

Jorge Algarate, Yolanda Gilarte y Sofía Ferreira trabajan en el mismo restaurante y los tres han participado en el procedimiento de acreditación de competencias, PEAC, cada uno con sus circunstancias profesionales y vitales. Tres historias muy diferentes que parten de un mismo hilo conductor: conseguir un título oficial tras años de profesión en hostelería, donde se iniciaron tras abandonar los estudios.



FOTO: Cristina Martínez (Agencia Almozara)

ENTREVISTA

Yolanda Gilarte, 48 años

Y

o te hablo de mi experiencia. Tengo 48 años y con 14 años me puse a trabajar. He estado toda mi vida en la hostelería, en trabajo de sala. Cuando empecé con el PEAC no me manejaba en informática, ni con Internet. No sabía subir la documentación, ni los contratos, ni los certificados a la plataforma online del PEAC, y me ayudaron con todos los trámites desde INAEM. Ahora ya he hecho cursos

formativos y ya es otra cosa, pero al principio, gracias a que tuve la ayuda de mi orientadora, pude empezar el proceso y presentar la documentación que se solicita.

El procedimiento PEAC es sencillo: una vez que presenté la documentación y pasé por la fase de asesoramiento y evaluación, conse-

“Tienes que demostrar que sabes del oficio aunque lleves 28 años trabajando”

“Tener la opción de obtener el título de formación en restauración supone un crecimiento personal y profesional”

gué la acreditación. Mi idea es, el curso que viene, matricularme en Grado Medio de FP de Restauración. Lo más positivo es que te pueden convalidar las unidades de competencia que acreditas en el PEAC con los módulos (asignaturas) de los ciclos de FP. Cada una de competencias están relacionadas con las actividades que hacemos en el ámbito laboral: manejar sala, cómo servir, riesgos laborales, y otras.”

“En mi caso, por ejemplo, no demostré suficiente competencia en protocolo y he tenido que hacer cursos para ponerme al día de todo y poder acreditarla. Tienes que demostrar que sabes del oficio, que sabes hacer lo que estás haciendo. También he tenido que hacer cursos de catas y de vinos por muchos 28 años que llevara trabajando en el sector, para poder completar mi expediente. Aunque en ocasiones el proceso es complejo, y con

muchos tecnicismos, para gente que no hemos estudiado, lo cierto es que te pueden convalidar unidades de competencia en función de la experiencia que tengas o la opción de estudiar materias concretas en un horario que no te impida combinar con el trabajo. Para mí es muy positivo poder combinarlo con el trabajo, al tener la posibilidad de prepararme las unidades de competencia de Grado Medio, y luego

Grado Superior, sin tener que ir físicamente al centro de formación, en este caso a la Escuela de Hostelería de Miralbuena.

En este momento también he acreditado las competencias profesionales de nivel superior con la intención de cursar lo necesario y completar el ciclo formativo.

Este procedimiento te abre las puertas a nuevas oportunidades y así podré acceder a más opciones laborales.”

ENTREVISTA

Jorge Algarate, 42 años

“En el peac se cercioran mucho de que sabes hacer tu trabajo; mi objetivo es llegar a ser profesor de hostelería”

Actual chef y propietario del restaurante El Descorche (Zaragoza), Jorge Algarate inició el Proceso de Acreditación y Evaluación de Competencias (PEAC) para “poder decidir qué voy a ser cuando sea mayor”. “Es una manera de tener otra vía para poder decidir qué quiero hacer en el futuro” dice: “Pienso en mi futuro y en el de mis empleados y con un título bajo el brazo, la cosa cambia. Mi objetivo es acreditar mis competencias en el nivel 3 y después conseguir la titulación del Grado Superior de Cocina, pero además, llegar a ser profesor. Si tengo las dos cosas puedo decidir qué ha-

cer con mi futuro. Tengo 42 años y aún me queda mucho hasta jubilarme. Por eso me inscribí en este proceso y empecé a estudiar”. Como tantos otros, Jorge dejó los estudios y empezó a trabajar de cocinero. Ahora, después de 26 años, y a partir de obtener un certificado oficial demostrando sus competencias adquiridas en el ámbito laboral, ha podido volver al sistema educativo. Un cliente informó a Jorge de esta opción de conseguir un título oficial a partir de la experiencia laboral, PEAC, y por eso empezó el procedimiento. Actualmente está matriculado en la Escuela de Hostelería de Miralbue-

no, cursando Grado Medio de Cocina, y el curso que viene quiere comenzar Grado Superior.

“Estoy muy orgulloso de este proceso: no nos regalan nada”

“Me informé del procedimiento, me fue mandando enlaces e información, y en un año he podido obtener el Grado Medio de Cocina, cursando solo un módulo

porque todo lo demás lo he podido convalidar con mis años de experiencia. No nos regalan nada. En las evaluaciones he tenido que demostrar mis conocimientos y habilidades en cocina, tienes que demostrar que sabes hacer el oficio”. En palabras de este cocinero, “durante el proceso PEAC se cercioran mucho de que sabes lo que haces, de que conoces el oficio a fondo, y es lo correcto porque no sería justo que un joven tenga que estudiar años y que personas con experiencia consigan el título sin demostrarlo. Es bueno que el proceso cribe como lo hace; todos sabemos que

hay muchos tipos de camareros y no es igual el que sabe de vinos del que no sabe distinguir tipos, variedades y zonas”. Para Jorge Algarate, uno de los aspectos positivos de participar en el procedimiento PEAC y convalidar módulos en un ciclo es que no hay que asistir a clase y puedes elegir el horario para hacer la entrevista con las personas asesoras y evaluadoras. “Tuve un gran asesor del PEAC mientras cursaba grado medio que me facilitó mucho todos los trámites y fases que hay que ir cumpliendo”, insiste. “El PEAC es fundamental. Llevar tantos años trabajando

te permite conocer el oficio y aunque te convaliden habilidades básicas de cocina, he tenido que cursar la asignatura de empresa y he aprendido cosas que quizá pueda incorporar a mi negocio. Esos conocimientos me van a venir bien”.

26 años después de haber dejado los estudios para entrar a trabajar en cocina, Jorge Algarate ha obtenido el ciclo de grado medio de Formación Profesional de Cocina y está ultimando el grado superior. “No me lo esperaba -añade algo emocionado- para mi es una alegría enorme, estoy muy contento y muy orgulloso”. El reto de este chef es cursar el Máster de Educación y formación reglada de nutrición para poder dedicarse a la docencia y seguir entre fogones al frente de El Descorche. O ambas cosas. Y todo, gracias a haberse decidido a comenzar con el PEAC.

ENTREVISTA

Sofía Ferreira, 22 años

Empezó a estudiar hace cinco años el Grado Medio de Cocina, en plena pandemia. Aprobó el primer curso y en segundo las clases ya se normalizaron. Realizó las prácticas en un restaurante y se quedó a trabajar en cocina del mismo, donde sigue en la actualidad.

El caso de esta joven cocinera puede resultar chocante, dado que finalizó un ciclo de grado medio, pero no se decidió a continuar con una formación superior.

Animada por sus compañeros de trabajo, Sofía está ya convencida de que tiene que continuar sus es-

“Actualmente estoy en proceso de acreditación de un ciclo de grado superior, mientras trabajo en el restaurante”

tudios. “Estoy inscrita en el procedimiento PEAC para poder convalidar los módulos tramitando las convalidaciones a través del PEAC”. “Mi idea -nos explica- es cursar y terminar los dos años del grado superior de FP, y de esta manera puedo ir optando a convalidar en aquello que ya tengo la práctica que se requiere y también aprender materias nuevas. Voy a cursar pastelería, y así voy mejorando, pero en otras áreas hacemos más cosas en la cocina del restaurante, así que lo puedo convalidar”.

“Creo que tengo que terminar mis estudios y mi formación para el día de mañana, y mientras tanto sigo adquiriendo competencias en el restaurante en el que trabajo”. “El día de mañana podré hacer según qué cosas con titulación”, detalla Sofía. A pesar de su juventud, Sofía ya va acumulando años de experiencia en cocina. De hecho, su creación “Canapé de foie gras madurado en sal y trufa negra” ganó recientemente el primer premio del concurso “Descubre la trufa” en su novena edición, una cita

gastronómica destinada a la promoción y conocimiento de la trufa negra de Aragón que se celebró del 24 de enero al 9 de febrero en 59 establecimientos de Zaragoza y provincia. Todos estos éxitos acumulados y la experiencia laboral suman evidencias con los que podrá demostrar que tiene adquiridas las competencias profesionales en este sector y podrá mejorar y continuar con su formación a lo largo de su vida. Todo ello, con la satisfacción personal y el orgullo de que sus años trabajados tengan una recompensa.



FOTO: Cristina Martínez (Agencia Almozara)