

JUAN CARLOS DEL MAZO DIRECTOR ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ

“Tenemos antiguos alumnos cosechando éxitos por todo el mundo”

Alcalá de Henares alberga la primera Escuela de Hostelería y Turismo que ha obtenido el Sello Committed to Excellence, bajo el modelo EFQM (European Foundation of Quality Management)

TOMÁS MUÑOZ

Ubicada en el Camino de la Es-garavita de Alcalá, esta Escuela pública de Hostelería y Turismo es la única de sus características del Corredor del Henares y una de las más prestigiosas de España. Su director, Juan Carlos del Mazo, nos desvela cuál es el secreto del éxito de este Instituto, que dispone de un amplísimo listado de convenios para hacer prácticas en empresas reales del sector.

¿En qué se diferencia esta escuela de otras similares de la Comunidad de Madrid?

En nuestra región hay ocho escuelas de este tipo o centros educativos que tienen oferta de Formación Profesional en el ámbito de la Hostelería y el Turismo. Seis de estas escuelas son públicas y dos concertadas. Nosotros somos el único centro que oferta ambas especialidades en el Corredor del Henares. Sin embargo, la mayor diferencia de nuestra escuela con respecto a las otras es el modelo de gestión.

¿En qué se caracteriza?

La escuela funciona de una manera similar a una empresa, con el objetivo de que los alumnos intenten aplicar todas las enseñanzas que nosotros les proporcionamos, a la par que se enfrentan a la vida real. Se trata de que los alumnos posteriormente tengan más fácil la adaptación a la realidad de las prácticas obligatorias. De hecho, tienen un período de formación en el centro y un período en las empresas reales. Éste último es el punto final donde se completa su formación y obtienen la titulación. A partir de ahí ellos deciden trabajar a cuenta de alguien o montar su propio negocio como autónomos.

¿Qué supone el sello EFQM del que dispone la escuela?

El modelo EFQM Excelencia es un modelo de gestión a nivel europeo que consiste en ir adaptando un sistema por criterios a través de los que se organiza y evalúa el servicio ofrecido, en nuestro caso un servicio educativo público.



Juan Carlos del Mazo lleva al frente de la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares desde el año 1996.

“La escuela funciona como una empresa, con un restaurante real incluido”

A medida que se progresa en este modelo el centro se va posicionando con el reconocimiento de los sellos de calidad. Nosotros tenemos un sello concreto de 373 puntos, como único centro de la Comunidad de Madrid que alcanza esta distinción. Ahora mismo estamos a la cabeza. De hecho, hay nueve centros en la Comunidad de Madrid, y 13 en España, que tienen el sello 200, no obstante, tan sólo somos dos centros en toda España con 300 puntos o más.

¿Cómo son las instalaciones del centro?

Las aulas están equipadas con equipos informáticos y audiovisuales de última generación para la impartición de clases.

Aparte tenemos instalaciones de cocina de sala donde los alumnos disponen de todas las herramientas para realizar sus prácticas. Además, también hay una biblioteca temática, un aula de informática y un aula de alojamiento que simula el entorno de un hotel. Por último, el instituto dispone de un punto de información turística y de un restaurante real donde comen personas de fuera a un precio módico.

Háblenos de las actividades lectivas y complementarias.

Estas iniciativas intentan llegar donde las clases normales no llegan. Son actividades como charlas de expertos o grupos de trabajo de temática relacionada con su especialidad. Asimismo, también participan en actos relacionados con ámbitos educativos más amplios como puede ser la salud o la educación global de la persona. Al margen, tenemos un extenso servicio de actividades extraescolares como pueden ser concursos, campeonatos, salidas y visitas a empresas.

¿Qué son los WorldSkills?

Son las olimpiadas internacionales de Formación Profesional, que llevan en funcionamiento 50 años. Se realizan bianualmente en un país diferente. Las últimas se desarrollaron en Japón y las próximas lo harán en Canadá. Nuestra escuela acogió el I Campeonato Autonómico perteneciente a las WorldSkills, en la especialidad de Cocina y Restauración.

¿Tienen convenios con empresas y/o bolsa de trabajo?

Tenemos ambos modelos. La intención es que nada más terminar su formación en la escuela, los alumnos puedan insertarse en el mercado laboral satisfactoriamente. Tenemos más de cien convenios abiertos con empresas de la región madrileña relacionadas con la formación. Intentamos que las compañías que forman parte de este convenio tengan unas características concretas y sean capaces de completar la formación del alumno y puedan colaborar con el centro en este sentido.

“El 10% del alumnado titulado con éxito opta por el autoempleo”

¿Qué cualidades debe tener un buen profesional de la Hostelería y el Turismo?

Destreza de lectura y escritura, comportamiento cívico y democrático (como en todos los centros) y más especialmente el trato con los clientes, el saber estar, trabajo en grupo, idiomas (inglés, francés y alemán) e informática.

¿Qué grado de éxito han obtenido las anteriores promociones, 13 en total, de la Escuela?

Tenemos alumnos trabajando en todo el mundo en las distintas áreas de la Hostelería y el Turismo. De aquí han salido altos cargos, directores, jefes de cocina, *maîtres* y sumilleres.

¿Algún alumno que destaca por el éxito obtenido?

Todavía no tenemos el equivalente a Rafa Nadal en el tenis. Pero sí que nos consta que aproximadamente un 10% del alumnado ha optado por el camino del autoempleo y formó su propia empresa.

Háblenos del boletín informativo y del periódico.

Tenemos una publicación anual interna que elaboramos entre el profesorado y los alumnos. Su misión es informar sobre el funcionamiento del centro. Por otro lado, el boletín tiene una difusión de 20.000 ejemplares y lo hemos repartido por todo el Corredor del Henares. Con él buscamos darnos a conocer entre las familias, empresas y posibles alumnos nuevos.

En la portada del boletín aparece Ferrán Adriá.

Coincidimos con él en Madrid Fusión. Participamos allí con algunos alumnos y dos de ellos conocieron y trabajaron con Ferrán Adriá.

¿Qué opinión tiene sobre la polémica suscitada entre los cocineros recientemente?

A los centros educativos estas polémicas llegan un poco de soslayo. Los alumnos lo debaten, ya que usamos cualquier excusa para hablar del éxito de la cocina y de los que significa ser cocinero.

¿Enfocan a los alumnos hacia la nueva cocina o hacia la tradicional?

Lo importante es trabajar y probar. Nosotros tenemos un proyecto de investigación que se llama Madrid Gastronómico, en él animamos a los alumnos a que prueben porque todo está por inventar, aunque reconozco que es difícil encontrar nuevas líneas. Les enseñamos las bases del trabajo y les animamos a que experimenten a partir de ellas.

¿Quedan plazas libres?

Está todo cerrado. Sin embargo, el curso pasa muy rápido y enseguida estaremos en el proceso de admisión que comienza en abril. Los requisitos más importantes son tener ganas de trabajar en esta dura pero apasionante profesión.