

La moda de la cocina satura los centros que imparten Hostelería - Mediterráneo - 14/09/2015

Tema del día

Una profesión al alza

SOLO EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA SE QUEDAN FUERA 500 PERSONAS

La moda de la cocina satura los centros que imparten Hostelería

La locura por ser chef no toca techo y la escuela del Grao, el centro de FP de Benicarló y el CdT tienen más solicitudes que plazas

ELENA AGUILAR
aguilare@epmediterraneo.com
CASTELLÓN

Desde muy pequeños, los niños fantasean con su futuro profesional. Antes, ellos querían ser futbolistas, astronautas o bomberos. Ellas se veían como maestras, peluqueras o doctoras. Pocos se imaginaban tras los fogones, sartén en mano y combinando ingredientes. Pero ahora las cosas han cambiado y en los últimos años la de cocinero se ha colado en la lista de las profesiones con más salida laboral en Castellón. El tirón del turismo ha ayudado pero también el hecho de que hoy los grandes chefs tienen nombre y apellidos y las cadenas de televisión incluyen en sus parrillas programas y concursos protagonizados por la gastronomía. Consecuencia: los estudios relacionados con la hostelería ganan adeptos cada año y la lista de espera es interminable en prácticamente todos los centros.

Que la moda por ser chef todavía no ha tocado techo en la provincia lo demuestran las estadísticas que maneja la Escuela de Hostelería de Castellón, uno de los dos centros de Formación Profesional (FP) de la provincia que imparten ciclos de Gastronomía. Para el curso que acaba de empezar han sido algo más de un millar las solicitudes presentadas para 530 plazas. El ciclo estrella es, un año más, el grado medio en Cocina y Gastronomía, que tiene tres grupos de 1º, con 108 plazas, y más del triple de peticiones. "Si en el total de los 11 ciclos que impartimos tuviéramos mil plazas, pasaría lo mismo y duplicaríamos la demanda", apunta Manuel Martín-Lorente, director de la Escuela de Hostelería ubicada en el Grao de Castellón.

El otro centro público que da ciclos formativos de Cocina está en Benicarló. Se trata del centro integrado de FP y este año ha recibido 90 solicitudes para 60 plazas. "Es una de las titulaciones

con más demanda y ésta continúa claramente al alza", describe Sergio Roldán, jefe de estudios.

Mientras que las aulas de Benicarló las eligen principalmente alumnos del norte de la provincia y del sur de Tarragona, la Escuela de Hostelería de Castellón recibe a estudiantes de media España, principalmente de Valencia, Alicante, Teruel, Zaragoza, Tarragona y Madrid. Y cada vez más cobra fuerza la presencia de alumnos del extranjero, de Brasil, Ucrania, Rusia o Bielorrusia.

Donde la demanda también es muy superior a la oferta es en el CdT de Castellón. El centro de turismo da clases de cocina, servicios de restaurante y repostería para personas sin empleo. Los cursos son gratuitos y el que lidera las solicitudes es el de Co-

cina. El proceso de inscripción ya está cerrado (las clases han comenzado este viernes y acabarán el 15 de abril) y este año se han presentado 130 personas para 20 plazas. "La demanda sigue siendo alta, pero quizás si hemos notado una ligera caída en las solicitudes. Hay menos trabajadores en el paro y eso empieza a notarse", confirma Esther Labaig, directora del CdT Castellón.

FOGONES EN LA UNIVERSIDAD // La locura por ser chef ha llegado también a la Universidad. Después de unos meses de pruebas, esta misma mañana arranca en Castellón el primer curso del nuevo grado universitario en Gastronomía y Gestión Culinaria (Gasma, adscrito a la Universidad Cardenal Herrera-CEU). Hoy van a ser 50 los alumnos que empezarán las clases (en enero se van a sumar dos decenas más) y lo llamativo es que casi el 70% de los estudiantes proceden de fuera de las fronteras nacionales. "Gasma nace con el objetivo de convertirse en referente en todo el arco mediterráneo, con una vocación internacional", dice Enrico Canello, su consejero delegado.

Con sede en la finca de Villa Dolores, frente al centro comercial Salera, los universitarios que pasen por las aulas y cocinas de Gasma se convertirán dentro de cuatro años en los primeros graduados en Gastronomía made in Castellón. "A lo largo de la carrera los alumnos van a aprender alta cocina, pero también conocimientos de empresa e idiomas, es como un ADE de la cocina", describen desde Gasma. El precio por curso ronda los 9.500 euros.

Quien también ha inaugurado este año grado en Ciencias Gastronómicas es la Universitat de Valencia. Y como suele ocurrir la oferta de plazas (60) ha sido muy inferior a la demanda por parte de los nuevos estudiantes. ≡

MÁS INFORMACIÓN Y SUGERENCIAS
www.epmediterraneo.com
Contactador: 984214322 - Buzón: 25511 CONT



¿Dónde estudiar cocina?

GASMA

Si uno quiere obtener el grado universitario en Gastronomía y hacerlo en Castellón su opción es el Centro Universitario de Gastronomía Gasma. Hoy arranca el primer curso y en total van a ser 50 los alumnos, el grueso de procedencia internacional. Además de alta cocina, se impartirán clases de dirección y creación de empresa e idiomas.

FP BENICARLÓ

La oferta del centro integrado público de FP Benicarló consta de 11 ciclos, pero uno de los que cuenta con más tirón es el de Cocina y Gastronomía. De hecho, es el único ciclo con dos líneas, una por la mañana y otra por la tarde. También imparte Servicios en Restauración y Gestión de Alojamientos Turísticos y Dirección de Cocina.

ESCUELA HOSTELERÍA

Es el gran referente en Castellón. Situada en el Grao, la Escuela de Hostelería (oficialmente CIPFP Costa Azahar) imparte 11 ciclos relacionados con el turismo y la hostelería entre los que destacan los ciclos medios en Cocina y Gastronomía, Servicio de Restauración y Panadería, así como los superiores de Dirección de Cocina.

CURSOS EN EL CdT

El centro de Turismo de Castellón (CdT) imparte cursos de gastronomía para desempleados de la provincia. El requisito es estar inscrito en el Servef. Este año las clases han empezado ya, y como es habitual, la oferta de plazas es inferior a la demanda. También hay cursos de cocina para trabajadores del sector turístico provincial.