



CIFP COMPOSTELA
ESCOLA DE HOSTALARÍA
LAMAS DE ABADE

FORMANDO
PROFESIONAIS

PROFESIONALIZANDO
A FORMACIÓN

ANO 2017, 50 ANIVERSARIO
CIFP COMPOSTELA
ESCOLA DE HOSTALARÍA
DE LAMAS DE ABADE

DOSSIER DE PRATROCINIOS





XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE POLÍTICA PLURAL, DESENVOLUPAMENTO
E COORDINACIÓN TERRITORIAL



Hospitalaria
e turismo



Industrias
alimentarias

PRESENTACIÓN

A historia do actual CIFP Compostela remóntase a 50 anos atrás. O 1 de marzo de 1967 inaugurábase, no Burgo das Nacións, o embrión deste Centro Integrado de Formación Profesional. Por aquel entón era a Escola Sindical de Hostalaría e Turismo de Santiago. Catro anos despois, en 1971, e debido á celebración do Ano Santo, trasladouse ao Centro Integrado de Formación Profesional de Santiago de Compostela, máis coñecido como o Politécnico de Santiago. O cambio debeuse a que as instalacións do Burgo foron necesarias para outros mesteres ese ano. Desde 1973, o centro ocupa a actual sede, na parroquia santiaguesa de Lamas de Abade.

Desde o seu nacemento, esta escola sempre soubo que o seu futuro ía ser prometedor. Inicialmente ía ser un hotel-escola, integrado na rede de Paradores. Con todo, nunca chegou a funcionar como hotel, a pesar de estar acondicionado para tal fin xa que dispoñía de tres pisos e habitacións dobres con baño pensados para ese uso. Ao cabo duns anos decidiron aproveitar esas dependencias para internado dos estudantes.

Desde os seus inicios en 1967, o Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) Compostela foi referencia internacional para a formación hostaleira. Ao principio atraía sobre todo a alumnado da maioría das comunidades de España, pero tamén era moi importante a presenza de estudantes provenientes de países do continente americano: México, Colombia, Perú e Arxentina.

Hoxe en día seguen chegando alumnos de América, pero tamén de Europa, ademais de ter convenios para que os seus alumnos realicen prácticas con empresas e restaurantes de prestixio tanto en Galicia como no resto de España. 50 anos na brecha ben merecen unha homenaxe a todos aqueles que han cociñando a súa profesión neste centro referente en Galicia e España.



PRINCIPAIS ACCIÓNS

- Programa de ciclo de conferencias do futuro na hostalaría que xa está aquí con relatores de talla nacional.
- Showcokings en directo con recoñecidos profesionais.
- Creación da figura dos embaixadores do 50 Aniversario.
- Premios de recoñecemento en diferentes modalidades.
- Programa de actividades lúdico-gastronómicas paralelas: Concurso de tapas na escola, Operación Pastel (Food Truck)...
- Gala final de entrega de premios con posta en escena gastronómica “romaría/cocido pop” aberto a toda Galicia e a cidade de Santiago.



OBXECTIVOS

1. Destacar os valores do Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) Compostela, Escola de Hostalería Lamas de Abade como un centro pioneiro nos ensinos de hostalaría e turismo en Galicia. Nacido en 1967, o Centro foi a primeira e máis destacada referencia pedagóxica galega no eido dos ensinos gastronómicos e de hostalería. Outras chegaron despois.
2. Recoñecer o labor de Lamas de Abade na profesionalización do sector con miles de alumnos formados nas súas aulas nos 50 anos de traxectoria que agora celebramos.
3. Difundir o alto nivel técnico do seu profesorado como garantía dunha formación axustada aos estándares de calidade e competitividade requiridos por un sector clave na economía galega.
4. Poñer en valor o carácter internacional do Centro, que ao longo dos seus 50 anos de historia formou a profesionais de todo o mundo desde Lamas de Abade.
5. Resaltar, como parte dos méritos acumulados do Centro, a presenza entre os seus cincuenta promociones de alumnos a longa lista de Estrelas Michelin, empresarios e profesionais de recoñecido prestixio que se formaron en Lamas de Abade.



POR QUE PATROCINAR O ANIVERSARIO

O Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) Compostela, Escola de Hostalaría Lamas de Abade é unha institución no mundo da hostalaría en Galicia e a súa influencia estendeuse a toda España como un centro de excelencia na formación básica do sector. O seu 50 aniversario convértese así nunha magnífica oportunidade para ligar o nome das empresas máis destacadas no ámbito da restauración e a xestión hostaleira a un acontecemento de relevancia profesional e social.

A masa crítica vencellada a este sector e relacionada coa escola fai que o seu 50 aniversario non pasará desapercibida para todo o sector da hostalería de Galicia e máis aló das súas fronteiras. Buscando o lado máis humano desde a estratexia de comunicación do evento, poderemos estar nos a dirixir a unhas 60 mil persoas afíns ao centro.



POLÍTICA DE PATROCINIO

A partir do modelo xenérico que se describe máis adiante, adaptamos a política de patrocinio ao perfil e intereses da institución ou empresa privada.

Grazas ao diálogo e estudo dos seus obxectivos conseguimos un patrocinio á carta que rendibilice ao máximo a achega do patrocinador.

Tentamos que a fórmula aplicada sexa o máis equitativa posible, é dicir, ofrécense unhas contraprestacións equivalentes á calidade económica ou servizos recibidos.

Tamén evitamos a competencia entre empresas ou institucións, ofrecendo exclusividade en cada ámbito.



BENEFICIOS DO PATROCINADOR

Conseguir presenza, imaxe e notoriedade.

Situar e relacionar a marca a un evento de referencia.

Achegamento ao público obxectivo.

Oportunidade de establecer contacto directo con relatores, expositores e asistentes ás actividades.

Presenza do logotipo nos elementos gráficos xerados e espazos segundo acordo.

Presentación de produtos e/ou servizos durante o 50 aniversario.

Asignación de invitacións e presenza durante o evento.

Posibilidade de organizar actividades no centro.





PROMOTOR

ACHEGARÁ 10.000 EUROS

EXCLUSIVIDADE: única empresa do seu ámbito de negocio presente no 50 aniversario.

VISIBILIDADE: o seu logotipo aparecerá nun espazo preferente e a unha medida máis grande que o resto de patrocinadores.

PROMOCIÓN: posibilidade de presentar o seu produto.

2.0: presenza destacada na web e mención nas redes sociais.

PRESENZA: en actos protocolarios e de presentación do 50 aniversario.

OUTROS: quedan abertas outras posibilidades de colaboración.





PATROCINADOR ACHEGARÁ 5.000 EUROS

EXCLUSIVIDADE: única empresa do seu ámbito de negocio presente no 50 aniversario.

VISIBILIDADE: o seu logotipo aparecerá nun espazo preferente e a unha medida máis grande que o resto de colaboradores e colaboracións técnicas.

PROMOCIÓN: posibilidade de presentar o seu produto na Escola.

2.0: presenza destacada na web e mención nas redes sociais.

PRESENZA: en actos protocolarios e de presentación do 50 aniversario.

OUTROS: quedan abertas outras posibilidades de colaboración.



COLABORADOR

ACHEGARÁ 1500 EUROS

ACHEGARÁ 1500 EUROS

VISIBILIDADE: o seu logotipo aparecerá nun espazo preferente e a unha medida máis grande que o resto de patrocinadores técnicos.

2.º: presenza na web e mención nas redes sociais.

PRESENZA: en actos protocolarios e de presentación do 50 aniversario.

OUTROS: quedan abertas outras posibilidades de colaboración.



PATROCINADOR TÉCNICO

ACHEGARÁ PRODUCTOS E/Ou SERVIZOS

VISIBILIDADE: o seu logotipo aparecerá nun espazo similar ao do resto de patrocinadores técnicos.

2.0: presenza na web e mención nas redes sociais.

PRESENZA: en actos protocolarios e de presentación do 50 aniversario.

OUTROS: quedan abertas outras posibilidades de colaboración.



ORGANIZA



Centros
Integrados
Formación Profesional



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

galicia



50 ANOS

CIFP COMPOSTELA
ESCOLA DE HOSTALARÍA
LAMAS DE ABADE

