



*El pasado 1 de octubre se inició en el centro situado en el Parque de Aranzadi este programa formativo de más de 1.300 horas y ocho meses de duración*

Josema, Iñaki, Aimé, Jessica, Sebastián... Estos son algunos de los nombres de los quince jóvenes en situación de desempleo que, gracias a la formación y al trabajo de los próximos ocho meses, aspiran a obtener el Certificado de Profesionalidad nivel 2 de Cocina. *“Se trata de una gran oportunidad”*,

explica el director de la Escuela Gabriel de Diego, quien incide en la idea de que los chicos y chicas deben “

aprovechar al máximo esta experiencia, que por un lado puede suponer para ellos un avance profesional muy importante y por otro trata de acercarlos a la realidad laboral cotidiana, con sus normas y responsabilidades

”. Y es que la singularidad de las Escuelas Taller de Empleo, impulsadas y financiadas por el Servicio Navarro de Empleo y cofinanciadas por el Fondo Social Europeo y el MEySS, es la combinación de la parte teórica y la práctica, aspecto que queda plasmado a través de la realización de unas prácticas laborales de más de 250 horas de duración cuyos resultados, alrededor de 1.900 menús individuales, se donarán a comedores sociales vinculados al Área de Bienestar Social del Ayuntamiento de Pamplona.

“La idea de que los menús elaborados por los chicos se dediquen a una obra social fue la guinda para terminar de convencerme ”, señala Daniel Martínez, cocinero natural de la provincia de Cádiz y docente de la Escuela Taller de Empleo. Con notable experiencia en programas formativos similares, Daniel afirma que impartir esta formación en Navarra es “ un lujo, ya que la gastronomía navarra es un referente. Además me ha permitido conocer Pamplona, una ciudad preciosa

”, apunta sonriendo.

Tanto Daniel como Jezabel Rodríguez, pamplonesa encargada de impartir el primero de los módulos formativos, se han encontrado con un alumnado muy motivado. “Son chicos con una media de edad de unos veinte años, con unas ganas y una energía envidiables”, señala el docente. Uno de estos alumnos, el burladés Jonatan Garde, afirma que “siempre he ejercido como cocinero amateur, me gustaría mucho ganarme la vida en la cocina”. Ivett Nathaly Huanca, de 22 años y natural de Bolivia, se muestra “muy sorprendida con el inicio del curso, me encanta Casa Gurbindo Etxea” y sueña con “abrir un restaurante con mi madre”. Por su parte, la canaria Niyana Selene cree que la Escuela Taller es “una gran oportunidad para poder llegar a ser cocinera” y comenta asombrada “lo bien cuidada que está la huerta del centro y la cantidad de hortalizas y verduras que tiene”.

La Escuela Taller de Empleo de Cocina concluirá el 31 de mayo, tras ocho meses y más de 1.300 horas de formación. Tras obtener el certificado que les acredite como “Técnicos de cocina”, estos futuros cocineros afrontarán el reto de iniciar su trayectoria profesional, tarea para la que entonces ya estarán debidamente preparados.