

El interés por la cocina se dispara - Las Provincias - 28/06/2015



Dos alumnas del Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo de Valencia. :: LP

La escuela de Cullera lleva varios años reclamando a la conselleria un aumento en el número de plazas

Los cursos para desempleados también registran un incremento de los interesados

años, pese a que contamos con infraestructura para tener un grupo más», lamentó. También criticó que la Generalitat no haya atendido la petición de renovar la «obsoleta maquinaria», con más de 15 años de vida.

El director de la escuela de Castellón, Manuel Martín-Lorente, advirtió que «para el ciclo estrella de cocina y gastronomía se forman unas colas tremendas», aunque la nota de corte es muy alta. Los cursos de cocina «están desbordados, más de 600 alumnos se han quedado sin plaza y si ofertáramos 2.000, se llenarían», apuntó.

Perfeccionamiento

En la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia también han detectado «un incremento muy grande» en el número de personas interesadas en los cursos de formación profesional para el empleo dirigidos a parados, alumnos derivados por los servicios del Servef. Un porcentaje de estas plazas, explicaron, van destinados a trabajadores en activo como cocineros de negocios hosteleros, para los que resulta especialmente atractivo el curso de cocina creativa. Además, estos cursos ofrecen a los profesionales una certificación de conocimientos con validez a nivel europeo, de ahí la gran aceptación que tienen entre los profesionales.

Desde el Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo, por su parte, añadieron que «sin lugar a dudas en los últimos años se ha notado el fuerte impacto mediático que ha tenido el mundo de la cocina y la gastronomía en general». Los alumnos de este centro, apuntaron, «se decantan sobre todo por los ciclos formativos donde se han visto incrementadas el número de matrículas.

El interés por la cocina se dispara

El número de solicitudes llegan a triplicar las plazas de las escuelas de hostelería

Los centros de formación reciben alumnos incluso con titulación universitaria y cocineros profesionales que quieren perfeccionar sus conocimientos

■ DANIEL GUINDO

VALENCIA. El grado medio de la Escuela de Hostelería de Cullera ha recibido el triple de solicitudes que plazas oferta; en la de Castellón, con 700 plazas, «si ofertáramos 2.000, se llenarían», y en Valencia, tanto el Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo como los cursos que gestiona la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia han experimentado un importante incremento de la demanda. La escalada de los restaurantes españoles en el ranking de los mejores del mundo, la salida profesional que ofrece el sec-

tor de la hostelería y el turismo en la Comunitat y el impacto de los programas y concursos televisivos de cocina son claves para explicar este creciente interés por la gastronomía.

En esta línea, según explica a LAS PROVINCIAS, el jefe de estudios de la Escuela de Hostelería de Cullera, Daniel Carrasquer, para las 15 plazas del ciclo formativo básico este año se han contabilizado algo más de 30 solicitudes, para las 35 plazas del grado medio «noventa y tantas», y para el superior, prácticamente el doble de las plazas ofertadas. Carrasquer apuntó que, desde hace unos cuatro años, se ha detectado un progresivo incremento de la demanda «sobre todo del grado medio, que no requiere bachillerato». Así, subrayó también que en el ciclo superior «hay alumnos hasta con titulación universitaria», otra señal de que en este sector «sí que hay salida profesio-

nal». De hecho, concretó, buena parte de los alumnos que realizan prácticas en restaurantes suelen acabar con un contrato de trabajo, al menos para el periodo estival, e incluso algunos negocios recurren a la escuela para buscar alumnos.

Esta gran aceptación contrasta con la negativa de la Conselleria de Educación a aumentar el número de plazas durante los últimos ejercicios. «La cantidad se mantiene estable porque no nos han aceptado la petición que hacemos todos los

La carrera de Gastronomía, novedad universitaria

Entre las carreras de nueva creación, la Comunitat dispondrá este año de dos títulos relacionados con la gastronomía, tanto en la Universitat de València (UV) como en la sede de Castellón del CEU Cardenal Herrera. De esta forma, la UV se convierte en la

primera institución pública de España en impartir un grado de gastronomía, un curso con 50 plazas y en el que colaborarán hasta siete entidades aportando instalaciones y profesorado externo. La institución oferta ya en su web el grado de Ciencias Gastronómicas, de cuatro años y 240 créditos. El centro de Castellón, por su parte, ofrece el grado en Gastronomía y Management Culinario, centrado en la gestión empresarial.