

Estamos listos

Desde hace tres años, la Fundación Albihar, una entidad granadina, trabaja para conseguir la inserción laboral de colectivos específicos -como los menores de 30 años o los inmigrantes-, en el mundo de la hostelería, uno de los sectores con mayor índice de contratación en Andalucía.

07/06/2015

La Fundación Albihar lleva 20 años siguiendo la enseñanza de San Josemaría: *un hombre, una mujer*

cristiana, no puede ser indiferente ante los problemas de los demás.

Llevados por esa estela, sus responsables han puesto en marcha proyectos de cooperación y educación para el desarrollo, de acción social... pero hace 3 años, decidieron apostar por un plan que quiere ayudar a paliar uno de los mayores problemas sociales que existe ahora mismo: el paro juvenil.

- ¡Silencio! Dejad los móviles... Coged las libretas.

La voz de Cristóbal, bien timbrada, suena rítmica y apaciguadora.

- Empezamos.

Un kilo de harina, 60 gramos de levadura, 20 gramos de sal, 10 gramos de azúcar, 600 gramos de agua y la peladura de media naranja (...)

Elaboración. Hacer un volcán e introducir los elementos líquidos junto con la levadura...

De repente la voz alegre de Felicity le interrumpe:

- *Levadura, ¿cuánto?*

- *60 gramos.*

Cristóbal continúa:

- *La masa de las salaíllas la tenéis, ¿verdad?*

Siguen las instrucciones precisas, que concluyen con un *¡Ya estáis listos!*

Es media mañana. Un maremágnum de voces en diversos idiomas se levanta mientras Estefanía, otra de las profesoras, recoge el testigo.

Faltan pocos días para que los estudiantes abandonen las aulas y comiencen las prácticas en establecimientos hosteleros. Atrás quedarán las clases. “*Tres semanas de teoría se me hicieron muy largas*”, asegura Felicity, que es de Guinea-

Bissau y vive en España desde hace 12 años. *“Quizá porque teníamos cierta ansiedad de comenzar las prácticas”*, opina Amin, que nació en Marruecos y lleva 14 años a este lado del Estrecho.

Amin y Felicity son alumnos en uno de los programas de inserción laboral que impulsa la Fundación con la colaboración de entidades públicas y privadas como, por ejemplo, la Fundación Repsol. El año pasado el 100% de los alumnos completaron la formación y el 60% se insertó laboralmente.

“La plena inserción laboral es complicada por la temporalidad del sector”, explica Emilio Vilorio, jefe de personal de un hotel vinculado al proyecto. *“El curso pasado algunos alumnos realizaron prácticas en hoteles de Cádiz, y estamos en contacto con dos de ellos para volver a llamarlos este año”*. Claudia es una

de estas estudiantes, hoy profesionales. En estos momentos se encuentra trabajando en Málaga.

“ Las prácticas van enfocadas a la contratación, son una oportunidad”, comenta Sergio, granadino de 21 años. *“En el curso he aprendido la técnica: preelaboraciones, platos, postres... todo lo que un ayudante de cocina debe saber”,* explica. En su caso se enteró del curso a través de Facebook, cuando una compañera de su madre posteó la oferta de plazas. Otros alumnos entran en contacto a través de las bolsas de trabajo de los ayuntamientos, o por otras vías. 120 personas concurrieron este año para optar a las 15 plazas que tiene cada curso.

“ Se trata de un colectivo muy heterogéneo, con problemáticas distintas”, explica Mercedes, voluntaria de la Fundación Albihar en el curso de la tarde. *“No les une la*

edad, ni unos estudios, sino el deseo de capacitarse para encontrar un trabajo. Algunos vuelven a las aulas después de haber abandonado los estudios con 12 años para trabajar. En cierto modo esto es como una vuelta atrás, vuelven al colegio a reciclarse."

Almudena Martín, coordinadora de programas de la Fundación Albihar, es la encargada de poner en contacto a los alumnos con los voluntarios, para realizar un seguimiento. Sergio cuenta que *"los voluntarios hablan con nosotros todas las semanas para ver si estamos contentos, asesorarnos y ayudar con el curriculum, situarnos con las preguntas frecuentes en una entrevista...Yo no tengo experiencia, no he hecho ninguna entrevista de trabajo"*.

Comenta Mercedes que los alumnos se han integrado en el programa y se han ido ilusionando. Como un modo

de resumir su experiencia, concluye:
“ Sin compromiso no se puede sacar nada adelante”.

La clase toca a su fin y, dentro de nada, el curso. Atrás quedará la voz de Cristóbal infundiendo confianza ante un *“ no me ha salido”*, replicando: *“No te preocupes. Vamos otra vez”*. Algunos, como Sergio, harán compatible un trabajo con el regreso a las aulas para hacer el módulo superior de cocina. Su experiencia será su mejor carta de presentación. Otros le dirán: *¡Ya estás listo!*