Publicado en Sigüenza el 28/05/2024

# [ADEL ha formado a 23 cocineros y camareros que quieren quedarse en la Sierra Norte](http://www.notasdeprensa.es)

## La alta demanda de profesionales en este sector en la comarca ya ha favorecido la inserción laboral de cinco de ellos, pero además, se está propiciando también que el resto encuentren trabajo, poniéndolos en contacto con empresas locales que ofrecen empleo

 En la mañana de ayer, y en la Finca del Obispo de Sigüenza, 23 nuevos profesionales de la cocina y la restauración recibían los diplomas acreditativos de su nueva formación, que los capacita para desempeñar trabajos en estas dos áreas con tan amplia demanda en Sigüenza, y, en general, en la Sierra Norte de Guadalajara. La acción se ha llevado a cabo gracias a la colaboración de ADEL Sierra Norte con ACCEM en Castilla-La Mancha, con el apoyo de la Junta de Comunidades. El fin con el que se concibió esta formación fue el de dar una oportunidad laboral a personas en situación de desempleo que quieren quedarse en la comarca, generando, al mismo tiempo, oferta en un sector clave para la Sierra Norte, con amplia demanda y no siempre satisfecha, de profesionales cualificados. El pasado 30 de abril finalizaba la primera de las dos acciones formativas en la actividad hostelera. Denominada and #39;Actividades Básicas en cocina Profesional and #39;,  ha capacitado a 11 personas en aquellas habilidades más necesarias para trabajar en las cocinas profesionales de restaurantes, hoteles, residencias y colectividades.   Ya en mayo, comenzaba la actividad formativa de otros 12 alumnos, en este caso como camareros de bar y sala. Ambos cursos, con 95 horas de formación cada uno, se han impartido en la Finca del Obispo, lugar, por sus instalaciones, especialmente apropiado para acoger estas iniciativas. El formador de los cocineros ha sido el chef Rubén Urbano (Parador de Sigüenza).  El de los camareros ha sido otro gran profesional seguntino, como es  Nacho Álvarez Oter (Quiosco El Triunfo). Con el acto protocolario de la entrega de diplomas, ADEL y ACCEM han querido subrayar el esfuerzo de los 23 alumnos, al tiempo que las autoridades presentes les deseaban mucha suerte en su futura incorporación al mundo laboral. El delegado de Agricultura de la Junta de Comunidades en Guadalajara, Santos López Tabernero, daba ayer la enhorabuena a los recién diplomados. "Os necesitamos", les aseguraba, para después hacer lo propio con los docentes, y destacar la gran labor de cercanía y fomento del emprendimiento que lleva a cabo ADEL. "Si no existieran los grupos de desarrollo rural, habría que volverlos a inventar, por poner en marcha, por ejemplo, proyectos como este", zanjó. Braulio Carlés, responsable regional de ACCEM en Castilla-La Mancha, reflexionaba sobre el motivo del éxodo rural. "La gente se fue de los pueblos, sencillamente porque no había trabajo", señaló. Ahora, "nos corresponde reinventarnos, y la hostelería y la restauración son una buena manera de hacerlo en la Sierra Norte", argumentó. Como había hecho López Tabernero, Carlés también destacó la importancia de la colaboración institucional en materia de repoblación. "Aunque todo cueste más, hay que seguir invirtiendo en el medio rural, si queremos apostar por la sostenibilidad", señaló. Y, cómo le correspondía, también subrayó la importancia del fenómeno migratorio. "Sigüenza cuenta con un 28% de ciudadanos empadronados que han pasado por ACCEM. Es un ejemplo de integración de personas cuya presencia es muy necesaria, también en el medio rural", terminó, en alusión a que prácticamente todos los diplomados son inmigrantes. Por último, la presidenta de ADEL Sierra Norte, María Jesús Merino, aseguró que  "hace falta el empeño y ganas de trabajar de estos nuevos cocineros y camareros", y dio las gracias a ACCEM, por poner en contacto "a personas que quieren prosperar con la hostelería y la restauración locales, con los empresarios que mantienen abiertos sus negocios en Sigüenza y en la Sierra Norte, un empeño en el que por supuesto, han contado con el apoyo de nuestro grupo de desarrollo rural". Y es que gracias, entre otras cosas, al empuje de unos y la resistencia de otros, la población de la Sierra Norte crecía en cerca de un 5% a finales de 2023. Ruben Urbano, como representante de los docentes, se refería a la importancia de formar a profesionales que quieran quedarse en los pueblos. "Cada año hay más, y con más ganas", aseguró, destacó la importancia de que "las instituciones continúen invirtiendo  en formación" y se refirió a la calidad humana y profesional de los dos grupos de alumnos. Por último, Elyanis Palmar, en representación de los recién diplomados, agradeció su labor a los profesores. "Con una paciencia infinita, han sido nuestros guías y nuestra inspiración", dijo, y a ADEL y a ACCEM, "su fe en cada uno de nosotros, permitiendo, con ella, nuestro desarrollo personal y profesional". También participaron en la entrega de diplomas a los 23 alumnos la diputada de Turismo, Arantxa Perez, y la diputada delegada de Bienestar social, Margarita Morera. La proximidad de la temporada alta atrajo a las empresas hosteleras de la comarca a interesarse por el alumnado, de manera que se ha materializado ya varias inserciones laborales, canalizadas por el equipo técnico de Accemariadna. Así, el broche de oro de la formación fue un cóctel que habían cocinado los alumnos de restauración, y que sirvieron los alumnos de sala,  a empresarios de hostelería de la comarca.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/adel-ha-formado-a-23-cocineros-y-camareros-que](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Castilla La Mancha Turismo Emprendedores Restauración Recursos humanos Otras Industrias Formación profesional



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)