

Málaga



► **ESCUELA DE HOSTELERÍA** 1 Alumnos de pastelería preparan unos volovanes que luego irán rellenos de marisco y tomate con salsa holandesa. 2 Para abrir el apetito, una tapa de boquerones en escabeche con cebolla y zanahoria. 3 Una alumna de pastelería muestra una artística trufa de chocolate 4 Los alumnos del primer curso preparan a contrarreloj la cena para sus compañeros del segundo curso, que se encargarán de servir la comida en el restaurante los dos días que abren al público. 5 Un grupo de alumnos de dirección en servicios de restauración preparan el servicio del comedor. 6 Los futuros camareros, jefes de sala y somelier, con los uniformes de trabajo, listos para atender a los clientes que acuden a comer a la Escuela. 7 Los alumnos del primer curso de cocina, en traje de faena, posan en sus dominios. 8 Para atender a los comensales en restaurante los alumnos tienen una indumentaria más formal.

I.E.S. LA ROSALEDA

Estudiantes de cocina, a la carta

► La Escuela de Hostelería de La Rosaleda, fundada hace 63 años, forma cada año a cerca de 200 futuros cocineros, camareros y jefes de sala. Cada miércoles y jueves del curso los alumnos muestran al público sus artes con un menú degustación

Alfonso Vázquez
MÁLAGA

■ Grandes fotografías apaisadas de la Málaga de los años 20 adornan el bar y el comedor de la Escuela de Hostelería de La Rosaleda,

en la conocida popularmente como Escuela Franco. Pero junto con los aromas del pasado, lo que realmente se abre paso es un olor subyugante a sopa de cebolla, sopa de mejillones y si hay que concretar más, también a *roti* de pollo relleno de paté con guar-

nición de setas con salsa de oporto. Este menú, digno de cualquier restaurante de buen ver, lo preparan alumnos con sólo dos meses de experiencia para sus compañeros del segundo curso. «Los módulos de carácter práctico son el 80%», explica Juan Manuel

Guzmán, jefe de estudios del centro y profesor de Cocina y Pastelería.

Desde 1947, la escuela de hostelería más veterana de Málaga forma a los futuros cocineros, somelier y jefes de sala. Se trata de una enseñanza reglada de dos cursos con título oficial, aunque la escuela, que inauguró un impresionante centro en 2007 junto a las antiguas cocinas, tiene un abanico formativo muy amplio con 14 familias profesionales y que incluyen entre otros, Formación Profesional, un ciclo medio de cocina y ciclo superior en servicios de restauración.

Para todos los gustos

Como resultado hay estudiantes para todos los gustos, desde el joven que termina el colegio y sigue con sus estudios hasta quien compagina con un trabajo o tiene estudios universitarios.

«He trabajado en varios mesones y restaurantes del Centro, tengo un curso de cocina y ahora quiero perfeccionar y sacar un título oficial», cuenta Teodor Bala, un rumano de 37 años, actualmente en paro pero que volverá a trabajar en marzo, «por eso me he apuntado a este curso», cuenta.

Kaline Dutra, de 37 años y brasileña, trabaja de limpiadora y

Hay estudiantes para todos los gustos, desde el joven que inicia sus estudios hasta el profesional que se recicla

En el segundo curso los alumnos tienen tres meses de prácticas en empresas, la mayoría en Málaga y la Costa

por la tarde estudia en la Escuela de Hostelería. «Antes trabajé en un restaurante, a lo mejor monto uno español en mi país», cuenta con una amplia sonrisa.

«Se está produciendo ahora el que gente que termina la carrera universitaria no tiene salida y viene a hacer un ciclo de grado superior para tener una salida lo más rápido posible o trabajadores que vienen a mejorar su perfil profesional», cuenta Juan Manuel Guzmán.

El profesor de Cocina y Pastelería explica que los alumnos llegan a la escuela sin ningún nivel de conocimientos. «Parten de cero, no tienen por qué saber absolutamente nada. Empiezan a coger el cuchillo, a conocer las herramientas y a partir de ahí, empiezan a conocer las materias primas muy poco a poco», detalla.



En el segundo curso, en febrero, los alumnos, ya sean de cocina como de sala, tienen tres meses de prácticas en centros de trabajo, normalmente en Málaga capital y la Costa, en empresas *de categoría*. «Unas 400 horas es la duración total de cada ciclo», añade Juan Manuel.

En cuanto a la inserción laboral, el centro cuenta con bolsa de trabajo, aunque la crisis también se nota y la demanda ha bajado pero «vienen muchos empresarios pidiendo gente o bien los alumnos continúan porque han hecho prácticas en empresas».

Los alumnos de la Escuela de

«Les enseñamos todo lo que es la restauración, el comedor, los diferentes montajes, los vinos, eventos especiales...»

«Esto está totalmente enfocado al mercado laboral. Sales con una preparación muy buena para trabajar ya»

Hostelería reciben en su primer año clases de francés e inglés y desde el primer día «se les enseña la disciplina que se le va a exigir fuera y compañerismo».

Pero hay otros olores, aparte de

LAS CLAVES

VETERANÍA La escuela de hostelería más antigua de Málaga

1 Abrió sus puertas la Escuela de Hostelería en 1947. 60 años después, en 2007, inauguró un moderno centro de formación junto a las antiguas cocinas, todavía en terrenos de la conocida popularmente como Escuela Franco.

ESTUDIOS

Hostelería y Turismo en el I.E.S. La Rosaleda

2 La Escuela de Hostelería está englobada en el Instituto de Enseñanza Secundaria La Rosaleda y cuando el alumno termina recibe un título oficial. El instituto ofrece de cualificación profesional inicial el título de ayudante de cocina; de grado medio, cocina y restauración así como servicio en restauración (bilingüe); de grado superior dirección de servicios en restauración, agencias de viajes y gestión de eventos, entre otras especialidades.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Miércoles al mediodía y jueves al mediodía y por la noche.

3 El menú degustación del jueves noche: de aperitivos, cucharilla de manitas con pisto; caldillo de pintarreja y sardinas en escabeche sobre tostadas. A continuación, volován de gambas y puerros con salsa holandesa; bacalao al pilpil con vizcaína y caramelo de naranja; conejo relleno sobre risotto de verduras y jugo ligado; sopa de chocolate y yogurt con bizcocho y especias de sorbete y como *mignardises* (delicadezas) trufas de chocolate, mousse de pistacho, lenguas de gato y mini *cup-cares*. El precio, 20 €, bebidas aparte.

las sopas y el pollo. Uno tan sugerente como los anteriores viene de pastelería, donde los alumnos preparan unos volovanes de hojaldre, que luego, otros estudiantes rellenarán de marisco y tomate con salsa holandesa. Al frente de los volovanes está Abel González, de 25 años, que se está reciclando profesionalmente. «Espero conseguir trabajo, somos de los pocos sectores que nos estamos salvando», dice. Su sueño es poder trabajar en un restaurante o en un hotel, «aprender, coger experiencia y cuando la *tormenta* acabe, montar otra cosa».

Pero la cocina no lo es todo, la

EXPERIENCIA

«Les animo a que sean ciudadanos del mundo»

► Cuenta el madrileño Juan Manuel Guzmán, uno de los jefes de estudios del centro y profesor de Cocina y Pastelería que cuando en 1984 inició los estudios de cocina, Arguillano no era conocido y la profesión de cocinero «no estaba considerada socialmente». Y sin embargo, estudiar esa profesión –en su caso los estudios duraban cinco años– «ha sido la mejor decisión que he tomado en mi vida». El profesor de Cocina y Pastelería también advierte de que «es una profesión dura porque cuanto más fiesta hay y la gente se está divirtiendo, más trabajo hay», algo que trata de transmitir a los alumnos. Y un consejo que también les da a los estudiantes: «Que sean ciudadanos del mundo y se vayan a otros países». En su caso, estuvo trabajando en Francia e Inglaterra y eso, en una profesión «en la que uno nunca termina de aprender», siempre es bueno.

22 años lleva formando a estudiantes Juan Antonio Vique, responsable del servicio en restauración. A su juicio, las cualidades que debe tener un alumno son, «primero, saber estar porque la educación es la base para empezar y luego conocer las técnicas de los diferentes aspectos de la profesión». El resultado salta a la vista. Por eso, para Juan Antonio la diferencia entre una persona formada en la Escuela de Hostelería y otra que no ha pasado por ella «es absoluta». A. V. MÁLAGA

otra importante rama de la Escuela de Hostelería es el Servicio en Restauración, que además de grado medio ofrece un grado superior de dirección de servicios.

Al frente de este sector de estudios está Juan Antonio Vique, quien explica qué estudian los alumnos: «Llegan sin conocimientos y aquí les enseñamos todo lo que es la parte de restauración, el comedor, los diferentes montajes de mesas que hay, los vinos, la cerveza, el bar, coctelería, eventos especiales, el catering... todo lo que engloba la restauración».

También salen formados como somelier, y en este punto, Juan An-

tonio cree que «eso se hace, pero uno tiene que tener cualidades, como todo en la vida» e insiste en que para aprender «hace falta una práctica continua», algo de lo que no están faltos en la Escuela de Hostelería La Rosaleda. En el momento de hacer el reportaje, los alumnos de Juan Antonio, en traje de faena, se encargan de disponer las mesas porque cada miércoles y jueves al mediodía, además del jueves por la noche, el restaurante de la escuela se abre al público.

Práctica real

«La práctica es real y tenemos bastante demanda. Ofrecemos un menú degustación y aunque la capacidad del restaurante es de 250 personas, no cogemos un grupo superior a 60 porque no es un negocio», cuenta Juan Manuel Guzmán.

Para Juan Antonio Vique, «el grado de satisfacción de los clientes es enorme», al tiempo que comenta que están muy bien atendidos. El menú degustación tiene un precio de 20 euros, bebidas aparte.

Y como el perfil del centro es tan amplio, atendiendo a Juan Antonio mientras coloca las mesas está José Luis Sánchez, un óptico malagueño que compagina sus negocios con su otra vocación porque, asegura, «siempre me gustó montar un restaurante». José Luis, que tiene en mente abrir en Málaga un club de jazz en el que, además de escuchar música se pueda tapear, compara su caso –una carrera universitaria «en la que te enseñan mucha teoría pero nada práctico»– con lo que ahora está viviendo cada tarde en La Rosaleda. «Aquí está totalmente enfocado al mercado laboral y la verdad es que sales con una preparación muy buena para poder trabajar ya».

A pesar de las prisas, de los últimos toques, de la presión para que todo quede perfecto cuando entre el primer cliente, en la Escuela de Hostelería se respira muy buen ambiente, aparte de los efluvios nutritivos que salen de las cocinas.

Cuando los cocineros concluyen los dos cursos llegará esa primera vez, como recuerda Juan Manuel Guzmán: «No hay cosa más sugerente, la primera vez que ver cómo alguien se está comiendo tu plato y además pagando por ese trabajo. Al principio no te lo crees».