	Industry internship 2 - Domestic - International	18	Obligatoria

CUARTO CURSO - FOURTH YEAR - 60 ECTS

Semestre <i>Semester</i>	Asignatura <i>Subject</i>	ECTS	Carácter <i>Character</i>
7	Hospitality Strategic Management	4	Obligatoria
7	Sales and Distribution Management	4	Obligatoria
7	Relaciones Públicas y Comunicación	4	Obligatoria
7 y 8	OPTATIVAS - ELECTIVES (Escoger / Choose 30 ECTS) - Tercer idioma extranjero básico - Tercer idioma profesional turístico - Responsabilidad Social Corporativa (RSC) - Calidad, medioambiente y sostenibilidad - Hospitality Franchising Systems ⁽¹⁾ - Arquitectura y mantenimiento en establecimientos de hotelería ⁽²⁾ - Legislación hotelera y laboral ⁽²⁾ - Tipología y gestión de empresas de catering, colectividades y servicios generales hospitalarios ⁽²⁾ - Public events Planning and Management ⁽²⁾ - Nuevas tecnologías culinarias ⁽²⁾	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	Optativa Elective
7 y 8	(1) Mención en Dirección Hotelera Internacional <i>International Hotel Management Concentration</i> (2) Mención en Gastronomía, Restauración y Eventos <i>F&B, Culinary Arts and Events Management Concentration</i>		
7 y 8	Professional English for the Hospitality Industry	6	Obligatoria
7 y 8	Trabajo Final de Grado	12	Obligatoria

ESPECIALIZACIÓN BASADA EN: | CONCENTRATION BASED ON:

DEPT. PRÁCTICAS EN EL HOTEL-ESCUELA + DEPT. PRÁCTICAS EMPRESAS SECTOR + ASIGNATURAS OPTATIVAS (4^o CURSO) + TEMÁTICA TRABAJO FIN DE GRADO
INTERNSHIP DEPARTMENT AT HOTEL-SCHOOL + INTERNSHIP SECTOR COMPANIES + ELECTIVE COURSES (4TH YEAR) + THEME DEGREE FINAL PROJECT

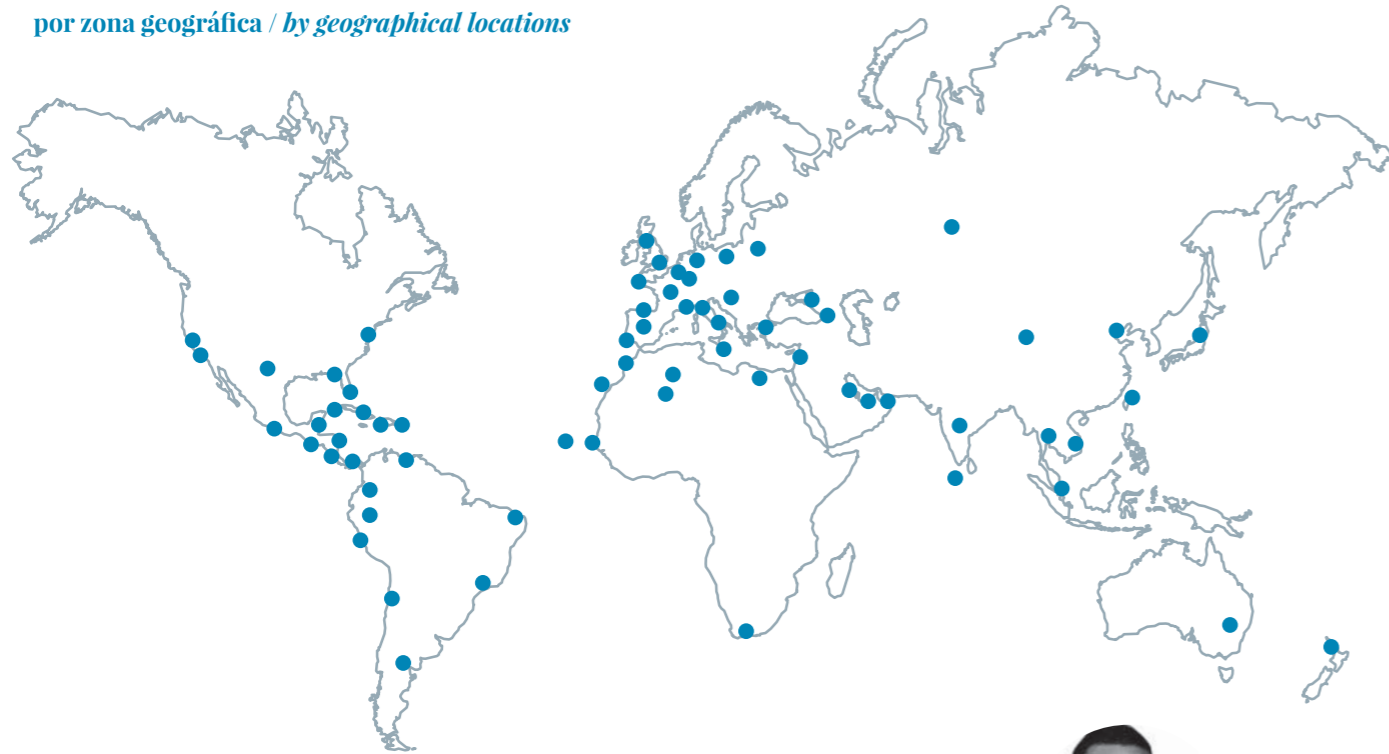
* EUHT StPOL se reserva el derecho de modificar parcialmente el plan de estudios sin previo aviso, siempre que lo considere oportuno para mejorar la preparación de los alumnos.

* *EUHT StPOL reserves the right to modify part of the study plan without notice, whenever deemed appropriate in order to improve the students' training.*

▷ Dónde trabajan nuestros graduados

▷ Where our graduates work

por zona geográfica / by geographical locations



- | | | |
|---------------|------------------------|----------------------|
| Alemania | Cuba | Países Bajos |
| Andorra | Ecuador | Panamá |
| Argentina | El Salvador | Perú |
| Armenia | Emiratos Árabes Unidos | Portugal |
| Australia | España | Reino Unido |
| Azerbaiyán | Estados Unidos | República Checa |
| Bahamas | Francia | República Dominicana |
| Bélgica | Georgia | Rusia |
| Bolivia | Guatemala | Serbia |
| Brasil | Honduras | Singapur |
| Bulgaria | Hungría | Sudáfrica |
| Canadá | India | Suecia |
| Catar | Indonesia | Suiza |
| Chile | Italia | Tailandia |
| China | Líbano | Túnez |
| Chipre | Maldivas | Turquía |
| Colombia | Malta | Ucrania |
| Corea del Sur | Marruecos | Uruguay |
| Costa Rica | México | Venezuela |
| Croacia | Omán | Vietnam |



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.

Thanks to the Professional Development Days, I started my professional career in Barceló, where they gave me the chance to continue my 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.

Marc Balañá

Director General del Hotel H10 Atlantic Sunset en Sta. Cruz de Tenerife (Islas Canarias). Promoción 2009.

General Manager Hotel H10 Atlantic Sunset in Sta. Cruz de Tenerife (Canary Islands) Class of 2009



▷ Jornadas de Desarrollo Profesional JDP

▷ Professional Development Days PDD

El Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar 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.

The Hotel School of Sant Pol de Mar organises the Professional Development Days (PDD). During two days, the Human resources and recruiting staff of recognised hotel and restaurant chains, interview our graduating students.

The 100% of the students usually get more than one final internship proposal that will become a career plan. The PDD's are a potent tool for every participant and are an exclusive opportunity for students and H-E STPOL alumni.



algunas empresas colaboradoras de las jornadas de desarrollo profesional some industry partners in professional development days



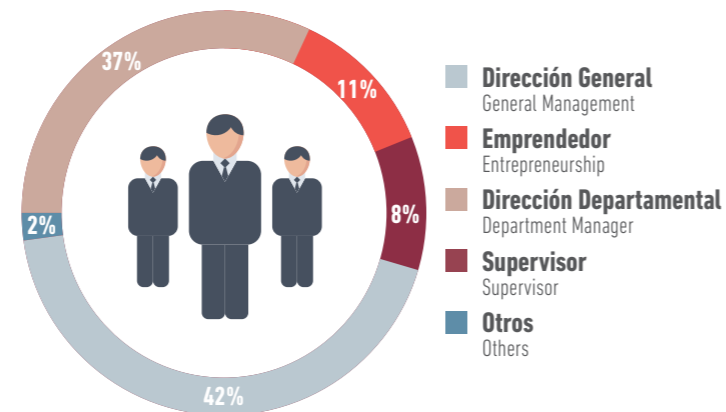
Nuestros graduados 6 años después

Our graduates 6 years later

SEGÚN LA TIPOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO ACCORDING TO EMPLOYMENT FIELD TYPE



SEGÚN LA POSICIÓN DIRECTIVA ACCORDING TO MANAGERIAL LEVEL



Estudiar en EUHT SiPOL me ha ayudado a aprender cómo trabajar y ver el Sector Hospitality desde una perspectiva real. Me ha ayudado a ser capaz de adaptarme a nuevas situaciones.

Studying in EUHT SiPOL has helped me in learning how to work and see the Hospitality Industry from a real perspective. It helped me become flexible to new situations.

Cristina Ímaz

Directora General Hotel ME Sitges, Meliá Hotels International. Promoción 2003.
ME Sitges Hotel General Manager, Meliá Hotels International. Class of 2003.



PROCESO DE ADMISIÓN

El proceso de admisión se puede iniciar en cualquier momento.

PASOS A SEGUIR

- Superar una entrevista con un responsable académico de EUHT SiPOL (en circunstancias especiales vía Skype).
- Cumplimentar la solicitud.
- Formalizar la matrícula y aportar la documentación.

ADMISSION PROCESS

The admission process can be started at any time.

STEPS TO BE FOLLOWED

- Undergo an interview with an Academic Supervisor of EUHT SiPOL (under special circumstances via Skype).
- Fill the application
- Formalize the enrolment.

VÍAS DE ACCESO

Uno de los siguientes requisitos:

- Haber superado las pruebas de acceso a la universidad (PAU)
- Poseer la titulación de Grado Superior de Formación Profesional
- 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.

ACCESS CHANNELS

One of the following requirements:

- To have passed the University Entrance Exams (PAU).
- Have a title in advanced technical-oriented studies.
- International students who have the required level to access university in their origin countries won't have to do the University Entrance Exams (PAU) but will have to standardise their diploma.



RESIDENCIA PROPIA

- La residencia se encuentra integrada en el Hotel Gran Sol.
- Las habitaciones pueden ser de uso individual o compartido y todas disponen de baño completo y balcón practicable con vistas al mar.
- Este servicio incluye tres comidas diarias, 7 días por semana, lavandería de uniformes, wifi, limpieza semanal y otros servicios.

SCHOOL RESIDENCE

- The residence is inside Hotel Gran Sol facility.
- The rooms may be single or shared and all of them have a bathroom and balcony with sea view.
- This option includes 3 daily meals, 7 days per week, laundry service for the uniforms, wifi, weekly cleaning and other features /services..



100%

REALIZA PRÁCTICAS EN LAS 50 MEJORES EMPRESAS DE SU ÁREA.

HAVE INTERNSHIPS IN THE 50 LEADING HOSPITALITY COMPANIES



98%

DE LOS GRADUADOS NOS RECOMIENDAN

OF THE GRADUATES RECOMMEND US



100%

TIENE AL MENOS UNA OFERTA DE INSERCIÓN PROFESIONAL ANTES DE FINALIZAR LOS ESTUDIOS

HAS AT LEAST ONE PROFESSIONAL OFFER BEFORE FINISHING THE STUDIES.



65%

TIENE MÁS DE 3 OFERTAS DE INSERCIÓN PROFESIONAL ANTES DE FINALIZAR LOS ESTUDIOS

HAS MORE THAN 3 PROFESSIONAL OFFER BEFORE FINISHING THE STUDIES.



87%

SE MANTIENE EN EL SECTOR HOSPITALITY 10 AÑOS DESPUÉS

REMAINS IN THE INDUSTRY 10 YEARS AFTER GRADUATION.

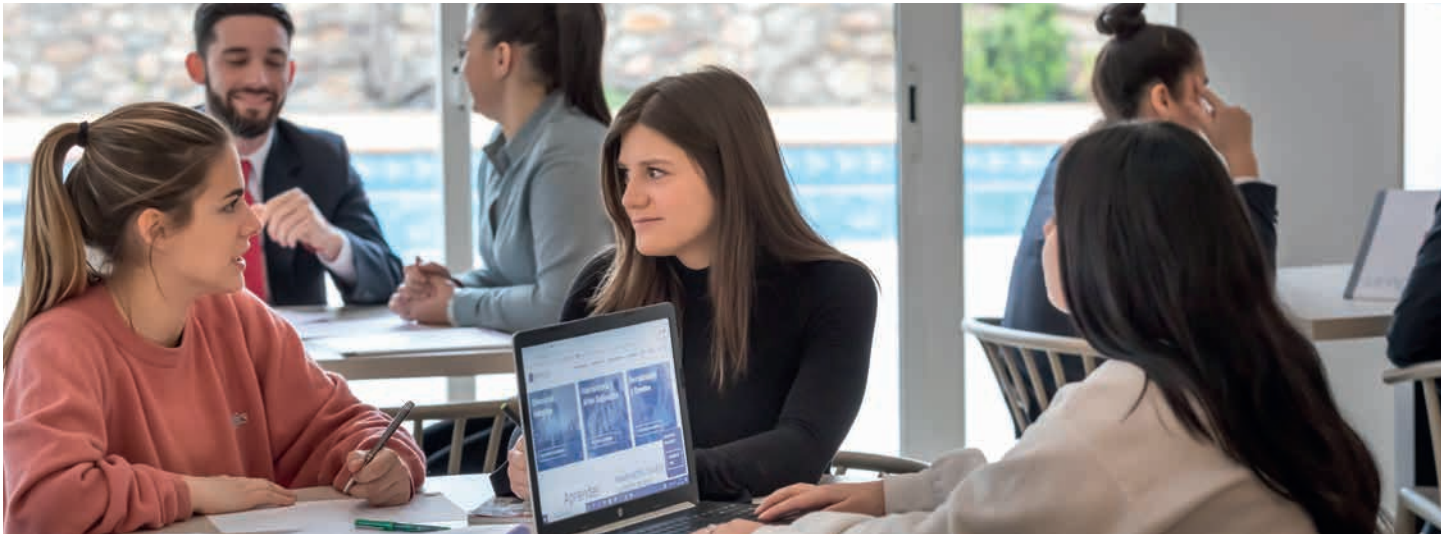


1 DE CADA 6

ALUMNOS PROVIENEN DE FAMILIAS DEL SECTOR HOSPITALITY

COME FROM FAMILIES RELATED TO THE HOSPITALITY SECTOR





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

Centro adscrito a:
Affiliated center to:



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



CONTACTO CONTACT

Carretera Nacional II, Km. 664.

08395 Sant Pol de Mar. Barcelona

Teléfono / phone:

902 021 925

(+34) 937 602 240

(International students)



Whatsapp: (+34) 635 594 464

e-mail: info@santpol.edu.es



@EUHTSPOL



EUHT SPOL



@EUHTSPOL



EUHTSTPOL1



Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar

santpol.edu.es

Alianzas estratégicas:
Strategic Alliances:



Sede catalana de:
Catalan headquarter of:



Reconocimientos:
Acknowledgements:

