

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 salaillas 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 currículum, 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!*
