



PASO FIRME AL EMPLEO

La Fundación Secretariado Gitano finaliza el primer curso laboral enfocado al sector hostelero con prácticas en restaurantes de primer nombre en la capital

CIUDAD REAL 12

RUEDA VILLAVEQUE



HILARIO L. MUÑOZ / CIUDAD REAL

Gema Cádiz, Emilio José Maldonado y Débora Iglesias son tres de los integrantes de un nuevo proyecto lanzado por la Fundación Secretariado Gitano durante los meses de confinamiento. Se trata de un curso de hostelería, muy especial, incluido dentro de su programa *Formate*, y que ha posibilitado que jóvenes gitanos puedan formarse como camareros o ayudantes de cocina, en algunos de los bares más reconocidos de Ciudad Real por su calidad gastronómica.

Detrás de esta iniciativa se encuentra la formadora Irene García y la coordinadora de la Fundación Secretariado Gitano en la capital, María Santiago. «El curso se llama *Formateate con garantía* y lo que se pretende es que jóvenes que no han tenido oportunidades de formarse para el mundo laboral puedan hacerlo». Para ello se trabaja sobre una parte teórica y una parte de práctica en las empresas, lo que muestra que «la inclusión no solo depende de la comunidad gitana o las administraciones públicas» sino también de la parte privada que tenga la disposición de «abrirse y dar una oportunidad a jóvenes formados», explicó Santiago.

La iniciativa arrancó en el mes de marzo, comentó García, lo que ha implicado desarrollarlo durante el mes de septiembre, con toda la seguridad, y con más de 300 horas de formación teórica y 80 de prácticas. Terminó el 9 de noviembre con ese objetivo de que restaurante de primera línea se impliquen. «La hostelería se mueve mucho, hay muchas empresas y se apuesta por la profesionalidad del sector, lo que da pie a estos cursos», indicó García. «Hay una relación de confianza con nosotros lo que abre las puertas en una situación tan complicada como esta», señaló Santiago. La propuesta ha contado, además, con otros aspectos novedosos como formación a través de la realidad virtual, «han podido experimentar durante una hora cómo iba a ser su trabajo», o un curso de cortador de jamón.

El curso estaba dirigido a una decena de jóvenes como Gema Cádiz, quien tras pasar por otros proyectos formativos de la Fundación tiene claro el objetivo de «trabajar» sin obstáculos por ser gitana. «He empezado en la hostelería con este curso», señalaba esta joven de 26 años, que llevaba tiempo buscando una oportunidad laboral y se ha encontrado a través de esta iniciativa un camino hacia el empleo. «Nos han dado la oportunidad de trabajar y de que nos vean trabajar y han visto lo que valemos», señaló con la esperanza de que ahora tenga un mejor futuro laboral.

Tampoco había tenido una experiencia profesional Emilio José Maldonado a sus 20 años. Ha extraído en estas horas la disposición a aprender platos, a planificar o la necesidad de pedir ayuda cuando es necesario. «El trabajo en equipo es muy importante», explicó con el recuerdo de que durante un tiempo, en el Carmen Carmen, ha estado haciendo tapas y ha aprendido alguna de las recetas.



Gema Cádiz, Débora Iglesias y Emilio José Maldonado. / RUEDA VILLAVEVERDE

UNA FORMACIÓN DE PRIMERA PARA LOS FUTUROS HOSTELEROS

La Fundación Secretariado Gitano celebra un primer curso laboral enfocado al sector hostelero con prácticas en restaurantes de renombre en la capital y en el que se ha empleado realidad virtual

DECLARACIONES

MARÍA SANTIAGO
 COORDINADORA DE LA FSG

«La inclusión no solo depende de la comunidad gitana o las administraciones públicas, también de las empresas dispuestas a abrirse y dar una oportunidad a jóvenes formados»

IRENE GARCÍA
 FORMADORA DE LA FSG

«La hostelería se mueve mucho, hay muchas empresas y se apuesta por la profesionalidad del sector, lo que da pie a estos cursos»

GEMA CÁDIZ
 ALUMNA

«Nos han dado la oportunidad de trabajar y de que nos vean trabajar, ahora han visto lo que valemos»

EMILIO JOSÉ MALDONADO
 ALUMNO

«He aprendido que el trabajo en equipo es importante y hay que pedir ayuda cuando sea necesario»

DÉBORA IGLESIAS
 ALUMNA

«Me llevo una experiencia estupenda donde me ha gustado el ambiente que hay en cocina y aprender los platos»

Iglesias tenía ya experiencia en el mundo de la hostelería y señala que la intención en este curso era «aprender. He hecho las prácticas en los Llanos y me llevo una experiencia estupenda: me ha gustado el ambiente que hay en cocina y la posibilidad de aprender platos», apuntó. Los tres se han visto en situaciones que no se habían imaginado antes, un mundo laboral que se les acerca porque en la hostelería «siempre va a haber trabajo» y la posibilidad de romper mitos. De hecho, tras esta experiencia laboral, algunos tienen la opción de encontrar una oportunidad laboral, cuando se pueda ampliar plantilla. «Les han recomendado a algunos sitios», apuntó García.