

Formación en cocina profesional para un futuro laboral

Càritas Mallorca impulsa el curso de especialización en cocina profesional con la participación de 12 personas que buscan una oportunidad laboral en este ámbito

12 personas, mayoritariamente mujeres, participan en el curso de “**Especialización de Cocina**” que, desde el **Área de Formación de Càritas Mallorca**, y con la financiación del **Fondo Social Europeo e Inditex**, se impulsa nuevamente para ofrecer oportunidades laborales a personas que están en búsqueda activa de empleo.

El curso que se ha iniciado en el mes de febrero contempla un total de **128 horas de clases** que se desarrollan de lunes a viernes de 9 a 13h en las instalaciones de “Petit Cuiner” ubicadas en Palma. La formación además incluye **80 horas de prácticas no laborales** que se realizarán una vez finalizada la parte teórica-práctica en empresas del sector de la restauración que ofrecen sus espacios para completar el curso.

La formación se divide en diversas partes, una parte teórica, con el desarrollo de asignaturas transversales como son las competencias laborales, digitales, de igualdad de género, medioambientales, trabajo en equipo, autoconfianza, entre otras, y la parte teórica-práctica más específica de cocina, y que se desarrollan en las instalaciones de Petit Cuiner, gracias al acuerdo firmado con esta empresa.

La parte más específica de cocina lo ofrece la cocinera profesional, **Gema Lletí**, que una edición más, comparte con los participantes sus conocimientos y su experiencia en la preparación de platos. La parte más teórica de competencias transversales está impartida por personal de Càritas y también por voluntariado, con nombres como el de **Marga Thomàs, Pere Salvà y Tomeu Arbona**, personas relacionadas con el mundo de la restauración que ofrecen de forma altruista su tiempo y sus conocimientos a personas que quieren dedicarse a este ámbito.

Los participantes del curso, muchos de ellos y ellas con conocimientos previos de cocina, aprenden las técnicas que se trabajan en los restaurantes, los productos habituales que se utilizan en la cocina mediterránea y también los platos típicos de Mallorca, una forma de acercarse a las tradiciones de la isla y a su cultura. A la vez el curso también es una oportunidad para compartir platos típicos de otras culturas que preparan los participantes y que provienen de diferentes países tanto de América del Sur, de África como también de Europa del este.

El curso además de **aprender platos elaborados y técnicas de cocina**, se enseña la importancia del **trabajo en equipo**, del respeto al jefe de cocina y a los otros compañeros, de **trabajar con orden**, a la **limpieza del espacio**, a crear un **buen ambiente**, a valorar el trabajo.

Los propios participantes de este curso saben que es una oportunidad el poder participar en la formación y un aprendizaje de cara al futuro.

El curso de especialización de Cocina es una de las formaciones que se desarrollan dentro del [Programa de Economía Solidaria](#) que impulsa Càritas Mallorca a lo largo del año, para formar a personas que quieren insertarse en el mercado laboral.