

Los alumnos de Creamos Oportunidad en Hostelería de Burgos celebran su primer servicio

Un total de 14 jóvenes han llevado a cabo su primera experiencia real en Hostelería en un evento organizado para familias, amigos, colaboradores del proyecto y mentores. Casi medio centenar de jóvenes han participado ya en este programa que cuenta con una inserción laboral cercana al 100%, cifra que quieren mantener en esta edición

14 jóvenes burgaleses han realizado hoy su primera práctica en hostelería con público en el Centro de Formación Profesional La Flora de Burgos. Una experiencia, que, bajo el nombre "Tu Primer Servicio", realizan los estudiantes del programa "Creamos Oportunidades en Hostelería" impulsado por la Fundación Mahou San Miguel.

Esta innovadora iniciativa facilita el acceso a una titulación oficial y está orientado a favorecer la formación y a mejorar la inserción laboral de jóvenes desempleados en riesgo de exclusión social. En esta ocasión, los jóvenes, 7 chicos y 7 chicas, han llevado a cabo su primera experiencia real en un evento organizado para familias, amigos, colaboradores del proyecto y mentores. Estos últimos, son profesionales del centro de producción de Mahou San Miguel en Burgos y parte fundamental del programa ya que acompañan y apoyan a los participantes durante todo su proceso formativo, en su camino hacia la primera oportunidad laboral. Al acto también acudieron Baudilio Fernández, delegado Territorial de la Junta de Castilla y León en Burgos; Fernando Millán, Gerente del ECYL; Juan Carlos Rodríguez Santillana, director provincial de Educación de Castilla y León, y Enrique de la Torre, director de la escuela.

Recepción de los invitados, descripción y servicio de los platos, introducción de las cervezas más apropiadas, indicando sus propiedades y características y cómo debían degustarse, han sido sus tareas ante un público real. Los 14 alumnos, han servido un cóctel de bienvenida, además de un menú compuesto por tres platos y postre acompañados por un maridaje de 5 cervezas, demostrando conocer perfectamente los requisitos profesionales y estar preparados para ser futuros camareros de sala.

A pesar de los nervios iniciales los jóvenes han comentado sentirse satisfechos e ilusionados con la práctica. "Hemos estado preparando este servicio desde hace días, aprendiendo cuales son los distintos tipos de cerveza de Mahou San Miguel, sus características, el maridaje con el plato al que acompañan..." señala Eli Abreu, una de las participantes del curso.

El curso finaliza el próximo mes de mayo, después de 5 meses de formación teórico-práctica. Todos los participantes que hayan superado esta primera fase serán acogidos en prácticas en establecimientos de hostelería, previamente seleccionados por la Fundación Mahou San Miguel en la ciudad de Burgos. Los 13 establecimientos asociados al programa en Burgos que acogerán a los alumnos de esta tercera edición, durante un mes de prácticas, son: Ojeda, Rimbombín, Vermutería Victoria, La comidilla de san Lorenzo, Polisón, Plan B, que ya han participado en anteriores ediciones, y Masquepinchos, Meson del Cid, La Fábrica, Fogón de Jesúsón, Maricastaña, Nisinti y Hoteles Rice,

incorporados este año.

Tayfun Yukselov, otro de los participantes, afirma emocionado: “Ha venido mi pareja y al principio todo eran nervios, con la de veces que lo hemos practicado para este día. Se trata de una oportunidad que no debemos desaprovechar. Gracias a este programa he descubierto cuánto me gusta la Hostelería y las oportunidades laborales que nos ofrece el sector. Además, este programa ha es solo el principio, me gustaría seguir formándome profesionalmente”.

Creamos Oportunidades en Hostelería es un innovador programa social de formación para el empleo en el sector hostelero dirigido a jóvenes desempleados en situación de vulnerabilidad. Iniciado en 2015 ya cuenta con casi medio millar de participantes repartidos por: Barcelona, Bilbao, Burgos, Madrid y Granada. El objetivo de este programa es, por un lado, facilitar la formación y mejorar la empleabilidad de este colectivo en el sector de la hostelería capacitándoles como camareros., y por otro, favorecer la profesionalización del sector y el empleo de calidad, promoviendo la contratación de personal cualificado y formado.

Para la directora de la Fundación Mahou San Miguel, Beatriz Herrera, “es todo un orgullo para nosotros fomentar la formación de profesionales en este sector y poder celebrar nuestra tercera edición aquí gracias a la escuela de Hostelería, a los 13 establecimientos que participantes y a las entidades colaboradoras. Además, de la ayuda incondicional prestada por los mentores, profesionales del centro de producción de la compañía en esta ciudad, a todos los alumnos. Casi medio centenar de jóvenes burgaleses han podido disfrutar de este programa en los tres años que llevamos trabajando en él, con una inserción laboral cercana al 100%, cifra que esperamos mantener en esta edición”.

Datos de contacto:

redacción

Nota de prensa publicada en: [Burgos](#)

Categorías: [Gastronomía Castilla y León Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>