

# Reivindiquen els cicles de cuina a Ripoll en vista de l'amenaça de tancament

El motiu del tancament del centre, que fa 18 anys que ensenya hostaleria, seria la davallada del nombre de matrícules, una situació agreujada amb la pandèmia



Alumnes i professors de pastisseria a Ripoll reivindiquen la formació després de l'amenaça de tancament del centre ACN.

Diverses famílies i professors de l'institut Abat Oliba de Ripoll denuncien que el Departament d'Educació vol tancar l'any vinent els cicles de cuina i forneria que es fan des de fa 18 anys. Segons informa l'ACN, el motiu seria la davallada del nombre de matrícules, una situació que s'ha vist agreujada amb la pandèmia. D'aquesta manera, tant professors com alumnes reivindiquen la necessitat de tenir professionals d'hostaleria ben formats en una comarca que viu sobretot del turisme. Per tal de fer front a la situació, han iniciat una recollida de firmes i preparen més accions. "Lluitarem per intentar que no es tanqui", va explicar Marc Cabanach, un alumne

de 23 anys que acabarà el seu últim curs a Ripoll i tindrà la doble titulació. D'altres, però, estan preocupats per la incertesa.

"Està tot en l'aire, els queda un futur incert. No saben si podran continuar i moltes famílies no tenen mitjans per acabar-ho en altres llocs", va admetre David Sanglas, professor de l'institut Abat Oliba i de l'Aula d'Hostaleria, on es fan els dos cicles. Si bé aquest curs la matriculació ha caigut un 30%, el centre ho atribueix a l'efecte pandèmia, que ha deixat el sector tocat. Sanglas, però, creu que la demanda es revifarà, com ja ha passat altres cops. "El que passa aquí també passa en altres centres. [La demanda] dels cicles fluctua: un any no s'omple i el següent, sí", destacava.

D'altra banda, el cap del Departament de Cuina, Sergi Bonsoms, remarca que "els alumnes han de fer pràctiques en restaurants i molts ja s'hi queden treballant." El fet que ara el departament vulgui tancar-lo, tindrà un cost "molt alt per a la comarca" perquè "deixarà el sector sense futurs professionals". Fa 18 anys que l'institut Abat Oliba forma estudiants de pastisseria i cuina. "La història ens avala per continuar-ho fent i demanem que també es tinguin en compte les característiques de la comarca i el reequilibri territorial que representa aquesta formació en una zona que no té les comunicacions que voldríem", va concloure el director del centre, Joan Maria Roig.

La campanya que s'ha posat en marxa té prop de 1.200 firmes i treballen en noves accions com ara possibles aturades de classe.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 26-01-2023, Pàgina 24

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2246531-reivindiquen-els-cicles-de-cuina-a-ripoll-en-vista-de-l-amen>

aca-de-tancament.html