

## Educació té sobre la taula la suspensió del cicle de Cuina per falta d'alumnes

Departament i institut es donen un curs de marge perquè el sector privat premii els titulats per així donar valor real als estudis

Miquel Spa



Les instal·lacions del cicle de Cuina i Gastronomia de l'institut Pere Borrell de Puigcerdà | FACEBOOK

El Cicle Formatiu de Cuina i Gastronomia que ofereix l'institut Pere Borrell de Puigcerdà des de l'any 2017 té els dies comptats si no canvia la situació actual de pocs alumnes. Centre docent i departament d'Educació han establert un últim curs de marge, el que ve, per mirar de revertir un escenari que no té el problema en la falta de joves sinó en l'encaix amb el mercat laboral.

El turisme de la Cerdanya viu un moment àlgid de mà d'obra que a les cuines d'hotels, bars i restaurants hi ha feina per a qui en vulgui. Els empresaris del sector, doncs, contracten els joves cerdans tinguin o no la titulació acadèmica de grau mitjà i sense compensar en condicions o salari els que sí que tenen els estudis. Això a la pràctica comporta que els joves locals van directament al mercat laboral i deixen buides les aules de l'institut. Tant és així que, en el curs actual, el cicle ha tingut una desena d'alumnes a segon i tres a primer. Igualment, per al pròxim curs, en el procés de preinscripció s'hi han apuntat set a primer i els tres que passaran a segon. Deu alumnes per un potencial de

cinquanta, com a mínim. Aquestes xifres comporten que el curs resulti altament deficitari per al centre, ja que la matèria primera s'ha de comprar igualment i, a més, l'Ajuntament va haver d'adaptar la cuina i el departament aportar-hi tres professors. L'institut calcula que cada curs ha d'assumir unes pèrdues d'uns tres mil euros. La directora, Amaya Garcia, ha apuntat que el centre vol oferir els estudis, però ha remarcat que cal arribar a un acord amb el sector privat de l'hostaleria perquè premiïn els treballadors que tinguin la titulació per tal de fer atractius els estudis.

### **Formació cara d'entrada per la roba i els ganivets**

Els estudiants del cicle de grau mitjà de Cuina i Gastronomia tenen un volum de despeses alt per fer els cursos perquè han de comprar, com a mínim, la roba professional, amb un preu mitjà d'uns 200 euros, i l'estoig de ganivets, que pot costar uns 400 euros. L'institut els avança els diners i els poden tornar a terminis. Amb aquest escenari, el Consell Comarcal ofereix ajudes als joves amb més necessitat. Des de l'institut consideren que els empresaris s'hi han d'implicar perquè els estudis es van crear per una petició seva per nodrir el mercat laboral.