

Primer programa social de Dirección de Sala de Fundación Mahou San Miguel

Madrid, Barcelona, Bilbao, Málaga y Granada acogen el nuevo itinerario educativo de Gestión de Sala, para trabajar de forma colaborativa con diferentes Universidades, Escuelas de Hostelería y centros formativos de referencia

Fundación Mahou San Miguel amplía su programa social de educación y empleo, 'Creamos Oportunidades en Hostelería y Turismo', con una innovadora propuesta educativa especializada en Dirección de Sala, orientada a ayudar a los jóvenes que ya trabajan en hostelería, a través de la excelencia formativa para avanzar en su carrera profesional. El nuevo itinerario se va a impartir en Barcelona, Bilbao, Madrid, Málaga y Granada, mediante el trabajo en red y de forma colaborativa con distintas Universidades, Escuelas de Hostelería y centros formativos de referencia.

Se trata de un nuevo e inédito programa social de Dirección de Sala dirigido a 90 jóvenes profesionales con talento, para que tengan la oportunidad de especializarse y continuar el desarrollo de una carrera competitiva en el sector, a través de un itinerario innovador y de calidad, adaptado al contexto actual de la restauración, la hostelería y el turismo, y que les permita conseguir una mayor diferenciación para mejorar su empleabilidad.

Con esta nueva iniciativa Fundación Mahou San Miguel avanza de forma disruptiva ofreciendo un programa que responde a profesionalizar el sector y potenciar el empleo dentro del mismo, adelantándose a las necesidades formativas, atrayendo el talento de los jóvenes que actualmente ya están en el mercado laboral. Se trata en definitiva de formar a los mejores especialistas en Dirección de Sala, con las técnicas y herramientas más actuales y desde el expertise y acompañamiento de los mejores docentes, especialistas y directores de Sala.

Para Beatriz Herrera, directora de la Fundación Mahou San Miguel, "con esta nueva propuesta educativa queremos apoyar a los jóvenes profesionales en hostelería para que continúen creciendo y especializándose de la mano de los mejores expertos. Hemos preparado un itinerario valiente, innovador y de calidad, adaptado a las necesidades reales del sector, manteniendo nuestra esencia de colaboración en red con distintas entidades como universidades, escuelas y centros de formación de referencia".

De la mano de los mejores

Para dominar las técnicas más especializadas en restaurantes y hoteles, Fundación Mahou San Miguel ha diseñado un programa exclusivo junto con las 5 entidades que participan en este nuevo programa.

Todos los centros van a trabajar de forma colaborativa en este aprendizaje que tendrá una duración de cuatro meses y contará con 400 horas incluyendo formación técnica, con distintas materias y

habilidades enfocadas a las necesidades del profesional cualificado de Sala, además del seguimiento y acompañamiento continuo y la realización de un proyecto de fin de curso. Una vez finalizada la formación, los participantes podrán acceder a la Bolsa de Empleo de la Fundación y conocer la oferta de establecimientos colaboradores.

Contenidos innovadores orientados a la dirección de establecimientos, gestión, marketing, competencias transversales, potenciar la digitalización, así como sostenibilidad o economía circular van a ser los principales avances de una oferta educativa diferenciadora y de calidad, que permita a los jóvenes avanzar en el desarrollo de una carrera profesional y les posicionen en la mejor situación para afrontar los nuevos retos del sector.

Málaga: “un proceso de enseñanza activa (active learning), mediante sesiones presenciales teórico-prácticas, complementadas con masterclass a cargo de profesionales de reconocido prestigio que enriquecerán el aprendizaje gracias a experiencias reales e inspiradoras, visitas a entidades y empresas punteras del sector, y el desarrollo de un proyecto de fin de curso”.

La directora de la Cátedra FMSM-Universidad de Málaga, Mariemma Yague del Valle, explica: “Participamos en el programa desde la Facultad de Turismo porque creemos que el sector demanda una mayor cualificación. Hemos diseñado un programa especial que quiere cubrir las competencias más demandadas del sector sobre digitalización, gestión de la reputación online, turismo gastronómico, competencias transversales para el liderazgo, etc”.

Barcelona: “es una gran oportunidad abierta al joven con talento en hostelería, un paso importante en su crecimiento personal, con conocimientos y habilidades actuales y lo más demandado hoy en día por el sector de Sala”.

Según José Ignacio Gorostiaga, director general de Escuela Superior de Hostelería de Barcelona (ESHOB), “el nuevo programa educativo de FMSM es tremendamente innovador y se diferencia de lo que se ha hecho hasta ahora porque se dirige a jóvenes que ya trabajan, que están motivados, les gusta la profesión y quieren seguir creciendo. En definitiva se dirige a formar a los futuros directores de establecimientos”.

Granada: “las materias que son tendencia actualmente en el sector y que deben estar presentes en este programa de especialización son: soft skills y desarrollo profesional en hostelería, digitalización y reputación online, cultura cervecera, coctelería, marketing digital y técnicas de venta, y también otras áreas como economía circular o idiomas”.

Inmaculada Criado, gerente del Centro de Formación Profesional La Inmaculada de Granada, resalta la necesidad de especialización y diferenciación e incide en la formación en hostelería para potenciar el talento a futuro y poner en valor la necesidad de profesionalización del sector. “Dentro del sector, la Sala está tomando un gran protagonismo. El cliente cada vez es más exigente y necesita de profesionales que sean capaces de seducirlo, que les sorprendan. Contar con un equipo de Sala bien formado, que entienda las necesidades actuales de los clientes y que sean capaces de adaptarse a los

cambios y al dinamismo del sector, será sin duda un gran paso para los establecimientos de restauración en los años venideros.”

Madrid: “Tenemos un doble reto en el panorama Covid actual. Por un lado, encontramos la profesionalización dentro de la tendencia hacia la sostenibilidad y la economía circular, y por otro, la digitalización. De ahí la importancia de tratar estas materias como novedad en este programa formativo”.

Desde el Instituto Tecnológico Fuenllana de Madrid consideran muy positivo y necesario la puesta en marcha de este programa de Dirección de Sala, sobre todo debido a la elevada tasa de desempleo juvenil (41,7% junio 2020). Según la directora del Instituto Tecnológico del Centro, Carmen Dugo “a mayor nivel de estudio, esta tasa disminuye, por lo que es un acierto preparar para Maitre, porque eleva nivel académico de lo que se realizaba hasta ahora. Además es una manera muy constructiva de formar en muchos ámbitos a los futuros Jefes de Sala. La profesionalidad ayuda a realizar ese servicio de calidad tan esperado por un cliente cuando entra en un restaurante”.

Bilbao: “La sala es imprescindible en el formato de hostelería actual. Es el departamento que interactúa con los clientes y puede trasladar mucha información al resto de departamentos”.

“Algunas competencias se han adaptado a las necesidades del mercado como el uso de las TIC, por ejemplo. Sin duda, aparte de las habilidades, que también evolucionan, la tecnología se implantará cada vez más y hay que estar preparados”

Joseba Lozano, director de la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao (ESHBI) considera muy positivo este paso en la propuesta educativa. “La Fundación, adaptándose perfectamente a la situación actual, abre otro modelo de ayuda para esos jóvenes que llevan algún tiempo trabajando en la hostelería y que no han pasado por un centro de formación. Existe la opción de los certificados de profesionalidad, los ciclos reglados, los títulos propios, etc., pero este nuevo modelo es una formación a medida para un perfil muy concreto”, asegura.

Toda la información sobre el nuevo programa se puede consultar aquí.

Se puede participar enviando el curriculum a: info@creamosoportunidades.com

La iniciativa forma parte del nuevo Plan Estratégico de Fundación Mahou San Miguel puesto en marcha como plataforma integral de formación y ayudas a los jóvenes con vocación y talento por el sector de la hostelería, que quieran seguir especializándose con una preparación basada en una triple dimensión: formación, talento y empleo.

Datos de contacto:

Redacción

648183184

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Formación](#) [Restauración](#) [Solidaridad y cooperación](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>