

El sector requiere profesionales mejor preparados

España se ha convertido en uno de los destinos turísticos de primer orden a nivel mundial y, especialmente, la zona en la que nos encontramos, el Mediterráneo, como un enclave que goza de condiciones climáticas, ambientales y culturales que lo hacen único. Los clientes, por su parte, cada vez más exigentes, buscan una mayor calidad en el servicio lo que se traduce en una creciente profesionalización del sector. Esto ha ido unido, en los últimos años, a una mayor preocupación por parte de los empresarios/as del sector por la mejora cualitativa del servicio en aras de responder satisfactoriamente a las nuevas exigencias del mercado.

La calidad en hostelería es un término, a nuestro entender, bastante amplio: desde la selección de la carta y menús

ofertados, la materia prima utilizada, pasando por la coordinación del servicio con la cocina, la 'atmósfera' que se pretende crear en el local, el trato al cliente, hasta una buena gestión del establecimiento. La formación continua juega un papel fundamental en todo esto y no sólo la formación para los puestos de responsabilidad como la dirección o gerencia, sino de todos y cada uno de los actores implicados en el servicio ofertado. Por ello la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón entiende que la formación es la clave para afrontar los nuevos retos que se plantean en nuestro sector, cada vez más competitivo. La formación continua comprende el conjunto de acciones formativas que permiten la adquisición y actualización permanente

de las competencias profesionales. Los expertos, por su parte, señalan que el sector requiere profesionales más preparados, especialmente en los puestos más básicos e intermedios.

ASHOTUR ha formado durante el pasado año a casi 1000 profesionales mediante más de 60 acciones formativas, gran parte de las cuales tuvieron carácter gratuito. A través de la Federación Española de Hostelería, y como entidad federada, ASHOTUR es beneficiaria de planes de formación continua desarrollados en el marco de los contratos programa de ámbito estatal de la Fundación Tripartita, y cofinanciados por el Fondo Social Europeo. A continuación se detallan las acciones formativas realizadas a lo largo del año 2006 en diferentes municipios de nuestra provincia:

Nº ACCIONES FORMATIVAS	DENOMINACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA	LUGAR DE REALIZACIÓN	Nº ALUMNOS/AS
1	ATENCIÓN Y COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE	ALCOSSEBRE	14
1	CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ALCOSSEBRE	11
1	CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ARES DEL MAESTRE	12
1	CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	BENICARLÓ	23
12	CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CASTELLÓN	176
1	CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CATÍ	16
1	CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MONTANEJOS	10
4	CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MORELLA	78
3	CERTIFICADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PEÑÍSCOLA	51
3	FRANCÉS PRÁCTICO PARA HOSTELERÍA	PEÑÍSCOLA	24
1	FRANCÉS PRÁCTICO PARA HOSTELERÍA	ALCOSSEBRE	10
1	CATA DE VINOS	VILAFAMÉS	8
1	COCINA II	MORELLA	10
1	COCINA REGIONAL	MORELLA	12
1	COCINERO: GESTIÓN Y ORG. DE LA COCINA	PEÑÍSCOLA	13
1	COCTELERÍA	BENICASSIM	9
1	COCTELERÍA	CABANES	8
1	PRÁCT. DE AUTOCONTROL BASADO EN APPCC	CABANES	6
1	PRÁCT. DE AUTOCONTROL BASADO EN APPCC	MORELLA	18
1	SUMILLER I	CASTELLÓN	7
1	SUMILLER I	PEÑÍSCOLA	16
1	SUMILLER II	PEÑÍSCOLA	10
1	SUMILLER III	PEÑÍSCOLA	10
1	TÉCNICAS DE SERVICIO EN BARRA Y SALA	PEÑÍSCOLA	15

A estos cursos hay que sumar los de Manipulador de Alimentos no incluidos en los contratos programa, realizados el pasado año.

Una vez finalizada cada acción formativa, el/la participante recibe un diploma acreditativo expedido por la Federación

Española de Hostelería y la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón. Además de este diploma, en los cursos de Manipulador de Alimentos el/la participante obtiene el certificado oficial para manipuladores de alimentos

autorizado por la Consellería de Sanidad. ASHOTUR ofrecerá en breve nuevas acciones formativas incluidas en la próxima convocatoria de cursos subvencionados. Si desea participar o informarse no dude en contactar con nosotros/as.