EL PAÍS

25/05/2014

Tirada: 377.603 Categoría: Inf General
Difusión: 304.241 Edición: Suplemento
Audiencia: 912.723 Página: 20

Exceltur

AREA (cm2): 943,4 OCUPACIÓN: 100% V.PUB.: 32.930 € TURISMO Y SECTOR||NOTICIAS EXCELTUR

La hostelería saca pecho

Más de la mitad de los nuevos contratos corresponden al sector turístico. Mejorar la formación de sus profesionales es el reto

DAVID PÉREZ ('Cinco Días')

Los últimos años han sido una despiadada máquina trituradora de puestos de trabajo. El empleo empieza a mejorar muy lentamente y los datos dicen que la remontada se está agarrando del brazo de dos viejos conocidos: la hostelería y el turismo. Más de la mitad de las nuevas contrataciones nacieron de este sector. España es una potencia turística, pero aspira a subir el nivel un par de escalones. Fortalecer la profesión y mejorar las competencias de toda la cadena de servicios para huir definitivamente del cliché de destino barato de sol y playa.

Gran parte de ese empeño se confía a la formación. Dedicada a la hostelería y el turismo hay una amplia gama de oferta educativa, que va desde los ciclos de formación profesional, cursos cortos y muy especializados para mejorar las competencias de los que ya están trabajando, hasta los grados universitarios, másteres y doctorados. "La formación turística es una larga pirámide desde el trabajador de base hasta el director general. Es necesario mejorar la formación profesional, dignificar y fortalecer los cuadros medios. Parece que el que no tiene un diploma de turismo, no tiene nivel", dice Manuel Figuerola, doctor en Ciencias Económicas y director del doctorado en Turismo de la Universidad Nebrija en Madrid.

Tras batir récords de turistas extranjeros el año pasado, España se sitúa en el tercer lugar en número de visitantes recibidos. Aunque la piedra en el zapato es lo poco que abren la chequera los turistas cuando están de vacaciones. El gasto medio diario del no residente en 2013 fue de 109 euros, la mitad, por ejemplo, que en Francia. "Nuestra estrategia ya no puede ser la de los sesenta, cuando sí podíamos competir en costes. Hay que reposicionar el producto con más valor añadido. La experiencia ya no es solo la que ofrece la cama de hotel", apunta José Luis Zoreda, vicepresidente ejecutivo de Exceltur, la patronal de empresas del sector turístico.

"Es importante que los 4.000 turistas que vienen a restaurantes con estrellas Michelin y hoteles caros salgan encantados, pero más incluso que queden así los otros 60 millones. Que el servicio y la oferta sea intachable", señala Juan Navarro, director técnico y de formación de la Federación Española de Hostelería (FEHR), que agrupa a más 330.000 empresas. Para eso, advierte, los camareros tienen que dominar idiomas y técnicas de venta; los *maîtres*, estar a la última en gestión de equipos y protocolo, y los gerentes de los negocios han de conocer los últimos programas informáticos sobre control presupuestario, técnicas de *marketing* y redes sociales.

Estudiantes de cocina en el Basque Culinary Center. / RAFA RIVAS

▶ **Camarero, 'maître', sumiller.** Dependientes de las comunidades autónomas, existen 324 centros donde se imparten ciclos de grado superior en hostelería y turismo, según datos del Ministerio de Educación. La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (ESHTM) es el centro público decano en España. Por sus puertas entran y salen unos 1.400 alumnos al año, en dos turnos de mañana y de tarde. La oferta de Formación Profesional depende de las comunidades autónomas y los módulos dedicados a restauración y hostelería comienzan des-

Los camareros tienen que dominar idiomas y técnicas de ventas

Innovación y competitividad marcan al Basque Culinary Center

de la cualificación profesional más básica, para alumnos que no hayan terminado la ESO, hasta los ciclos de grado medio y superior, donde se exige haber superado el bachillerato.

Las primeras normas: nada de *piercing*, nada de barba, las chicas con el pelo recogido y los chicos, bien corto. Enrique Quijada tiene 16 años y un flequillo recortado a conciencia. Está estudiando el primer curso de Servicio Auxiliar de Restaurante y Bar. "Nos enseñan modales, a hablar bien, siempre de usted y darle la razón al cliente", explica. Le gustaría encontrar trabajo cuanto antes pero, a la vez, seguir estudiando el ciclo superior.

"Los alumnos empiezan conociendo la terminología del sector y el protocolo", afirma Segundo Ibáñez, profesor y alumno de la escuela madrileña de la promoción del 1975. Cosas como "marcar y desbaratar la mesa", es decir, servir y retirar los platos; o estar "atento al rango", que son las series de mesas encargadas a un camarero. Otro de los puestos para los que se forman los alumnos es el de

El furor televisivo tira de la gastronomía

Escuelas públicas y privadas de cocina cada vez tienen más alumnos y los estudios universitarios en gastronomía crecen como setas en las aulas universitarias. Nadie se atreve decir que el aluvión de programas televisivos sobre cocina durante los últimos dos años esté detrás de estos números. Antonio Fernández, profesor del grado de dirección en cocina de la ESHTM y colaborador en uno de estos programas, opina que "la televisión da un enfoque erróneo". "La parte que aparece ahí es la del espectáculo, pero no sale el trabajo que hay detrás. Las 16 horas al día que duran las jornadas de un profesional de la cocina", explica.

El caso es que, por ejemplo, en la ESHTM hubo este año una lista de espera de 600 alumnos para los ciclos de cocina. En las instalaciones del centro, que cuentan con cocina, almacén, *office* y restaurante propio, los alumnos no solo aprenden a cocinar. Reciben también nociones sobre elaboración, recepción y control de alimentos, así como lo básico para el control presupuestario del negocio.

La prestigiosa escuela de formación francesa Le Cordon Bleu, que abrió hace tres años en Madrid su tercera sede en Europa, ha doblado su número de alumnos desde entonces y prevén cerrar 2014 con más de 700 matrículas. Su titulación estrella es el Gran Diplôme, que integra los cursos de cocina y pastelería. Los alumnos también pueden optar por cursar uno u otro individualmente. El curso dura un año y cuesta 36.000 euros. El programa de cocina cuesta 21.750 y el de pastelería, 16.300.

El Basque Culinary Center fue el primero en colocar los fogones en medio de la universidad. Su grado de artes culinarias y gastronomía ya va por la quinta edición y ya ha formado a 265 profesionales. Este año se le unirán dos nuevos postores. Por un lado, la Universidad Francisco de Vitoria, con el grado en Gastronomía Internacional enfocado hacia la administración y dirección de empresas gastronómicas y hoteleras, en colaboración con Le Cordon Bleu. Por otro, el campus CETT de la Universidad de Barcelona, con un grado de ciencias culinarias y gastronómicas en colaboración con la Universidad Politécnica de Cataluña. ■

EL PAÍS

25/05/2014

Tirada: 377.603 Categoría: Inf General
Difusión: 304.241 Edición: Suplemento
Audiencia: 912.723 Página: 21

Exceltur

AREA (cm2): 686,1 OCUPACIÓN: 100% V.PUB.: 32.930 € TURISMO Y SECTOR||NOTICIAS EXCELTUR

maître (jefe de restaurante), para lo que trabajan desde la práctica hasta las técnicas de gestión de equipos. "Organizamos banquetes en las instalaciones de la escuela, en la que todo el equipo está formado por alumnos. Hemos llegado a contar con brigadas de hasta 200 camareros", dice Ibáñez. Tanto los ciclos de grado medio como los de superior incluyen tres meses de prácticas en empresas.

La fundación de la FEHR, a través de su red de asociaciones empresariales, imparte cursos prácticos dirigidos a desempleados y gestionados por el Sepe (Servicio Público de Empleo Estatal), antiguo Inem. Los certificados de profesionalidad son titulaciones oficiales. Se dividen en tres niveles y duran entre 250 y 850 horas, incluidas 80 horas de prácticas en empresas. La fundación también imparte formación para personal que ya está trabajando. "Es una oferta muy centrada en resolver problemas del entorno productivo", destaca Navarro. Son cursillos intensivos de pocas semanas que rondan los 50 euros, como el de camareros vendedores. "Se busca que el profesional, además de conocer el protocolo y saber servir, sea proactivo y domine técnicas de venta e idiomas", resume. Más de 4.000 alumnos han acudido a estos cursos durante 2013.

Las Cámaras de Comercio también imparten cursos especializados para profesionales. La de Madrid (CCM) es pionera en formación de sumilleres. "En los últimos años hemos abierto a licores, destilados y cervezas. Los clientes están reclamando este tipo de especializaciones", subraya Elena Aritzia, gerente de la escuela de hostelería de la CCM. También tienen cursos de maestresala, corte de jamón o coctelería. Su duración va desde las 10 hasta las 350 horas y los precios, desde los 100 a los 1.000 euros.

▶ **Dirección y gestión de restaurantes.** El ciclo de grado superior de dirección en servicios de restauración aspira a formar a futuros directores de hostelería, en caso de establecimientos pequeños o medianos, y sus homólogos en grandes hoteles, directores de comidas y bebidas. "Tienen a su cargo al *maître* y a todo el equipo de cocina. Son además los responsables de las compras y ventas. Llevan la gestión de la parte alimentaria del negocio", explica Ibáñez. El reto formativo en este escalón de la cadena es estar al día de las últimas herramientas sobre la optimización de recursos, gestión de costes, planes de emprendimiento y redes sociales.

Un estudiante en la escuela de hostelería de Barcelona. / Gianluca Battista

La punta de lanza en innovación empresarial aplicada es sin duda la Fundación Basque Culinary Center (BCC). Su Facultad de Ciencias Gastronómicas, creada en 2009 bajo el sello de la Universidad de Mondragón en San Sebastián, es el primer centro universitario en torno a la gastronomía, hostelería e industria alimentaria. Está además auspiciado y bendecido por los primeros espadas de la cocina internacional. "Veíamos que hacían falta profesionales con formación interdisciplinar y queríamos también marcar el acento en la innovación y la competitividad", indica su director general, Xavier Aizega. Los alumnos del grado de Gastronomía y Artes Culinarias pueden elegir a partir del tercer año la especialización de innovación, negocio y emprendizaje. Un 40% ha optado ya por este itinerario, cargado de contenidos sobre estudios de mercado, *marketing* y diseño. "El resultado es un gerente que sabe de cocina, conoce la sala y sabe del negocio", puntualiza Aizega. También cuentan con el máster en Gestión e Invocación de restaurantes (7.750 euros), de un año de duración, tras el cual se realiza un proyecto que, en ocasiones, se ha convertido en un negocio real. Contando toda la oferta del BBC, pasan al año por sus aulas 450 alumnos.

Nada de 'piercing' y nada de barba en la escuela superior de Madrid

Los ciclos de grado medio y superior ofrecen prácticas en empresas

Otro de los centros punteros es el Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG). Inaugurado en 1993, cuenta con el aval de la prestigiosa Escuela de Hostelería de Lausana, que ha diseñado el plan de estudios y la metodología de la oferta formativa. Su certificado de elaboración y gestión en cocina dura dos años, durante los cuales el alumno alterna una semana de teoría en administración de empresas con otra de práctica en cocina. Su precio es de 6.890 euros, incluido un proyecto de viabilidad empresarial a desarrollar en un restaurante con el que cuenta la institución. "El nivel de empleabilidad del CSHG supera el 90%. Han salido ya cerca de 2.000 profesionales", destaca la directora de Turismo de Galicia, Nava Castro.

▶ **Gestor de hotel y turismo.** Hasta su desembarco en la universidad en 1996, los estudios de turismo los impartían las Escuelas Superiores de Hostelería y Turismo. Manuel Vilas es profesor en la ESHTM desde principios de los noventa, además de director de la Asociación Española de Directores de Hotel (AEDH). "El sector detecta que los grados son muy teóricos. Lo que se requiere es una adaptación rápida al puesto de trabajo", opina Vilas. José Martos tiene 19 años y está en su segundo año del grado superior de Gestión de Alojamientos Turísticos. No se plantea seguir hasta el grado de Turismo: "Espero encontrar trabajo cuanto antes. En verano siempre hay y no me importa trabajar en julio y agosto".

Este ciclo de grado superior está pensado para formar directores de alojamiento o jefes de recepcionistas en caso de grandes hoteles. Los alumnos tienen clases prácticas en las que simulan el funcionamiento de la recepción de un hotel. Estudian francés e inglés y el programa también incluye nociones de contabilidad, control presupuestario y recursos humanos.

El campus de estudios de hostelería y turismo CETT de Barcelona hace mucho hincapié en los idiomas y la formación práctica. Con 45 años a sus espaldas, CETT es una institución privada que cubre todas las etapas educativas, desde la formación profesional hasta los grados, másteres y doctorados homologados por la Universidad Autónoma de Barcelona. Imparte clases íntegramente en inglés y francés. Utilizan los *software* de gestión hotelera profesionales y cuentan con su propio hotel abierto al público, que sirve de primer contacto laboral a los alumnos. Su bolsa de trabajo consta, además, de 900 empresas nacionales e internacionales. El año pasado recibieron 1.528 ofertas laborales y el 50% de los candidatos activos en la bolsa de trabajo encontró empleo.

También cuenta con su propio centro de operaciones prácticas el Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona, en Málaga. Depende de la Consejería de Turismo y Comercio de la Junta de Andalucía y se puso en funcionamiento en 2002. Su oferta en formación profesional abarca la Jefatura de Recepción, Gobernancia de Hotel y Gestión de Alojamiento Rural. Sus titulados alcanzaron una inserción laboral superior al 80%, según la propia institución. ■