

Formació en cuina professional per un futur laboral

Càritas Mallorca impulsa el curs d'especialització de cuina professional on participen 12 persones que cerquen una oportunitat laboral en aquest àmbit

12 persones, majoritàriament dones, participen al curs de “Especialització de Cuina” que des de l'Àrea de Formació de Càritas Mallorca , i amb el finançament del **Fons Social Europeu** i **Inditex** , s'impulsa novament per a oferir oportunitats laborals a persones que estan en recerca activa de feina.

El curs que s'ha iniciat al mes de febrer contempla un total de **128 hores de classes** que es desenvolupen de dilluns a divendres de 9 a 13h a les instal·lacions de Petit Cuiner ubicades a Palma. La formació a més es complementen amb **80 hores de pràctiques no laborals** que es realitzaran una vegada finalitzada la part teòrica-pràctica a empreses del sector serveis, que ofereixen els seus espais per a completar el curs.

La formació té diferents parts , una part teòrica , amb el desenvolupament d'assignatures transversals com són les competències laborals, digitals, d'igualtat de gènere, mediambientals, treball en equip, autoconfiança, entre altres, i la part teòrica-pràctica més específica de cuina i que es desenvolupen a les instal·lacions de Petit Cuiner gràcies a l'acord signat amb la seva responsable.

La part més específica de cuina l'ofereix la cuinera professional, **Gema Lletí**, que una edició més, comparteix amb els participants els seus coneixements i la seva experiència en la preparació de plats. La part més teòrica de competències transversals està impartida per personal contractat de l'entitat i destacant la presència de voluntariat, com na **Marga Thomàs**, en **Pere Salvà** i en **Tomeu Arbona** , persones relacionades amb el món de la restauració que ofereixen de forma altruista els seu temps i els seus coneixements a persones que volen dedicar-se a aquest àmbit.

Els participants del curs, molts d'ells i elles amb coneixements previs de cuina, aprenen les tècniques que es treballen als restaurants, els productes habituals que és fan servir a la cuina mediterrània i també els plats típics de Mallorca, una forma d'apropar-se a les tradicions de l'illa i a la seva cultura. A la vegada el curs també és una oportunitat per compartir plats típics d'altres cultures que preparen els participants en els darrers dies de la formació.

Els curs a més **d'aprendre plats elaborats i tècniques de cuina**, s'ensenya la **importància del treball en equip**, del **respecte al cap de cuina** i als altres companys, al ordre, a la **neteja de l'espai** , a crear un bon ambient, a valorar la feina.

El propis participants d'aquest curs saben que és una oportunitat que han d'aprofitar, sobretot de cara al seu futur laboral

El curs d'especialització de Cuin, és una de les formacions que es desenvolupen dins el [Programa d'Economia Solidària](#) que impulsa Càritas Mallorca a lo llarg de l'any , per a formar a persones que volen inserir-se al mercat laboral.