

LA COCINA, UNA PUERTA ABIERTA AL MERCADO LABORAL

Mujeres en situación de riesgo social se forman para obtener el certificado profesional de operaciones básicas de cocina gracias a un proyecto subvencionado por Obra Social La Caixa



Mar delante del chocolate, el té y el café que prepararon durante el curso.

Platos y más platos rebosantes de comida. Colores, sabores y olores nos reciben en la cocina de Casa Gurbindo Etxea donde once mujeres provenientes de diferentes recursos se preparan para obtener el certificado profesional de operaciones básicas de cocina.

Una carrera de fondo de cuatro meses de duración que comenzó a finales del pasado mes de febrero. Se trata de 270 horas repartidas

entre clases teóricas y prácticas en las que estas mujeres están aprendiendo todos los entresijos de la hostelería y restauración para, en un futuro cercano, poder dedicarse profesionalmente a ella. Todas ellas provienen de una situación previa de violencia de género y cuentan con la ilusión de labrarse un futuro gracias a este curso que hemos puesto en marcha mediante una subvención que nos otorgó Obra Social La Caixa destinada a personas en situación de vulnerabilidad social.

Al frente del aula, enfundada en su delantal y gorro de cocinera, se encuentra **Mar**, la docente que imparte el curso. Mar lleva diez años dando cursos de cocina a diferentes colectivos dentro del Tercer Sector y asegura que es algo que le apasiona.

¿Cómo es el día a día del curso?

El curso consta de dos módulos, el primero es la parte teórica porque es la iniciación al tema higiénico, al conocimiento de las materias primas que vamos a trabajar después y en el segundo módulo y al final del primero empezamos a entrar en cocina y las alumnas ponen en práctica lo que hemos aprendido en las clases teóricas de cocina.

Es cierto que yo como docente considero que les motivamos mucho más si elaboran un menú completo. Así que se les enseña a partir, a preparar, a limpiar... Elaboran el plato entero.

Por ejemplo si son pimientos rellenos en salsa, ellas hacen todo. Si preparamos una merluza en salsa verde, les traigo la merluza entera, aprenden a limpiarla, a partirla y a cocinarla y luego se lo llevan a casa.

Es enseñarles con productos básicos que no cuesten dinero poder conseguir grandes platos. Que el que no come verdura, la coma; que el que no come pescado, lo coma...

¿Qué tal está siendo la respuesta por parte de las alumnas?

Son encantadoras, en general está yendo muy bien porque se han unido todas. Sí que hay momentos en que como seres humanos que somos hay roces, pero por el momento lo hemos gestionado bastante bien.

¿Cuáles son los objetivos del curso?

El objetivo sobre todo por un lado es darles confianza, siempre. Saber que somos válidas para hacer algo.

Y por otro lado, poderles abrir las puertas del mercado laboral porque salen con un título oficial. Hoy día se empieza a exigir en restauración la titulación y ellas salen como ayudantes de cocina. Y a la vez por las prácticas que hacemos, si quieren, a un poco que se esfuercen, podrían llegar a ser cocineras porque se les ha enseñado todo.

Se les prepara para ayudantes de cocina en cualquier tema de restauración y hostelería.

Como docente, ¿qué es lo más satisfactorio de esta experiencia?

El agradecimiento de las alumnas al final. El ver que de verdad han aprovechado y ellas mismas se dan cuenta de que sacan ese provecho.



“Uno de los objetivos es dar confianza a las alumnas. Saber que somos válidas para hacer algo”

En este momento del curso, ¿en qué están trabajando?

Ahora es la parte más interesante porque las alumnas están todo el día en cocina. Estamos trabajando toda la parte del emplatado y luego empezaremos con pintxos. También organizamos jornadas del pintxo...

Si quieres leer más contenidos, descarga el Xilemanario de marzo abril en la sección de Actualidad.

Mayo 2017

Área de Comunicación

