[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 17/08/2022

# [Fundación Mahou San Miguel impulsa la excelencia formativa en hostelería con un programa de becas para estudiar en MOM Culinary Institute](http://www.notasdeprensa.es)

## Las becas permitirán a jóvenes con talento cubrir entre el 30 y 100% del coste de la doble Titulación en Dirección de Cocina y Servicios de Restauración que imparte la prestigiosa escuela madrileña. Se trata de un ciclo formativo oficial de tres años académicos donde se combinan los contenidos teóricos más innovadores con las prácticas en restaurantes de prestigio. El plazo de solicitud de becas está abierto hasta el 15 de octubre y puede formalizarse desde la web de la Fundación

La Fundación Mahou San Miguel refuerza su compromiso con la excelencia formativa y la especialización del sector hostelero, lanzando la segunda edición de las Becas MOM Culinary Institute que reconocen e incentivan el talento de jóvenes estudiantes y profesionales con menos recursos económicos y que desean formarse en esta escuela madrileña de vanguardia. En la actualidad hay 23 jóvenes becados que han finalizado el primer curso en el MOM Culinary Institute y van a continuar recibiendo la ayuda hasta que terminen sus estudios. Las becas permitirán cubrir entre el 30 y 100% del coste para realizar la doble Titulación en Dirección de Cocina y Servicios de Restauración. Su objetivo es poder garantizar la igualdad de oportunidades en el acceso y continuidad a los ciclos formativos superiores en el área de la hostelería y restauración y contribuir así, a la formación de los profesionales más cualificados. Este doble grado consiste en un ciclo formativo oficial de grado superior de tres cursos académicos, donde los alumnos becados recibirán una innovadora formación 360° y les capacitará para construir su carrera profesional con una metodología integral y muy ligada a la sostenibilidad, lo que les aportará una visión y preparación integral para el negocio hostelero. Al mismo tiempo, su aprendizaje contará con una parte práctica que se realizará desde el aula-restaurante, ubicado en el propio centro y estará abierto al público, así como en restaurantes de prestigio.   El candidato a las becas deberá haber realizado la reserva de plaza en este ciclo formativo, mostrar interés por formarse en el ámbito de la restauración, acreditar la necesidad económica y aportar la nota media de su etapa educativa previa. Asimismo, se valorarán cualidades, habilidades, actitudes y motivaciones personales tanto en la solicitud como en la entrevista personal que cada aspirante a la beca deberá realizar. Para Virginia Luca de Tena, directora de la Fundación Mahou San Miguel, "con esta segunda edición de las Becas y, como colaborador principal del MOM Culinary Institute, mantenemos nuestro compromiso con la formación más innovadora y exigente dentro de la hostelería y la restauración. Creemos que el apoyo de ciclos formativos como éste es la mejor manera de impulsar el empleo de calidad en el sector, logrando la preparación de los profesionales del futuro". El plazo de solicitud está abierto hasta el 15 de octubre y puede formalizarse desde la web de la Fundación. Desde hace ocho años, la Fundación Mahou San Miguel trabaja en itinerarios educativos superiores y de excelencia, capaces de generar oportunidades de inserción en el mundo laboral en la hostelería y el turismo, a través de su programa global de formación para el empleo Creamos Oportunidades en Hostelería y Turismo, destinado a jóvenes con talento que cuentan con recursos económicos reducidos.

**Datos de contacto:**

Asunción

610085559

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/fundacion-mahou-san-miguel-impulsa-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Restauración Recursos humanos

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)