

Las actividades relacionadas con la hostelería y el turismo son unas de las menos afectadas por el desempleo y garantizan, al menos durante unos meses al año, un puesto de trabajo y unos ingresos seguros. Restaurantes, hoteles, bares y discotecas requieren los servicios de estos profesionales y las más diversas especializaciones. Por ello, cada día cobran más auge los centros y escuelas, tanto privados como estatales, que ofrecen una formación a los futuros integrantes de este ramo. Actualmente existen en nuestro país veinte Institutos de Formación Profesional entre cuyas

especialidades se encuentra la hostelería. Paralelamente, las Comunidades Autónomas donde el turismo es una de sus principales fuentes de ingresos han puesto interés en crear centros de este tipo. Las posibilidades son muy variadas, y oscilan entre llevar el aspecto administrativo de un hotel o un restaurante hasta dominar a fondo los conocimientos de cocina, de coctelería o de cata de vinos. Escuelas como las de Cataluña —algunas de larga tradición, otras de reciente creación— o la situada en Armilla (Granada) constituyen ejemplos de ello.

## Hostelería, unos estudios en auge

*Escuelas como las de Cataluña o la de Armilla, en Granada, especializan a sus alumnos en diferentes ramas*

MAITE RICART

Cataluña recibe varios millones de turistas al año y cuenta con cerca de cinco mil restaurantes, pero hasta hace pocos años sólo tenía una Escuela de Hostelería en Gerona que se responsabilizaba de la formación de los profesionales que trabajan en este sector. Actualmente, a este primer centro de FP reglada se han unido otras dos escuelas en Cambrils (Tarragona) y Lés (Valle de Arán), además de la recién creada Escuela de Restauració i Hostelatge de Barcelona, centro de formación ocupacional. En todas ellas se imparten, básicamente, tres especialidades, que son: Cocina, Servicio y Administración Hostelera. Los cuatro centros tienen anualmente una demanda de plazas muy superior a su capacidad.

La Escuela de Hostelería Sant Narcís, de Gerona, abrió sus puertas hace veintidós años por iniciativa de un grupo de empresarios hosteleros de la zona Gerona-Costa Brava, con el apoyo de la Obra Sindical de Formación Profesional. Más tarde, el centro pasaría a depender del INEM y el Ministerio de Trabajo, y, finalmente, en 1983, fue transferido a la Generalidad de Cataluña con plenas competencias educativas. En Sant Narcís se imparten las especialidades de Cocina y Servicio a nivel de FP1 (dos cursos) y FP2 (tres cursos), y de Administración Hostelera sólo a nivel de FP de segundo grado. Al finalizar los estudios los alumnos obtienen el título de Técnico Auxiliar o bien el de Técnico Especialista (FP2).

### Especialista polivalente

Nada más ingresar en la Escuela, el alumno escoge una especialidad, aunque en el último año de estudios (tercer curso de 2.º grado) todos pasan por el denominado curso rotativo. Ello significa que los de Cocina ese último año cursarán la especialidad de Servicio y viceversa; los de Administración Hostelera pasarán por las otras dos especialidades. «Con este sistema —puntualiza el señor Andréu, subdirector del centro— pretendemos crear un especialista polivalente. El alumno que va a ejercer de administrador debe saber interpretar los problemas que surgen en las otras dependencias de la empresa, y si conoce, por ejemplo, los productos de la cocina y sus calidades, podrá detectar, a través de los pedidos y las facturas, las anomalías que se produzcan en las compras. Del mismo modo, el cocinero debe saber hacer tartas de manzana,



Unos 180 alumnos estudian en la Escuela de Hostelería de Barcelona especialidades como Cocina, Servicio, Barman, Coctelería y Recepción.

pero también tiene que calcular lo que costará este producto acabado.»

El total de matriculados este curso era de 260, de los que 45 son chicas, repartidas entre las tres especialidades. A los estudiantes de Cocina no se les enseña un tipo de cocina concreta, ya sea regional o nacional, sino que aprenden las bases comunes a todas ellas, para luego pasar a estudiar distintos platos de los diversos países y gastronomías. El centro no cuenta con un restaurante abierto al público, pero sí tiene un espacioso comedor, donde almuerzan a lo largo del curso grupos de empresarios del

ramo y otros destacados visitantes; de este modo pueden comprobar el nivel y las habilidades de estos futuros profesionales. Sin embargo, la verdadera prueba de fuego para estos jóvenes tiene lugar un día determinado, a final de curso, en el que la Escuela organiza una comida de gala para los padres de los alumnos que terminan los estudios ese año. Así, los progenitores pasan a convertirse en jueces del buen hacer de sus retoños, tanto en la cocina como en el servicio de comedor o en la preparación de los cócteles.

Desde hace dos años, y dentro de la especialidad de Servicio de Co-

medor y Barra, se ha incorporado el curso de Sommelier, aquel profesional que entiende y aconseja sobre vinos y licores al cliente. En la bodega del centro, que poco a poco se va ampliando con las donaciones de material que hacen los bodegueros y empresarios de Cataluña, es donde los alumnos realizan las prácticas de cata de vinos, cavas y licores.

### Prácticas e intercambios estudiantiles

«Al acabar su formación —explica el señor Andréu—, los alumnos se incorporan directamente a un puesto de trabajo en hoteles, res-

taurantes o en empresas familiares, porque, aunque la industria hotelera de la zona es muy estacional, la demanda es superior a la oferta.»

«El empresario —añade el subdirector— viene a la Escuela en busca de personal para su establecimiento, y desde aquí organizamos una estancia de los alumnos, en contrato de prácticas, en estas empresas. Son prácticas que se hacen, sobre todo, a partir de segundo grado, durante los tres meses de verano, y la Escuela se responsabiliza del seguimiento y control de este trabajo.»

La filosofía de la Escuela Sant Narcís ha propiciado siempre la apertura y la relación del centro con las empresas del sector hostelero de la zona y también con las de otros sectores afines, como el de la alimentación. También se consideran vitales para la formación del alumno los contactos directos con destacados profesionales de las distintas especialidades que imparten cursos en Sant Narcís o realizan demostraciones de su buen hacer.

Otra vertiente de esta actividad la configuran las jornadas que la Escuela dedica a la promoción de productos típicos de Gerona y Cataluña. Durante este curso tuvo lugar en Sant Narcís la segunda edición de la Diada del Queso, en la que los artesanos expusieron sus productos y, en contrapartida, los alumnos del centro elaboraron queso fresco. También se celebró, por primera vez, la Diada del Embutido. «Con ello quisimos demostrar, especialmente a las amas de casa —explica el señor Andréu—, que el embutido no es sólo un producto ideal para los entremeses fríos o los bocadillos, sino que pueden dar mucho juego en otro tipo de platos, ya sean fríos o calientes. Los alumnos, con este motivo, realizaron una serie de platos muy dinámicos y atractivos, tanto desde el punto de vista del sabor como de la gastronomía.»

Los concursos gastronómicos y de coctelería constituyen otras de las actividades tradicionales y arraigadas en Sant Narcís. Desde hace diecinueve años se organiza uno de Cocina y Coctelería, en el que tan sólo participan los alumnos del centro, y desde hace cuatro años el de Jóvenes Cocineros, para profesionales entre dieciocho y veinticinco años que nunca hayan pasado por una Escuela de Hostelería. «Con este certamen —cuenta Ramón Saura, director del centro— pretendemos un acercamiento de estos jóvenes profesionales a la Escuela, para que vean la importancia de una formación, tanto profesional como cultural.»



En la Escuela de Sant Narcís, en Gerona, los estudiantes preparan una comida de final de curso destinada a sus padres, que constituye la «prueba de fuego» de sus habilidades.

este sentido, la Escuela ha llegado a un acuerdo con una Escuela de Toulouse, en la que se imparten todos los grados de la Formación Profesional en este ámbito, y cuenta además con un centro específico para la formación del profesorado de hostelería. Tanto los dos primeros cocineros de la Escuela como los jefes de comedor han pasado por unos cursillos acelerados en dicho centro, y los estudiantes, una vez superado el examen y convalidados los estudios, tienen la opción de poder seguir estudiando en esta escuela gala o en otras europeas homologadas con este centro.»

**Almuerzo de familia**

Los alumnos del primer año realizan unas prácticas de cocina que consisten, básicamente, en preparar la comida del alumnado y del personal docente y no docente de la Escuela, al que se denomina «el almuerzo de familia». Para ello cuentan con doce cocinas individuales, separadas de la cocina central del restaurante. Este sólo funciona a mediodía, mientras que por la noche existe un servicio de banquetes por encargo y de recepciones para un máximo de 150 personas, ambos atendidos por los alumnos de los dos últimos cursos. Hay también prácticas de Pastelería de Restaurante, que se realizan en instalaciones independientes. Próximamente se inaugurará el aula de cata de vinos, que completará las instalaciones de la Escuela.

Al margen de la formación básica y superior de los futuros profesionales del sector, la Escuela de Barcelona quiere cubrir otros objetivos, como son la formación continuada de los profesionales en activo, la formación ocupacional mediante convenios con el INEM y el Departamento de Trabajo de la Generalidad para contratos de trabajos en formación y, por último, desea organizar cursillos de divulgación y de enseñanza de nuevas técnicas.



Futuras gobernantas aprenden a controlar y preparar la ropa de las habitaciones de un hotel en Armilla (Granada).



Los alumnos del Instituto Hurtado de Mendoza cuentan con muchas posibilidades de realizar prácticas durante las vacaciones en los hoteles de la costa.

## Hacer prácticas en la costa, una ocasión para los alumnos de Armilla

*El centro es el único de Andalucía que tiene el ciclo completo de FP en esta rama*

Granada. A. ESPANTALEON. El Instituto Hurtado de Mendoza es un lugar atípico, pues a diferencia del ambiente que se respira en cualquier centro docente, en éste los olores, el humo, las chaquetillas blancas y las pajaritas constituyen un entorno que al visitante le resulta extraño en un edificio dedicado a la enseñanza. En su interior se forman camareros, gobernantes de hotel, cocineros y todo el personal que la industria veraniega necesita. Un total de treinta y un profesores imparten a quinientos alumnos diversas materias, divididas en cuatro grandes áreas: cocina, restaurante, cafetería y gobierno de un hotel.

La Escuela de Hostelería tiene una fuerte demanda de alumnos. «Durante el curso 85/86 tuvimos que rechazar seiscientas solicitudes de matrícula», indica Juan Panadero, director del centro. La razón, a su juicio, hay que buscarla en las enormes posibilidades de trabajo que tienen los jóvenes que cursan estudios en esta Escuela. «Es incluso preocupante —dice—, pues en muchas ocasiones la industria hotelera no deja que acaben sus estudios los chavales y se los llevan antes de finalizar el segundo grado». Desde toda España se reciben continuamente peticiones de alumnos de la Escuela por parte de diversas empresas. El director las canaliza y posteriormente se traducen en prácticas remuneradas para todos.

Juan Panadero sostiene que «en la Escuela, todos los que deseen tienen la oportunidad de mejorar sus conocimientos en la costa española. Las condiciones son las que marca el convenio, pero lo que

puedo añadir es que tienen unos emolumentos garantizados y lo que es más importante para nosotros, hacen prácticas directas que les ayudan en su formación cuando retornan para continuar sus estudios». Este curso se recibieron abundantes peticiones. La cadena de hoteles SUR solicitó 200 alumnos para prácticas; de ellos, 35 irán como jefes de rango y segundos mátores. En la cadena Deliga trabajarán 150, 16 de ellos como jefes de partida. Una treintena de estudiantes desarrollarán sus prácticas en diversos puntos de la Costa Brava. Además, hoteles aislados de la costa malagueña hacen peticiones continuamente. «Esta es la razón —afirma el director— de las numerosas solicitudes de matrícula que recibimos.»

**Extranjeros en la cocina**

El centro tiene 200 estudiantes becados, 150 mediopensionistas y el resto que come en sus casas. La procedencia de los alumnos es diversa, tanto por su formación académica como por la variedad geográfica. Entre los que este año cursan estudios de segundo grado de FP, hay 23 licenciados que tienen convalidadas todas las asignaturas, menos las prácticas y las del área tecnológica. Al ser la única Escuela completa de Andalucía, acceden a ella estudiantes de toda la Comunidad, así como de otros puntos de España y del extranjero, principalmente marroquíes, sirios, palestinos y de otros países latinoamericanos. Ahmad Hussini y Mohamed Ali son dos jóvenes sirios que cursan



La Escuela de Armilla es la más completa de Andalucía. Por ello, acceden a ella numerosos jóvenes extranjeros, como los estudiantes sirios Ahmad y Mohamed.

estudios de Hostelería en la Escuela de Armilla. Reciben unas becas de 60.000 pesetas mensuales, gracias a un convenio que los Ministerios de Asuntos Exteriores de España y Siria tienen establecido, para que ciudadanos de ese país vengan a estudiar al nuestro. Este curso, afirman los estudiantes, «estamos estudiando diez sirios, cuatro en este centro, cuatro en Madrid y dos en Castellón». Ahmad y Mohamed, con una permanencia de cinco meses en España, hablan casi perfectamente el idioma. La necesidad es para ellos la razón por la que tienen que entender la lengua de un país, ya que «tenemos que aprobar, pues si no nos quitan la

beca». Ambos recuerdan con nostalgia su Siria natal y anhelan terminar sus estudios de cocinero y servicio para poder trabajar en uno de los tres hoteles de cinco estrellas que hay en Damasco, dependientes del Ministerio de Turismo. Están felices por formarse en España, ya que valoran que estamos a la cabeza en oferta turística, y esperan tener una sólida profesionalidad al término de los estudios. Mohamed es soltero y ahorra el dinero que recibe para poder visitar a su padres y a sus siete hermanos este verano, ya que durante los tres años que estará en España únicamente ha conseguido gratis el pasaje del avión en que vino y el que lo retornará cuando finalice. Aunque está muy cómodo en España, reconoce que «ningún extranjero vive tranquilo en un país distinto del suyo». La carne de cerdo no la come, «no por motivos religiosos, sino porque no me gusta». Alaba la política educativa de Siria, y señala que tiene tres hermanos maestros, uno médico, dos pequeños que van al colegio y uno que estudia el equivalente al COU español. Ahmad, sin embargo, no piensa moverse de nuestro país durante los tres años que durarán sus estudios, pues se ha venido con su mujer y su hija.

La cocina, especialidad que estudia, no es razón de incompatibilidad con la Química que cursó en Siria. Al igual que Mohamed, quiere prestar servicios a su país y «la rama turística es necesario imponerla en Siria», afirma. Lo que más le choca, tanto a él como a Mohamed, son las comidas españolas, por lo que procuran ir a restaurantes de compatriotas suyos a comer, sin dejar de degustar la nativa, ya que Mohamed pretende compatibilizar su trabajo en Siria con un restaurante de comida española, que tiene intención de poner en Damasco. «Hay muchos españoles en Siria y no existe una comida para ellos de su propio país. Así pues, estoy seguro de que tendrá éxito.»

El único impedimento que ambos tienen es que, cuando regresen después de acabar los estudios, tendrán que prestar servicio militar durante los años establecidos, antes de iniciar el trabajo profesional en el hotel que desean hacerlo. Otro aspecto que les preocupa es que finalice la guerra en su país y en todo Oriente Próximo. La adaptación a las costumbres españolas les ha costado cambios como el tener que cortarse la barba, en el caso de Mohamed, por imposición de algún profesor. Pero lo ve natural, dada la especialidad de cocina que hace. Por lo que ya no pasó fue cuando el mismo profesor intentó que se cortara el bigote. Estuvo unos días sin entrar a clase hasta que el director resolvió la situación.

## Centros de Hostelería

Una veintena de Institutos de Formación Profesional imparten en nuestro país conocimientos de Hostelería y Turismo. Lógicamente, zonas como las Baleares o las próximas a la Costa Brava cuentan con mayor número de centros dedicados a este tipo de enseñanzas. La afluencia de turistas a estos lugares, especialmente durante la temporada de verano, les ha sensibilizado en mayor medida para la creación de centros de este tipo.

Además de las numerosas escuelas y centros, tanto de carácter público como privado, existentes en la mayoría de las capitales de provincia españolas, los institutos donde se imparten enseñanzas de Hostelería y Turismo son los siguientes:

- Instituto Gijón n.º 1 (Gijón, Asturias).
- Isidor Macabitch (Ibiza, Baleares).
- Juníper Serra (Palma de Mallorca, Baleares).
- Joan Taix (La Puebla, Baleares).
- Joan Miró (Sóller, Baleares).
- Santa Ponsa (Calviá, Baleares).
- Instituto de Laredo (Laredo, Cantabria).
- Instituto Cantabria (Santander, Cantabria).
- San José (Cuenca).
- Instituto Profesional de 2.º grado de Hostelería (Huesca).
- Escuela Superior de Hostelería y Turismo (Madrid).
- Instituto de Majadahonda (Majadahonda, Madrid).
- Instituto de Aranjuez (Aranjuez, Madrid).
- Instituto Profesional del Ejército de Tierra (Madrid-Carabanchel).
- Instituto de Burlada (Burlada, Navarra).
- Centro de Santo Domingo de la Calzada (Santo Domingo de la Calzada, La Rioja).
- Instituto Angel del Alcázar (Segovia).
- Centro de Puebla de Sanabria (Puebla de Sanabria, Zamora).
- Instituto Profesional n.º 2 del Ejército de Tierra (Calatayud, Zaragoza).
- Instituto de Ceuta n.º 1 (Ceuta).



La entrada de España en el Mercado Común va a facilitar mucho los intercambios de alumnos de las diferentes escuelas europeas. En Sant Narcís se ha inaugurado ya esta práctica con una Escuela de Hostelería del norte de Francia. Estudiantes del último curso de FP2 han estado diez días en este centro galo, donde tuvieron la oportunidad de participar en un concurso gastronómico, y 45 alumnos franceses han estado en Sant Narcís, donde han asistido a algunas clases y han visitado empresas y establecimientos hosteleros de Cataluña.

De esta prestigiosa Escuela de Gerona, que pronto cumplirá un cuarto de siglo de existencia, han salido grandes profesionales. «Uno de los chef de los Casinos de Cataluña —confiesa el señor Andréu, toda una institución en la Escuela— ha sido alumno nuestro, como también lo fue la actual cocinera del presidente Jordi Pujol.»

**Centro de nueva creación**

Después de varios intentos frustrados, Barcelona cuenta ya con una Escuela de Restauración y Hostelería, creada con el apoyo del Gremio de Restauración de la ciudad y gracias a las subvenciones que concede el INEM para los centros de formación ocupacional.

La Escuela, situada en una céntrica calle barcelonesa, se inauguró oficialmente durante el presente curso académico, aunque de hecho se ha montado en sucesivas fases. «El curso pasado —explica su directora, Montserrat Ubia— aceptamos alumnos de primer año, aunque no contábamos con todas las instalaciones en funcionamiento. Este primer curso es común para todos los alumnos, a los que exigimos estudios previos de EGB, así como un mínimo de dieciséis años de edad. El programa básico se completa con dos cursos más, en los que se puede elegir especialidad: Cocina, Servicio de Restaurante y Recepción-Administración de Hotel.»

La capacidad total del centro es de 250 alumnos para el programa básico de tres cursos, aunque este curso 86-87 la matrícula no ha superado los 200, repartidos entre 1.º y 2.º. En cambio, la capacidad para los cursos de formación continua, en las especialidades de Cocina, Servicio, Barman, Coctelería y Recepción, es sólo de 180 alumnos en total.

Al margen del programa básico, la Escuela tiene previsto impartir un programa superior, de dos años

de duración y con las mismas especialidades, al que podrán acceder los alumnos que terminen el primer ciclo o aquellos jóvenes que provengan de la FP2 de Hostelería o que puedan acreditar una experiencia profesional de dos años como mínimo.

«La estructura y el programa de estudios —explica Montserrat Ubia— responden, por un lado, a las necesidades del sector de hostelería de Cataluña, y, por otro, a las exigencias de algunas escuelas de formación profesional europea, ya que pretendemos que nuestro título tenga una homologación internacional.» «Estos planes de formación europeos —añade— contemplan de manera más amplia que los de FP españoles temas como el de las prácticas, la obligatoriedad de estudiar dos idiomas extranjeros, y también dan gran importancia a asignaturas como la Dietética, la Enología o la Gastronomía.»

**Restaurante de aplicación**

Las clases las imparten una serie de profesionales, «porque, sobre todo, valoramos la experiencia de estas personas y su conocimiento profundo de determinados temas», apunta la directora. Los dos chefs de cocina hasta ahora habían estado trabajando en establecimientos del ramo, al igual que los mátores de comedor. Por otro lado, las de Coctelería las da un conocido profesional de Barcelona, y las de Enología corren a cargo de miembros de la Asociación Catalana de Enólogos.

Las prácticas también tienen una importancia y una distribución particular dentro del programa de estudios. A partir del 2.º curso los alumnos invierten una semana en asistir a las clases teóricas, y a la siguiente sólo realizan prácticas.



La Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona, de reciente creación, cuenta con un restaurante abierto al público y atendido por los propios estudiantes de segundo y tercer curso.

TERESA PEYRI