

Fundación Mahou San Miguel, Fundación Tomillo y Sushita forman en cocina japonesa a jóvenes en desempleo

Se trata del programa "Experto en Sushi y Comida Japonesa", especialidad con alta demanda de personal cualificado y que ofrece grandes oportunidades laborales

Fundación Mahou San Miguel, en colaboración con Fundación Tomillo y la cadena de restauración Sushita, ha impulsado la formación de 15 jóvenes en desempleo con el programa "Experto en Sushi y Comida Japonesa", especialidad que actualmente requiere una alta demanda de profesionales cualificados y ofrece grandes oportunidades laborales.

Los alumnos han podido especializarse en las técnicas y preparaciones japonesas acompañados de los mejores profesionales de este tipo de gastronomía. Elaboración de tempuras y salsas, makis, nigiris o cortes de pescado específicos, han sido las materias tratadas durante las 245 horas de formación, que ha contado también con prácticas reales en los propios establecimientos de Sushita, lo que les ha permitido capacitarse para acceder a un mercado laboral con escaso desempleo. De hecho, el 73 por ciento de ellos ya ha encontrado un trabajo en alguno de los restaurantes del grupo de restauración.

Alba Larralde, de 19 años, ha sido una de las participantes y dentro de poco se unirá al mercado laboral. "Este curso nos ha permitido aprender de los mejores profesionales y disponer de varios puntos de vista diferentes. Además, me ha gustado especialmente la oportunidad de adquirir experiencia laboral, porque, por ejemplo, yo no había trabajado antes en este sector" señala. Otro aspecto que destaca es todo el conocimiento en torno al arte de la comida japonesa, puesto que "ya había realizado anteriormente un curso de cocina internacional. Al ver la especialización y singularidad del curso, y la oportunidad de convertirme en una experta en cocina japonesa, no dudé en apuntarme", añade.

Por su parte, Maicol Herrera, otro de los alumnos, conoció el curso a través de internet. Sin experiencia previa en restauración y estudiando informática, decidió dar un giro en su vida. "Buscaba algo para volver a empezar y esta ha sido una gran oportunidad. Pertenecer al sector de la hostelería y conocerlo gracias a la toma de contacto con las prácticas laborales es algo que sí que entra en mis planes de futuro", comenta.

Según la directora de Fundación Mahou San Miguel, Virginia Luca de Tena, "con este programa queremos contribuir a formar de manera completa a los futuros profesionales en un ámbito muy específico. Creemos que la especialización en cocina japonesa contribuye a abrir las puertas a un mercado laboral que actualmente dispone de muchas posibilidades".

Por su parte, Carmen García de Andrés, Presidenta de la Fundación Tomillo señala que "el

compromiso de entidades como la Fundación Mahou San Miguel y la Cadena de restauración Sushita en la mejora de la empleabilidad de personas en situación de vulnerabilidad es fundamental para poder detectar nuevas oportunidades de empleo en el sector de la hostelería; acercando la formación de experto en sushi y comida japonesa a jóvenes y permitiéndoles el acceso a un empleo cualificado y con gran demanda en el mercado laboral actual”.

Además, todos los alumnos pueden incorporarse a la nueva plataforma Linkados de Fundación Mahou San Miguel, un espacio online que pone a disposición de los ex alumnos de cualquiera de sus itinerarios formativos, materiales didácticos actualizados, noticias de interés sobre el sector, convocatorias de becas y una completa bolsa de empleo. También les permitirá tener una oportunidad laboral en los restaurantes del grupo Sushita.

El curso de “Experto en sushi y cocina japonesa” se enmarca en la esfera global de formación para el empleo de Fundación Mahou San Miguel y sus innovadores programas sociales de educación de ámbito nacional, orientados a abrir las puertas del mercado laboral a jóvenes con talento y ganas de impulsar su carrera profesional en sectores como la Hostelería, el Turismo, la Logística y la Distribución.

Datos de contacto:

Autor
914115868

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Restauración Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>