

Formación y empleo

Alumnos del CIFP San Cristóbal, nombrado Centro de Excelencia en FP a nivel nacional, realiza sus prácticas de la FP dual en la cadena hotelera Seaside Collection, un cinco estrellas gran lujo de Maspalomas. Esta experiencia de éxito educativo y profesional es todo un ejemplo en el sector en Gran Canaria.

Aprender hostelería en un hotel cinco estrellas gran lujo

NAYRA BAJO DE VERA
Las Palmas de Gran Canaria

Juan Carlos Castro



Entrada del Seaside Grand Hotel Residencia, ubicado en Maspalomas.

La Formación Profesional dual se abre camino en la enseñanza con nota sobresaliente. Sentando cátedra está el grupo hotelero Seaside Collection, que el pasado diciembre obtuvo el Premio CaixaBank Hotels & Tourism, cuyo fin es reconocer a los establecimientos turísticos que desempeñan una «labor destacada en el ámbito de la formación». Entre las instituciones con las que tiene convenio se encuentra el CIFP San Cristóbal, nombrado Centro de Excelencia en FP a nivel nacional.

Su colaboración comenzó hace cuatro años, cuando el centro educativo organizó unas jornadas para ponerse en contacto con nuevas empresas mientras empezaban a incorporar la modalidad de FP dual. No han tardado en ver sus efectos positivos: el alumnado está más motivado, se ha reducido el abandono escolar, los contenidos se adaptan a las necesidades de las empresas y se facilita la inserción laboral de los egresados. De hecho, en numerosas ocasiones, el Seaside Grand Hotel Residencia ha contratado a nuevos trabajadores después de que realizaran allí sus prácticas.

A los fuegos de su cocina se encuentran el distinguido chef Wolfgang Grobauer junto al segundo jefe, Saulo Ruano, y un excelente equipo culinario al que recientemente se ha sumado Bryan Rodríguez, alumno del CIFP que este enero comenzó a realizar prácticas en el hotel.

A sus 24 años, se encuentra cursando un Grado Superior del área de hostelería y turismo. Lo empezó después de haber encontrado su vocación cuando realizó el Grado Medio de Cocina y Gastronomía y la satisfacción aumenta por momentos: está aprendiendo en el restaurante de un hotel cinco estrellas gran lujo con diversos premios y recomendado por la Guía Michelin.

Una oportunidad de lujo

Para Bryan Rodríguez, poder completar su formación en una de las cocinas de Seaside Collection es motivo de orgullo y agradecimiento: «Tenía muchas ganas de estar aquí desde hace tiempo. Me llamaba mucho la atención el producto que tienen, la calidad que ofrecen y la oferta gastronómica». Por eso, relata que cada día tiene ganas de ir al trabajo.

Grobauer recuerda con una sonrisa el primer día del alumno, cuando le enseñó el proceso de elaboración de un plato. «Hicimos un postre que se llama mango-mango y Bryan dijo: «es fabuloso, me gusta mucho», cuenta el chef, destacando la ilusión con la que prestó atención en todo momento. Por eso recalca la importancia de una formación basada en la práctica: «Es muy importante la trans-

misión para que la nueva generación aprenda. ¿Qué vamos a hacer en diez años si no hay más gente que quiera hacer este trabajo?».

Bryan, decidido a dedicarse a la gastronomía, está entusiasmado por estudiar de forma simultánea lo teórico y lo práctico, aplicando los conocimientos adquiridos a un entorno real al poco tiempo de haberlos aprendido. Ahí radica una diferencia esencial con la Formación en Centros de Trabajo (FCT), que desaparecerá con la reforma de la Ley Orgánica de Formación

Familiarizarse con el entorno laboral, una clave para la motivación del alumnado de FP

Profesional.

En el modelo de FCT, el alumnado realiza prácticas solo en el segundo año, después de terminar su formación teórica, mientras que en la FP dual se solapa el aprendizaje en el centro de estudios con el de la empresa, ya que la inmersión en un entorno laboral comienza desde el segundo trimestre del primer año.

Así pues, las horas dedicadas a la formación en empresas son más abundantes en la FP dual. Además, el estudiantado es dado de alta en

la Seguridad Social y comienza a cotizar, por lo que al terminar sus estudios ya cuenta con experiencia en su currículum, que es un requisito habitual a la hora de buscar trabajo. Al mismo tiempo, mientras realizan sus prácticas, pueden optar a una beca de la Consejería de Educación cofinanciada por la Unión Europea y el Gobierno de Canarias.

Aprender haciendo

Las modalidades de formación evolucionan, según Saulo Ruano, a mejor. El segundo jefe de cocina del Seaside Grand Hotel Residencia también estudió hace 15 años en el CIFP San Cristóbal, cuando la enseñanza era mucho más teórica. «Estabas dos años estudiando e ibas tres meses de prácticas», recuerda. Ahora, como profesional y profesor, valora que el alumnado tenga la oportunidad de familiarizarse con un entorno laboral desde las etapas tempranas de su formación.

Sin embargo, el modelo dual no es tan novedoso, al menos, a nivel internacional. Hace años, explica Ruano, el hotel ya realizaba este tipo de prácticas en convenio con centros alemanes: «Cuando ellos venían, yo decía: 'así sí se aprende a cocinar'. En las escuelas te enseñan pero donde tú te sueltas es bajando» y escalando poco a poco en las responsabilidades.

Para Benedicta Reyes Perera, los beneficios de este modelo siguen acumulándose en una larga lista. Ella es responsable del departamento de relaciones con las empresas del CIFP San Cristóbal y en los últimos años ha podido apreciar cómo el nivel de madurez del alumnado evoluciona gracias a su paso por las empresas. Por eso, asegura, se han volcado con la FP dual.

Reducir el abandono escolar

Considera que el contacto con el mercado laboral es un elemento de motivación que permite a cada estudiante probar el campo que está estudiando y decidir si realmente es lo que le gusta. Gracias a ello, ha disminuido de forma significativa el nivel de abandono escolar que tienen en el centro y que, insiste, es un problema a nivel nacional.

Según los últimos datos disponibles del Instituto Nacional de Estadística (INE), Canarias es una de las comunidades autónomas que se encuentra por encima de la media nacional en esta materia, y es que el 14,7% de la población de 18 a 24 años del Archipiélago abandonó sus estudios.

Por otro lado, apunta Reyes Perera, la FP dual ofrece una oportunidad muy valiosa para manejar herramientas que, en un entorno educativo, no podrían

>>>

<<<

emplearse: «Los centros no cuentan con todos los productos o las nuevas tecnologías y, cuando vienen a un hotel de cinco estrellas gran lujo, van a en contra una calidad gastronómica y una maquinaria que no habían visto».

Tanto el personal del hotel como el del centro pronuncia la palabra «orgullo» cuando hablan de que Seaside Collection recibió un premio por la iniciativa. Consideran que se trata de un logro colectivo, ya que están beneficiándose de un aprendizaje mutuo en la gestión de esta modalidad de FP.

«El premio no hubiera sido posible si detrás no hubiera existido un centro de formación con profesionales como los del San Cristóbal», apunta Gara Ruiz, responsable de selección, formación y desarrollo de Seaside Collection en Canarias.

Una relación simbiótica

Ambas concuerdan en que cualquier estudiante que tenga una buena actitud y ganas de aprender puede tener éxito en su futuro laboral, sobre todo en el sector de la hostelería, donde hay una gran demanda por parte de las empresas. «Nos los quitan de las manos», bromea Reyes Perera.

Según datos internos del CIFP San Cristóbal, un 85,7% del alumnado que finalizó el Grado Superior en Dirección de Cocina en 2024 ya había conseguido em-

pleo para junio de ese mismo año. La especialidad con menor grado de inserción laboral en ese periodo y para estudiantes de esa institución fue el Grado Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos, con un 31,57%.

Por su parte, tanto el Grado Medio en Instalaciones de Producción de Calor como el Superior en Dirección de Servicios en Restauración obtuvieron una cifra del 100%. El documento facilitado por el centro aclara que los egresados contratados con posterioridad a esa fecha no están incluidos en el informe. Sin embargo, también indica que al mes siguiente, en julio, es habitual que las empresas les contacten para ofrecerles trabajo.

También especifica que el centro recibió llamadas de empresarios interesados en contratar a graduados recientes durante el curso escolar actual. No obstante, todos estaban ya ocupados, por lo que no pudieron atender sus peticiones.

Reyes Perera insiste en que la relación entre los centros y las empresas es positiva para todas las partes, ya que no solo da oportunidades y motivación al alumnado, sino que permite a los centros conocer de primera mano las exigencias actuales de los entornos laborales y aplicar los conocimientos teóricos en base a las mismas. Eso facilita, por un lado, una mejor preparación para los futuros profesionales y, por otro lado, que las

empresas obtengan el perfil específico que necesitan.

En este sentido, Ruiz también señala que las empresas, en la actualidad, buscan sobre todo a personas con buena actitud y ganas de aprender, aunque no tengan una educación exhaustiva, bajo el compromiso de terminar de formarles. Por eso, subraya que «los alumnos saben que si rinden y quieren aprender, tienen las puertas abiertas».

Las prácticas en empresas son una entrada al mundo laboral para los estudiantes

Combinar la enseñanza práctica y teórica ayuda a la juventud a decantarse por un oficio

Asimismo, indica que su departamento de recursos humanos busca con regularidad establecer nuevas colaboraciones con centros porque eso les permite conocer de antemano cómo trabajan sus posibles nuevos empleados y qué curva de aprendizaje han tenido. «Se trata de dar oportunidades al talento joven porque es donde es-

tá el futuro y es su forma de darse a conocer», concluye.

El reconocimiento de la entidad bancaria, que se suma a la lista de galardones que acumula la cadena, es un incentivo para seguir trabajando. En esa línea, Seaside Collection ha aumentado el número de plazas para FP que ofrece entre febrero y mayo: 18 estudiantes en tres hoteles.

Para garantizar el éxito de este tipo de iniciativas, resulta esencial la implicación de los equipos docentes. Efrén Moreno enseña cocina y pastelería en el CIFP San Cristóbal, tutoriza a Bryan Rodríguez y es uno de los profesores que hacen un cuidadoso seguimiento de la evolución del alumnado. Para ello, realizan visitas periódicas a las empresas y evalúan de forma conjunta el desarrollo de cada estudiante.

Víctor Sosa Domínguez, también profesor de la misma especialidad, coincide con Moreno en que es muy ventajoso tener a un profesional para aprender directamente un oficio, además de poder entrar en contacto con la realidad del mundo laboral desde el principio.

Bryan Rodríguez se siente afortunado de poder formarse en la cocina de un hotel que es referente en gastronomía. De la mano experta de dos profesionales, Grobauer y Ruano, además de la guía y conocimientos de sus profesores del centro, está dando los primeros pasos de su futura carrera profesional. ■

Juan Carlos Castro



Bryan Rodríguez, estudiante de hostelería, junto al chef Wolfgang Grobauer y el cocinero Saulo Ruano.

Seaside Collection en colaboración

11
centros

El grupo hotelero colabora con seis centros de FP, tres de Formación para el Empleo, la ULPGC y Hecansa

3
hoteles

Tres de los cuatro hoteles que tienen en Canarias ofrecen prácticas; uno está cerrado actualmente por obras

22
estudiantes

Este año, la cadena ofrece prácticas a 16 estudiantes de Formación Profesional y seis que estudian en la ULPGC

5
especialidades

La cadena hotelera oferta prácticas en distintos sectores formativo, desde hostelería hasta electricidad