

# CONCLUSIONES DEL III FORO NACIONAL DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA

## Barcelona, 22 y 23 de Octubre de 2007

La Escuela Superior de Hostelería de Barcelona ha acogido en su nueva sede, durante los días 22 y 23 de Octubre, el **III Foro Nacional de Escuelas de Hostelería, que con el título "PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE LA HOSTELERÍA"** ha reunido a varios de los más importantes centros formativos de hostelería de toda España y a destacados representantes del sector hostelero y turístico de nuestro país.

Definitivamente, y en palabras de nuestro ex presidente D. Kepa Olabarrieta, los Foros se han constituido en la plataforma idónea para la puesta en común de problemáticas generales y comunes a todas las Escuelas de Hostelería, independientemente de su tipología y ubicación geográfica.

Las Escuelas asistentes han sido:

|  |
|--|
| ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA ARTXANDA (BILBAO)   |
| ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE BARCELONA  |
| ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENAHAUIS - FUNDACIÓN HISPANO ARABE DE LA DIETA MEDITERRANEA (MÁLAGA)                           |
| CETT – ESCOLA D'HOSTELERÍA I TURISME (BARCELONA)   |
| CIO MIJAS (MÁLAGA)   |
| ESCUELA DE HOSTELERÍA DE CÓRDOBA   |
| ESCUELA DE HOSTELERÍA GAMBRINUS (SEVILLA)  |
| ESCUELA DE HOSTELERÍA DE GUIPUZCOA   |
| ESCUELA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA DE JEREZ   |
| OBSERVATORIO DE LOS RECURSOS HUMANOS EN EL SECTOR TURÍSTICO DE ANDALUCÍA - CONSEJERÍA DE EMPLEO DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA |
| ESCOLA D'HOSTALERÍA I TURISME SANT IGNASI (BARCELONA)  |
| ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE SEVILLA  |
| ESCUELA DE HOSTELERÍA DE ZARAGOZA  |
| ESCUELA DE HOSTELERÍA PINEDA (BARCELONA)   |

## PROGRAMA:

### **LUNES 22 DE OCTUBRE**

- 9.30 - 9.45 Bienvenida y presentación del Foro Barcelona 2007 - A cargo de D. Kepa Olabarrieta, Ex Presidente de la Asociación de Escuelas de Hostelería (AEHOS).
- 9.45 - 11.00 Ponencia "De los recursos humanos a los humanos con recursos". A cargo del Prof. Doménech Biosca, Presidente Fundador de la Asociación de Directivos de Empresas Turísticas (ADETUR).
- 11.00 Pausa café
- 11.30 - 12.45 Coloquio - Dirigido por el Prof. Doménech Biosca, Coordinador General de la Confederación Empresarial de Hostelería y Restauración de Cataluña.
- 13.00 - 14.00 Ponencia y coloquio "Teoría y práctica en las carreras universitarias" - A cargo del Prof. Jeroen Oskam, Director Académico de Estudios Superiores de la Escuela de Hostelería de Zaragoza.
- 14.15 Almuerzo en el Restaurante de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona y Foto de familia.
- Tarde Libre
- 21.00 Cena en Restaurante de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona.

### **MARTES 23 DE OCTUBRE**

- 9.30 - 10.30 Ponencia y coloquio "Recursos humanos y formación en hostelería: asignatura pendiente" - A cargo de José María Rubio, Presidente de la Federación Española de Hostelería - FEHR.
- 10.30 Pausa café
- 11.00 - 11.45 Ponencia "La formación y la adaptación al mundo del trabajo" - A cargo de D. Oriol Crespo, Jefe de Cocina de El Bulli (Tarragona) - Tres estrellas Michelin - .
- 11.45 - 12.30 Ponencia "La relación Escuela / Restaurante: pasado, presente y futuro" - A cargo de D. Pedro Monje, co-gerente del Rest. Via Véneto (Barcelona) - Premio Nacional de Gastronomía y Premio al Mejor Equipo de Sala del 2003 - .
- 12.30 - 13.30 Coloquio - Dirigido por D. Francisco Orobitg, Presidente de AEHOS
- 13.30 - 13.45 Clausura de las jornadas
- 14.00 Almuerzo / Homenaje a Kepa Olabarrieta y despedida en el Restaurante de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona.

## RESUMEN DE LAS JORNADAS

### “PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE LA HOSTELERÍA”

El profesor Domenec Biosca, Presidente de ADETUR, propone un nuevo concepto, el de “gestión emocional”, como rasgo diferenciador de los profesionales de la hostelería con formación académica, concepto que debe ser inculcado al alumnado desde la propia escuela, y aboga por la adopción de medidas de promoción y publicidad de la formación en hostelería, no sólo de la cocina, desde la propia escuela.

José M<sup>a</sup> Rubio, Presidente de la FEHR aporta importantes datos sobre la situación laboral y las necesidades de especialización en el sector y anima a las escuelas a formar al alumnado, teniendo en cuenta estas premisas, para paliar las insuficiencias de la demanda de profesionales.

Oriol Crespo, Jefe de Cocina de El Bulli, anima a los empresarios a hacer de las prácticas profesionales una continuación de la formación en la escuela, al modo de “aprender de los maestros”, dedicando al alumnado tiempo y atención y pensando que participa de forma fundamental en la formación de los profesionales del mañana.

Pere Monje, Co-gerente del Restaurante Via Veneto, propone a las escuelas estrechar los lazos de colaboración con el restaurante, en concreto con la Sala, mediante la planificación conjunta de las prácticas profesionales y la promoción social de aquellos profesionales de la sala que requieren una mayor especialización, como el somelier, el maitre, o el experto en quesos.

Por último, el profesor Jeroen Oskam, Director de la Escuela de Estudios Superiores de Hostelería de Zaragoza, desde su experiencia como director de estudios MBA Hotel & Tourism Management de la Maastricht Hotel Management School, entiende que en España, a diferencia de lo que ocurre en el resto de Europa, los estudios en hostelería siguen considerándose la “hermana pobre” del Turismo, y plantea la posibilidad de instar de los poderes públicos la elevación de esta formación al carácter de superiores, con lo que, al mismo tiempo, se estarían cumpliendo algunos de los objetivos marcados por los acuerdos de Bolonia para la Formación Superior.

En definitiva, todos ellos han reconocido que los problemas del sector y sus soluciones son tarea común de la Administración, la empresa y la Escuela y recomiendan a las Escuelas de Hostelería, desde su particular punto de vista, medidas paliativas de las insuficiencias del sector y acciones de progreso que pueden afrontarse desde la formación del profesional de la hostelería.

**PRIMERA PONENCIA: "DE LOS RECURSOS HUMANOS A LOS HUMANOS CON RECURSOS".**

*Prof. Doménech Biosca*

"LAS DIECISIETE DECISIONES PARA INCREMENTAR LAS MATRICULACIONES": Advierto que para asegurarse el éxito es preciso aplicarlas "TODAS A LA VEZ CON INTENSIDAD E INTELIGENCIA" casi rallando la "IMPRUDENCIA".

1. Integrar en el PATRONATO a empresarios que apuesten por la **FORMACIÓN** en sus empresas, a ser posible **MEDIÁTICAS**, para que pongan su "**AGENDA**" de los medios de comunicación a disposición de la ESCUELA.
2. Crear **COMISIONES DE TRABAJO** formadas por los empresarios más **INNOVADORES**, mejor formados, de ambos sexos y edades variadas para que creen y lideren los **NUEVOS PROYECTOS**.
3. El director general de la escuela o el presidente tienen que estar accesibles en todo momento a las **SOLICITUDES DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN**, creando "**LA RED**" DE "**LLAVES Y CONTACTOS**" para estar mucho en los medios convirtiendo **A LA ESCUELA EN MEDIÁTICA**.
4. Moverse para conseguir "**PREMIOS MEDIÁTICOS**" para la escuela y/o para alumnos y exalumnos de la escuela.
5. Crear y potenciar con una junta joven y mediática de alumnos y empresarios con gancho la Asociación de Alumnos de la escuela, con su bolsa de trabajo, sus ventajas sociales, económicas y tecnológicas para mantenerlos informados a tiempo real consiguiendo que se sientan dentro de una "**RED DE PROTECCIÓN**", alimentándola de forma proactiva y constante de **ATRATIVOS Y VENTAJAS**.
6. Crear el club de los **AMIGOS DE LA ESCUELA** tanto públicos como privados que ayuden a buscar financiación, esponsors, donaciones, becas y ventajas, consiguiendo que la presidencia la ocupe un patrocinador relacionado con las instituciones financieras.
7. Organizar cada año una entrega de diplomas y premios multitudinaria, mediática con personajes del sector populares para aumentar el "**ORGULLO DE PERTENECER**".
8. Trabajar con toda la "**RED DE LLAVES Y CONTACTOS DE LA ESCUELA**" para organizar encuentros con los líderes de los medios de comunicación para que en las series de televisión los profesionales salgan prestigiados, cediendo las instalaciones para la filmación de películas y spots de publicidad.
9. Desarrollar **ESTUDIOS** sobre la situación y salidas de las profesiones para poder aparecer en los medios de comunicación y aplicar el marketing directo en toda la **RED DE LA ESCUELA**.

10. **PUBLICAR LA COLECCIÓN DE LIBROS** (esponsorizados) sobre las especialidades del sector, convirtiéndolos en **MEDIÁTICOS**.
11. **ABRIR LAS INSTALACIONES** de la escuela a eventos sociales, públicos y privados.
12. Abrir las instalaciones de la escuela a **ACUERDOS CON OTROS INNOVADORES** para crear productos de formación nuevos, innovadores y exclusivos.
13. Considerar a los **PADRES DE LOS ALUMNOS COMO CLIENTES** tratándolos con el **MEJOR MARKETING RELACIONAL**.
14. Considerar a los **ALUMNOS COMO CLIENTES**, acompañándolos de uniformes cómodos pero atractivos que no den oportunidad a la libertad estética superando las dificultades con inteligencia y el correspondiente micro marketing.
15. Trabajar conjuntamente con los patronos y amigos de la escuela y la red de contactos de la escuela con los políticos y los sindicatos, las medidas necesarias para prestigiar los oficios del sector.
16. Contratar periódicamente a profesores mediáticos bien del oficio o empresarios o líderes sociales provocando curiosidad y admiración.
17. Aquellos que no habéis encontrado y habéis aplicado con éxito.

Cuanto más éxito se obtenga en la aplicación de las anteriores medidas, mayor orgullo y expectativas tendrán los alumnos. Si no las ponemos en marcha con éxito, los alumnos vendrán a la escuela como iban al colegio.

**SEGUNDA PONENCIA: "TEORIA Y PRACTICA EN LAS CARRERAS UNIVERSITARIAS"**

*Prof. Jeroen Oskam*

- Hay que aumentar la relevancia práctica de los estudios de hostelería: lo que debe enseñarse a los alumnos es cómo renovar sus conocimientos, renovar la teoría.
- Actualmente, en España se produce una confusión entre Turismo y Hostelería, entre los estudios turísticos y los hosteleros. Esto provoca en cierta medida la infravaloración de los estudios de hostelería, que carecen de rango universitario en nuestro país. En otros países, el sector de la hostelería se denomina "hospitalidad" ("hospitality"), que es un concepto más amplio que "hostelería" e incluso que turismo.

- Así mismo, en España se confunde Turismo con Gestión Hotelera y Hostelería con Cocina y Restauración. Sin embargo, las escuelas de Turismo no son más teóricas que las de Hostelería, sólo tienen distinto enfoque.
- Independientemente del necesario reconocimiento de un rango superior por parte de las autoridades educativas ministeriales, la solución para elevar el nivel de los estudios de hostelería, desde la propia escuela, estriba en vincular la teoría y la práctica: ¿por qué todas las clases comienzan con un concepto, con una definición? ¿sirve esto al alumno? ¿no se aprende mejor con ejemplos prácticos y casos reales?. Es más adecuado hacer prácticos los estudios de Turismo que hacer teóricos los estudios de Hostelería.
- Esta solución es la que persiguen los acuerdos europeos para la formación superior, la homogeneización de las metodologías entre estudios, cualquiera que sea su objeto o campo formativo.



**TERCERA PONENCIA: " RECURSOS HUMANOS Y FORMACIÓN EN HOSTELERÍA: ASIGNATURA PENDIENTE"**

*D. José María Rubio*

- Desde el punto de vista del sector empresarial hostelero y turístico, la formación es una asignatura pendiente. Siendo uno de los sectores más productivos del país (primer subsector en importancia del turismo, con 360.000 establecimientos hosteleros, produce el 7% del PIB nacional, con madurez y muy cercano a la sociedad), de los 1.400.000 trabajadores en hostelería del año 2006, el 25% de ellos son extracomunitarios, y por ende, con nula o insuficiente formación.
- Los principales problemas de la hostelería española actual pueden resumirse en cuatro puntos:
  1. Atomización de las empresas hoteleras españolas, el 80% de los trabajadores de la hostelería trabaja en pymes y en microempresas. Consecuencia: necesitan un reciclaje continuo que es responsabilidad del empresario.

2. Muchos trabajadores tienen una formación deficiente en nuevas técnicas y herramientas, más aún, el 80% de los trabajadores en hostelería sólo tienen estudios secundarios, siendo cada vez menor el porcentaje de trabajadores con sólo estudios primarios.
  3. Los problemas de bar y sala: es difícil encontrar camareros, y en el nivel directivo, jefes de cocina y maitres.
  4. El abandono del sector: el 70% de los alumnos de escuela de hostelería abandona la profesión antes de los cinco años.
- La Fehr señala que se van a seguir necesitando trabajadores extranjeros para ocupar puestos de trabajo que los nacionales no quieren desempeñar. En contrapartida, hay que elevar la formación especialmente la continua y la superior. La falta de profesionales provoca que haya descendido el nivel de exigencia de los empresarios, que se contentan con encontrar trabajadores antes que a profesionales.
  - Soluciones a esta situación:
    1. Mejorar las condiciones laborales y económicas de los trabajadores de la hostelería
    2. Mejorar las condiciones de conciliación familiar y social
    3. Crear una política general de formación sectorial
    4. Crear estudios universitarios en hostelería como forma de elevar el prestigio del sector.

**CUARTA PONENCIA: "LA FORMACIÓN Y LA ADAPTACIÓN AL MUNDO DEL TRABAJO"**

*D. Oriol Crespo*

La intervención de Oriol Crespo comenzó con la presentación de las nuevas técnicas aplicadas a la cocina tradicional, así como el uso de nuevos productos y sabores.

Destacó la importancia que para los establecimientos de hostelería tiene la acogida de alumnos de escuelas de hostelería como stagiers, no solo para formar a futuros profesionales y enfrentarlos al mundo laboral, sino para aprender de ellos e intercambiar conocimientos y técnicas.

**QUINTA PONENCIA: "LA RELACIÓN ESUELA / RESTAURANTE: PASADO, PRESENTE Y FUTURO"**

*D. Josep Monje*

- ¿Es importante invertir en futuro? La situación actual respecto a la sala puede resumirse en las siguientes líneas:

- El oficio de sala ha perdido prestigio social y laboral, muchas veces es un trabajo puente hacia otro, un último recurso.
- La positiva evolución de la figura del cocinero ha ensombrecido la labor de la sala. Pocos restaurantes han tenido el servicio como prioridad.
- Los clientes priorizan la decoración o el precio sobre la atención de la sala
- La formación en sala no ha alcanzado el grado de profundidad y especialización de la cocina.
- Escasean mandos que sean referente de los alumnos en practicas o de los empleados más jóvenes o más nuevos.
- Existe una gran rotación e inseguridad laboral una vez se produce la inserción en el mercado laboral.

Soluciones a estos problemas: Se propone el fomento de tareas y especializaciones que prestigien a la sala, como pueden ser la sumillería, el barman o el experto en quesos.

- Retos de futuro:

- La generación Y y cómo atraer a la gente joven: A la generación Y ya no le interesa tanto el aspecto económico, sino el tiempo libre y la vida familiar y las relaciones sociales. Los restaurantes deben tener esto claro y motivar en consecuencia a sus jóvenes trabajadores.
- La gestión de las personas: hay que pasar a un modelo de gestión de equipos moderno, sin jefes autoritarios y que deleguen, motivadores.
- Promover la conciliación laboral y personal: desgraciadamente, los responsables del sector aún no saben cómo gestionar esto.
- Actualizar las estructuras salariales y evitar los desfases salariales entre personal de cocina y sala.
- Aceptar la inmigración como una realidad del sector y asumirla, mejorando su capacitación profesional.

- Relación Escuela / Restaurante: Soluciones
  - Falta una relación más intensa entre el restaurante y la escuela, ya que actualmente se limita a las prácticas de los alumnos.
  - Colaborar en la bolsa de trabajo.
  - Mejorar los programas de prácticas, de forma que el seguimiento del restaurante sobre el alumno sea mejor.
  - Aprovechar los recursos del restaurante por parte de la escuela (seminarios, demostraciones, conferencias, visitas técnicas).
  - Promocionar en la escuela ciertas figuras dentro del restaurante: sumiller, maitre...
  - Elevar los estudios en Sala a nivel universitario.

## CONCLUSIÓN Y RESULTADOS

### CONCLUSIÓN Y RESULTADOS

Como conclusión del III Foro Nacional de Escuelas de Hostelería, el 31 de Enero de 2008 se firmó un acuerdo de colaboración entre AEHOS y las dos organizaciones empresariales del sector de hostelería más importantes de nuestro país, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y la Federación Española de Hostelería (FEHR).

El objetivo del acuerdo, en línea con las conclusiones del III Foro, es impulsar de forma conjunta la calidad y la mejora continua de la formación hostelera en España, a través de acciones concretas en cuya definición y ejecución intervendrán tanto los responsables académicos como los representantes de los empresarios y profesionales del sector.

Con este acuerdo, que viene a significar el reconocimiento del sector a la calidad educativa de las Escuelas de Hostelería integradas en AEHOS, ambas organizaciones empresariales emprenderán una nueva línea de trabajo en el sector de la formación hostelera, contribuyendo así al acercamiento de la formación en hostelería a las necesidades actuales de la actividad empresarial del sector.

Asimismo, y como muestra de la estrecha colaboración escuela / empresa, este III Foro, como ya ocurriera en la pasada edición de Sevilla, ha contado con la presencia y la colaboración de importantes empresas del sector hostelero y de la alimentación (**Grupo Leche Pascual, Los Gemelos España, Fripan**) que forman parte del grupo de colaboradores y patrocinadores oficiales de AEHOS.

Se demuestra así que la colaboración escuela / empresa no se limita a lo estrictamente hotelero y de restauración, y es un **prueba evidente del interés y apoyo constante de estas empresas por la formación hostelera en nuestro país.**

ORGANIZA:



COLABORAN:

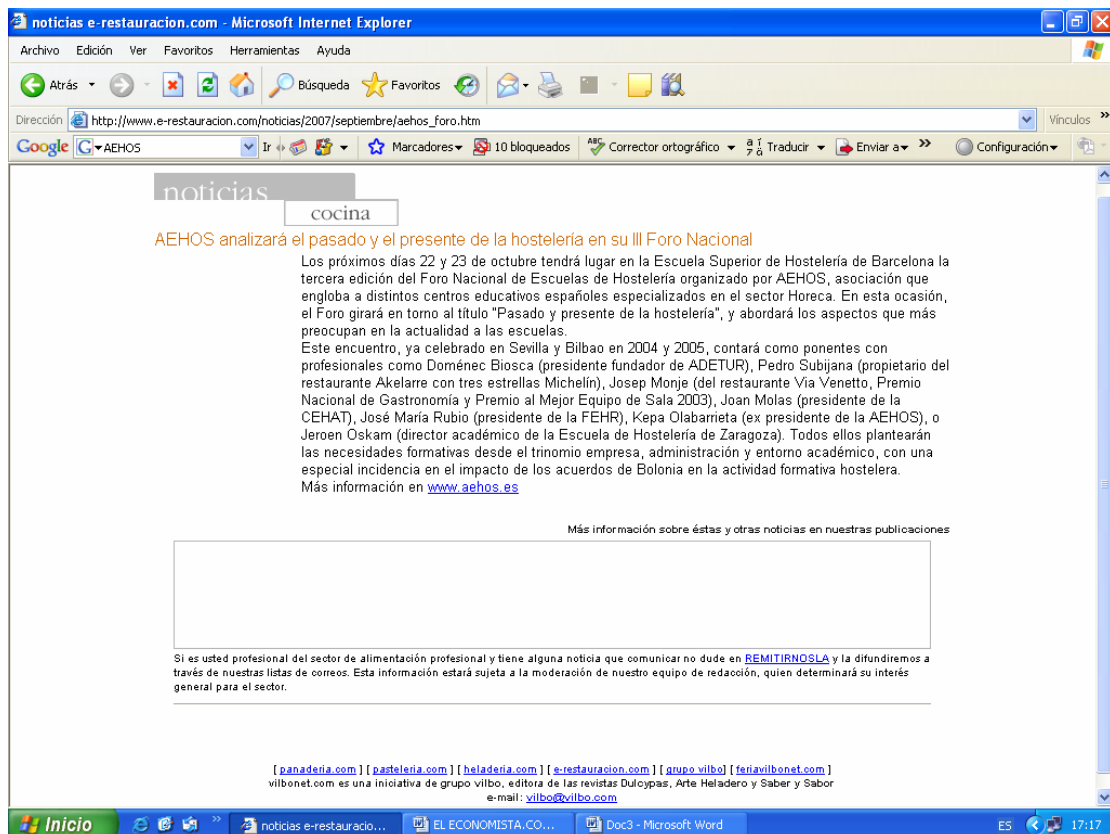




FOTO DE FAMILIA



## NOTAS DE PRENSA



noticias

cocina

### AEHOS analizará el pasado y el presente de la hostelería en su III Foro Nacional

Los próximos días 22 y 23 de octubre tendrá lugar en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona la tercera edición del Foro Nacional de Escuelas de Hostelería organizado por AEHOS, asociación que engloba a distintos centros educativos españoles especializados en el sector Horeca. En esta ocasión, el Foro girará en torno al título "Pasado y presente de la hostelería", y abordará los aspectos que más preocupan en la actualidad a las escuelas.

Este encuentro, ya celebrado en Sevilla y Bilbao en 2004 y 2005, contará como ponentes con profesionales como Domènec Biosca (presidente fundador de ADETUR), Pedro Subijana (propietario del restaurante Akelarre con tres estrellas Michelin), Josep Monje (del restaurante Via Veneto, Premio Nacional de Gastronomía y Premio al Mejor Equipo de Sala 2003), Joan Molas (presidente de la CEHAT), José María Rubio (presidente de la FEHR), Kepa Olabarrieta (ex presidente de la AEHOS), o Jeroen Oskam (director académico de la Escuela de Hostelería de Zaragoza). Todos ellos plantearán las necesidades formativas desde el trinomio empresa, administración y entorno académico, con una especial incidencia en el impacto de los acuerdos de Bolonia en la actividad formativa hostelera.

Más información en [www.aehos.es](http://www.aehos.es)

Más información sobre éstas y otras noticias en nuestras publicaciones

Si es usted profesional del sector de alimentación profesional y tiene alguna noticia que comunicar no dude en [REMITIRNOSLA](mailto:REMITIRNOSLA) y la difundiremos a través de nuestras listas de correos. Esta información estará sujeta a la moderación de nuestro equipo de redacción, quien determinará su interés general para el sector.

[ [panaderia.com](http://panaderia.com) ] [ [pasteleria.com](http://pasteleria.com) ] [ [heladeria.com](http://heladeria.com) ] [ [e-restauracion.com](http://e-restauracion.com) ] [ [grupo.vilbo.com](http://grupo.vilbo.com) ] [ [feriavilbonet.com](http://feriavilbonet.com) ]  
vilbonet.com es una iniciativa de grupo vilbo, editora de las revistas Dulcypas, Arte Heladero y Saber y Sabor  
e-mail: [vilbo@vilbo.com](mailto:vilbo@vilbo.com)

noticias

cocina

### El III Foro Nacional de AEHOS cierra sus puertas con éxito e interesantes propuestas

El pasado 23 de octubre tuvo lugar en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona la tercera edición del Foro Nacional de Escuelas de Hostelería, evento organizado con éxito por la asociación AEHOS. Además de contar con la presencia de importantes representantes del sector turístico y hostelero, el Foro sirvió para tratar de buscar respuestas a las necesidades más urgentes del sector turístico y hostelero. Entre las propuestas más interesantes destacaron las de Domènec Biosca, presidente de ADETUR, que apostó por la gestión emocional como rasgo diferenciador de los profesionales de la hostelería con formación académica. Biosca ha remarcado además la necesidad de adoptar desde las escuelas medidas de promoción y publicidad de la formación en todos los campos de la hostelería, no sólo de la cocina.

Por otro lado, Oriol Crespo, jefe de cocina de El Bulli, aprovechó la ocasión para animar a los empresarios a hacer de las prácticas profesionales una continuación de la formación en la escuela, al modo de "aprender de los maestros", dedicando al alumnado tiempo y atención. Asimismo, Pere Monje, del restaurante Via Veneto, propuso a las escuelas estrechar los lazos de colaboración con el restaurante para fomentar la promoción de los profesionales de sala que requieren una mayor especialización, como el somelier, el maitre, o el experto en quesos.

Por último, resaltar la intervención del profesor Jeroen Oskam, director de la Escuela de Estudios Superiores de Hostelería de Zaragoza, que destacó que en España, a diferencia de lo que ocurre en el resto de Europa, los estudios en hostelería siguen considerándose la "hermana pobre" del Turismo. Por ello, apuntó la necesidad de instar de los poderes públicos para que esta formación sea considerada de carácter superior.



Más información sobre éstas y otras noticias en nuestras publicaciones

## recibe las últimas noticias en tu e-mail

Si es usted profesional del sector de alimentación profesional y tiene alguna noticia que comunicar no dude en [REMITIRNOSLA](#) y la difundiremos a través de nuestras listas de correos. Esta información estará sujeta a la moderación de nuestro equipo de redacción, quien determinará su interés general para el sector.

### III FÒRUM D'AEHOS

## Bases per prestigiar l'hostaleria

### Les escoles han d'inculcar als alumnes la gestió emocional com a element diferenciador del servei

El III Fòrum de l'Associació Espanyola d'Escoles d'Hosteleria va concloure a l'Escola Superior d'Hosteleria de Barcelona la seva trobada bianual amb la proposta de mesures per prestigiar l'ofici, per la via d'una consagració de l'Hosteleria com a carrera universitària. Per la seva banda, el president de l'Associació de Directius d'Empreses Turístiques, Domènec Biosca, va encomanar als docents representants d'una tretzena d'escoles d'hosteleria que treballin des dels seus centres en la "gestió emocional" en tant que perfil diferenciador dels professionals de l'hospedatge i la restauració amb formació acadèmica. Al mateix temps, aquest expert advoca perquè les escoles no només inculquin als estudiants aquest tret distintiu, sinó que com a institucions treballin en l'adopció de mesures de promoció de la forma-



III FÒRUM DE L'ASSOCIACIÓ ESPANYOLA D'ESCOLES D'HOSTELERIA.

ció en hosteleria que vagin més enllà de publicar únicament la cuina. Com va reconèixer després a aquest mitjà algun dels directius assistents, "el professor Biosca ens ha posat deures".

Pere Monge, cogerent del restaurant Via Veneto de Barcelona, va proposar que la interacció entre escoles d'hosteleria i restaurants no hauria de limitar-se

només als moments puntuals de pràctiques. Cal planificar conjuntament les estades professionals al servei de sala i lluitar per una promoció social d'aquelles feines que requereixen una especialització, siguin les del maitre, les del somelier (tot i que ja és prou reconeguda) i les de l'especialista en formatge o productes làctics, per exemple. J.O.

## Gran éxito del III Foro Nacional de Escuelas de Hostelería

El III Foro Nacional de Escuelas de Hostelería se desarrolló el pasado mes de octubre en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona. Con el ánimo de abordar los aspectos que más preocupan en la actualidad a los centros de formación hostelera, este III Foro se

planteó como continuación de las dos ediciones anteriores (Sevilla 2004 y Bilbao 2005), y contó con la presencia de importantes representantes del sector turístico y hostelero que, a lo largo de dos jornadas de trabajo, trataron de encontrar respuestas a las ne-

cesidades más urgentes del sector turístico y hostelero.

Entre los participantes se encontraban: el profesor Domènec Biosca, presidente de ADETUR; José M<sup>o</sup> Rubio, presidente de la FEHR; Oriol Crespo, jefe de cocina de El Bulli y Jeroen Oskam, director de la Escuela de Estudios Superiores de Hostelería de Zaragoza. En definitiva, todos ellos reconocieron que los problemas del sector y sus soluciones son tarea común de la Administración, la empresa y la Escuela, y recomiendan a las Escuelas de Hostelería, desde su particular punto de vista, medidas paliativas de las insuficiencias del sector y acciones de progreso que pueden afrontarse desde la formación del profesional de la hostelería.

Los asistentes a las jornadas valoraron muy positivamente el encuentro y ya se están diseñando las líneas maestras del próximo Foro, que se celebrará en la primavera de 2009.



### Clausura del III Foro Nacional de Escuelas de Hostelería

Se ha celebrado en Barcelona con gran éxito de convocatoria

Con el ánimo de abordar los aspectos que más preocupan en la actualidad a los centros de formación hostelera, este III Foro se ha planteado como continuación de las dos ediciones anteriores (Sevilla 2004 y Bilbao 2005), y ha contado con la presencia de importantes representantes del sector.

Así, el profesor Domènec Biosca, Presidente de Adetur, propone un nuevo concepto, el de "gestión emocional", como rasgo diferenciador de los profesionales de la hostelería con formación académica, concepto que debe ser inculcado al alumnado desde la propia escuela, y aboga por la adopción de medidas de promoción y publicidad de la formación en hostelería, no sólo de la cocina, desde la propia escuela.

José M<sup>o</sup> Rubio, presidente de la FEHR, aporta importantes datos sobre la situación laboral y las necesidades de especialización en el sector y anima a las escuelas a formar al alumnado, teniendo en

cuenta estas premisas, para paliar las insuficiencias de la oferta de profesionales.

#### Formación continua

Oriol Crespo, jefe de cocina de El Bulli, anima a los empresarios a hacer de las prácticas profesionales una continuación de la formación en la escuela, al modo de "aprender de los maestros", dedicando al alumnado tiempo y atención y pensando que participa de forma fundamental en la formación de los profesionales de la mañana.

Pere Monje, co-gerente del Restaurante Via Veneto, propone a las escuelas estrechar los lazos de colaboración con el restaurante, en concreto



Mesa de presidencia del Foro de Escuelas de Hostelería.

**José M<sup>o</sup> Rubio, presidente de la FEHR, anima a los participantes a formar al alumnado, teniendo en cuenta las necesidades de especialización, para paliar las insuficiencias de la oferta de profesionales.**

con la Sala, mediante la planificación conjunta de las prácticas profesionales y la promoción social de aquellos profesionales de la sala que requieren una mayor especialización, como el somelier, el maitre, o el experto en quesos.

Por último, el profesor Jeroen Oskam, director de la Escuela de Estudios Superiores de Hostelería de Zaragoza, desde su experiencia como director de estudios MBA Hotel

& Tourism Management de la Maastricht Hotel Management School, entiende que en España, a diferencia de lo que ocurre en el resto de Europa, los estudios en hostelería siguen considerándose la "hermana pobre" del Turismo, y plantea la posibilidad de instar de los poderes públicos la elevación de esta formación al carácter de superiores, con lo que, al mismo tiempo, se estarían cumpliendo algunos de los objetivos marcados por los

acuerdos de Bolonia para la Formación Superior. En definitiva, todos ellos han reconocido que los problemas del sector y sus soluciones son tarea común de la Administración, la empresa y la Escuela y recomiendan a las Escuelas de Hostelería, desde su particular punto de vista, medidas paliativas de las insuficiencias del sector y acciones de progreso que pueden afrontarse desde la formación del profesional de la hostelería.

Los asistentes a las jornadas han valorado muy positivamente el encuentro y ya se están diseñando las líneas maestras del próximo Foro, que se celebrará en la primavera de 2009.