

## **Profesionales para el turismo de interior**

### **Consorcio Escuela de Hostelería "Hacienda La Laguna"**

Todos asisten a clase con uniforme: recepcionistas, jefes de cocina, personal de sala, responsables de mantenimiento... Los alumnos del Consorcio Escuela de Hostelería "Hacienda La Laguna", en Baeza (Jaén), reciben formación teórica y tienen la oportunidad de poner en práctica lo aprendido de cara a clientes reales en el hotel y los dos restaurantes abiertos al público que el mismo centro de formación posee.



Jose Luis Collado es uno de los estudiantes del curso superior de gestión y servicio de restaurante-bar. Nos cuenta que "La Laguna es la mejor escuela para llegar a ser un profesional en el sector". A pesar de tener una amplia experiencia como camarero, este joven de 21 años quería tener una titulación que le acreditase como jefe de comedor, y, aunque ya lleva tiempo preparándose para ello, afirma seguir con "la misma ilusión" con la que comenzó este camino.

"Además de contar con muchos materiales y grandes profesores, siempre estamos aprendiendo cosas nuevas", afirma José Luis, quien reconoce tener ciertas dificultades con algunas materias difíciles, como el alemán, idioma obligatorio en su especialidad. Pese a ello, reconoce que "es la mejor manera de aprender, sólo así llegaremos a tra-

bajar en los mejores hoteles y restaurantes".

El Consorcio Escuela "Hacienda La Laguna", está formado por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Baeza. En la actualidad imparte estudios profesionales en materia de hostelería, hotelería y turismo de interior.

Desde el año 1998, "La Laguna" acoge principalmente a jóvenes de Jaén y de las provincias limítrofes, aunque hay alumnos de toda Andalucía. Este año, el curso de repostería, pastelería y panificación cuenta además con una alumna procedente de Vidin (Bulgaria), el curso superior de gestión y servicio de restaurante-bar, con una estudiante colombiana y el curso de cocina, con un estudiante de nacionalidad marroquí.

"La Laguna" participa desde enero de 2000 en el Programa Europeo Leonardo da Vinci. El centro es promotor y socio de acogida, es decir, organiza intercambios de estudiantes, profesores y profesionales del sector de la hostelería con diferentes países europeos. Según el director-gerente del centro, Agustín García Lechuga, "la experiencia desarrollada en estos años nos ha permitido dar a conocer a otros países el proyecto de Consorcios Escuela de Formación Profesional Ocupacional, promovido por la Consejería de Empleo, y en concreto trasladar la experiencia formativa propia de la administración andaluza y la mejora de la cualificación profesional que a través de este programa se pretende, como un elemento dinamizador de la inserción laboral de los desempleados y de incentivo para la creación de empleo estable en Andalucía".

**Consorcio Escuela de Hostelería  
"Hacienda La Laguna"**

**EXPERIENCIAS  
DE EMPLEO**

51



Desde su creación, el centro ha ido incrementando su oferta formativa y el número de estudiantes. De los 30 alumnos de la primera promoción, se ha pasado a un total de 165 alumnos en el presente curso. El índice de inserción de los titulados de esta escuela alcanza el 90%.

Junto a la labor formativa, el centro desarrolla importantes actividades relacionadas con su sector de actividad (jornadas profesionales, encuentros sectoriales, conferencias, seminarios, demostraciones gastronómicas), participa en ferias gastronómicas y de turismo, y desarrolla un amplio programa de intercambios de alumnos y profesionales con otros países europeos a través del Programa Leonardo da Vinci.

Uno de los principales eventos desarrollados en la Escuela durante 2005, fue la tercera edición del Encuentro Internacional sobre el Aceite de Oliva, en el que participaron alumnos y profesores de 10 escuelas de hostelería europeas.

El objetivo de este encuentro es el de extender el conocimiento y el uso del aceite de oliva virgen extra de Jaén en la alta gastronomía. Entre los más de 100 participantes de este año, se encontraban profesionales de prestigio, como Koldo Royo, Manuel de la Ossa, Jesús Ramiro o José María Suárez.

Las instalaciones necesarias para la formación en las distintas especialidades se complementan con un hotel rural de 3 estrellas. Sus 18 habitacio-

nes, distribuidas alrededor de un gran patio, han recibido un nombre propio tomado de distintas variedades de aceituna. En sus habitaciones se realizan las clases prácticas del curso de regiduría de alojamientos hoteleros.

Justa Ruíz Cabrera, profesora de este curso, afirma que "este trabajo es muy poco conocido y mucho más complejo de lo que se cree". En total, son 13 las alumnas que están siguiendo sus clases. "Lo que más les gusta es la supervisión, aunque en general todas las prácticas les entusiasman".

El restaurante "La Capilla", de 4 tenedores, es otro de los establecimientos donde los estudiantes de La Laguna pueden realizar sus clases prácticas. De octubre a junio ofrece una refinada cocina de vanguardia, donde la investigación de nuevos platos y tendencias y la presencia del aceite de oliva virgen extra Picual, es el denominador común en todos ellos. Junto al restaurante "La Capilla", el centro cuenta con otro establecimiento, clasificado con 3 tenedores, llamado restaurante "La Campana".

Ana Cárdenas participa en la elaboración de estos platos como estudiante del curso superior de cocina. Movida por el deseo de montar su propio negocio, Ana decidió estudiar en esta escuela. "Nos enseñan de todo: desde cocina tradicional y típica de Jaén y Andalucía, hasta cocina más innovadora", aunque eso sí, teniendo como protagonista en todas ellas al aceite de oliva jiennense. Ana va por el

segundo curso de su especialidad y ve su futuro muy cercano. "Tengo ganas de terminar para ponerme a trabajar en esto, que es lo que me gusta", explica esta joven de 25 años.

Quien sabe, quizá dentro de unos años le ocurra como a Julio Vázquez, tutor y profesor del primer curso superior de cocina. Hace cinco años que terminó sus estudios en "La Laguna". Formaba parte de la primera promoción de alumnos que se tituló en esta escuela de hostelería y desde su graduación fue adquiriendo conocimientos y experiencias en varios restaurantes. Hoy se dedica a la enseñanza de los que, como él, quieren ser cocineros. Desde la cocina que comparte con sus alumnos, afirma que "el éxito del centro radica en que se les enseña lo que verdaderamente demanda el sector para convertirlos en grandes profesionales".

**Oferta formativa**

Curso superior de gestión y servicio de restaurante-bar

Curso superior de cocina

Curso de repostería, pastelería y panificación

Curso superior de recepción hotelera

Curso de regiduría de alojamientos hoteleros

Curso de mantenimiento de instalaciones hoteleras