Converteixen l'hotel de Torremirona a Navata en una escola de formació turística

Dos professors de la UdG han impulsat el projecte en el que han participat una vintena d'estudiants



Yassine Bouallala i una estudiant de 4rt de Turisme la Laura Sayeras, que participa en el programa.

Dos professors de la facultat de Turisme de la UdG [http://www.diaridegirona.cat/tags/udg.html] Jordi Comas i Yassine Bouallala han impulsat un projecte pioner que ha convertit l'hotel Torremirona Relais de Navata en una escola de formació.

El projecte va quan els propietaris de l'establiment van proposar a la universitat elaborar un estudi sobre les oportunitats de negoci de l'espai. Aleshores, Comas va contactar amb Bouallala (exalumne seu) i plegats van veure l'oportunitat de reconvertir el negoci –que ara gestionen en règim de lloguer- rentant-li la cara i convertir-lo en un centre on estudiants de Turisme però també d'àrees poguessin aprendre-hi.

En dos anys i mig,hi han passat una vintena d'estudiants, la majoria dels quals hi ha acabat treballant en diferents llocs de responsabilitat. Paral·lelament, van impulsar la creació d'una optativa en el marc del 4rt curs del Grau en Turisme que es destinen a fer una immersió en empreses del sector de la hostaleria. "El 100% dels estudiants que hi han participat han acabat treballant", explica Bouallala.

L'hotel de 4 estrelles, el Torremirona Relais Hotel Golf & Spa, es va inaugurar l'any 1998 en aquesta exclusiva zona de Navata. Té 45 treballadors, 49 habitacions, 22 apartaments i, des de fa poques setmanes, també un spa. Fa uns tres anys, els seus propietaris van encarregar a la UdG un estudi que valorés quines possibilitats tenia el negoci.

"Buscaven un gestor extern enfocat al servei i volien determinar el valor econòmic de l'explotació", explica Bouallala. Aquí, afirma, va començar la primera "connexió" entre el món de la docència i el de l'empresa privada. En Jordi va contactar amb ell i plegats van decidir assumir el negoci.

Durant els darrers dos anys, hi ha fet una inversió que ronda els 650.000 euros i tots els beneficis es reverteixen en el propi establiment. Bouallala explica que el seu model de negoci, de fet, es va articular en tres vessants. Per una banda, fer un rentat de cara a l'establiment per acostar-lo més al client i fer-lo més proper i, per l'altra, el de

la formació. Per a tots dos, l'hotel és un "experiment".

"A la vegada que començàvem a canviar l'hotel, s'obrien les portes als estudiants. No per cobrir una vacant sinó que esdevinguessin ombres de gestió. Volíem convertir-lo en una mena de laboratori per tal que poguessin veure els encerts i els errors que cometem en el nostre dia a dia", insisteix Bouallala. Per això, ofereixen als alumnes dels graus de Turisme però també d'altres facultats com la de Ciències Econòmiques fer estades al complex que es materialitzen a través de convenis.

"Els que hi participen, des del primer fins a l'últim dia treballen amb cadascuna de les posicions de responsabilitat dins de la nostra estructura (pisos, manteniment, cuina, sala o direcció)", explica. Després d'aquesta primera fase, els estudiants presenten projectes dins l'empresa centrades en les àrees en les quals tenen més interès i passen a formar part dels comitès de direcció.

L'objectiu explica és establir llaços: per una banda, l'empresa rep propostes per seguir evolucionant i els alumnes veuen el funcionament real d'un negoci. "Esta més preparats quan surten a treballar", remarca. Els primers estudiants hi van començar a arribar fa uns dos anys i, des d'aleshores, n'hi han passat una vintena.

Per Bouallala, les xifres demostren que el projecte està consolidat i que és un model d'èxit. De fet, alguns dels alumnes que han passat per les seves instal·lacions, ara hi treballen. "Tenim un alt grau retenció d'estudiants que han passat per formacions pràctiques i que ocupen càrrecs de responsabilitat: la subdirectora de l'hotel és ex estudiant d'un programa de màster i el responsable de recepció i altres membres d'aquest departament també va participar al projecte", remarca.

La voluntat de promoure la docència des de l'àmbit privat va portar a aquests professors a treballar per fer un pas més enllà. Bouallala explica que Comas va promoure la creació, coincidint amb l'inici del projecte, d'una assignatura molt enfocada a la part pràctica. La proposta es va materialitzar a través l'optativa 'Administració i Direcció d´Allotjaments Turístics' de 21 crèdits i que es pot cursar a 4rt curs del Grau de Turisme. Hi poden participar grups reduïts de 16 estudiants, que se seleccionen a través de les millors notes de tall.

La principal novetat és que les classes les imparteixen professionals del sector, propietaris de negocis. Després de la teoria, els alumnes fan pràctiques centrades en l'àmbit de la direcció a les empreses participants. Actualment, compten amb 14 empreses del sector turístic, entre les quals hi ha l'hotel de Torremirona, Per Bouallala, aquest és també un model d'èxit. "El 100% dels alumnes que hi participen han acabat treballant als negocis", detalla.

Entre els reptes que es marquen a partir d'ara, hi ha seguir apostant per aquest modeli aconseguir que noves empreses del sector i de la zona hi vegin l'oportunitat. "És molt important crear sinèrgies", insisteix.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2017/05/18/dos-professors-udg-converteixen-hotel/846891.html?utm_source=rss