

# Professionals de l'hostaleria i el turisme

L'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona és, en realitat, un institut. Tanmateix, és un institut singular, únic a les comarques de Girona: a diferència de la resta, només hi ha estudiants de formació professional, com els que hi havia hagut en el passat i que van desaparèixer a la dècada dels noranta, però no d'ESO ni de batxillerat.

Text > **XAVIER BESALÚ**, mestre i pedagog

Fotos > **JOAN JUANOLA**

**L'**Institut Escola d'Hostaleria i Turisme és avui en un edifici funcional, dissenyat amb seny i traça per l'arquitecte Arcadi Pla i inaugurat l'any 1992 a les antigues hortes del Güell, entre la carretera de Santa Eugènia i la Devesa. Consta de dues zones ben diferenciades: una de lluminosa, transparent i allargada, que n'allotja fonamentalment les cuines; l'altra, de planta i dos pisos, n'acull les aules, els despatxos i alguns serveis diversos. Tot i això, havia iniciat l'activitat molts anys abans, el 1965, en ple franquisme, ubicada al Taller-Escuela Sindical de Formació Profesional San Narciso, que ja funcionava des de l'any 1952 justament al barri de Sant Narcís. De fet, va ser la primera escola d'hostaleria de Catalunya i la segona d'Espanya. El traspàs a la Generalitat de Catalunya, ja en democràcia, es va produir l'any 1983.

En entrar, a la dreta, hi ha la consergeria, i a l'esquerra, en un espai de dimensions reduïdes, la botigueta, amb accés directe des de l'exterior, on es ven l'excedent de pans, barres, brunyols, pizzetes i brioixeria diversa, tot fet i despatxat pels alumnes de forneria, pastisseria i confiteria. Al davant, hi ha un pati tancat i que omplen de llum i serenor l'estança. És una mena de

*>> D'aquesta escola han sortit molts dels restauradors amb més renom de les comarques gironines.*



>> A l'Escola d'Hostaleria es practica l'elaboració i la presentació de còctels.





>> Un grup d'alumnes de cuina, amb el professor.

premonició, perquè en recórrer els diferents espais, alguns dels quals estan densament poblats i tenen una activitat intensa, la sensació d'ordre, de tranquil·litat, d'harmonia, de netedat i de cortesia és una constant, segurament aconseguida a còpia de perseverança, convicció i resultats satisfactoris per a tothom. La cuina, no hi ha dubte, és el cor de l'escola per dimensió, qualitat i brillantor, però també hi trobem, a part de les aules més convencionals, diverses d'especialitzades: de tast; de cocteleria; de simulació (animació turística, agència de viatges, dormitori, bugaderia, bar, restaurant); de demostració (cuina, pastisseria)...

L'alumnat ha anat variant amb el temps. Els que cursen els cicles formatius de grau mitjà solen tenir entre setze i divuit anys, i el curs 2020-2021 n'hi havia 233; els de grau superior, que tenen divuit anys o més, eren 209. La majoria, dos-cents un, feien cicles de cuina; seixanta-vuit, de serveis de restauració, i seixanta-dos, de forneria, pastisseria i confiteria. Cent onze alumnes hi feien cicles de turis-

me, i el que tenia més matriculats era el de gestió d'allotjaments turístics: cinquanta-dos. Temps enrere, en la major part dels cicles dominaven els nois, però a poc a poc les coses s'han anat equilibrant i, en alguns, sobretot en els de turisme, ja hi ha més noies. Una altra dada interessant és que un nombre significatiu de nois i noies són de famílies d'origen estranger. I encara caldria afegir-hi que, tot i que alguns d'aquests cicles es poden cursar en altres instituts de les comarques gironines, l'Escola de Girona, pel seu prestigi i bon fer, acull alumnat d'arreu.

Des del començament, l'Institut Escola d'Hostaleria i Turisme ha donat importància a les actituds dels estudiants, a la imatge que transmeten, a la cura del material i les instal·lacions i al tracte amb els altres. Aquesta preocupació es reflec-

teix en la normativa del centre, que, mirada en fred, podria sobtar molta gent, però el que és segur és que resol un munt de problemes. Per exemple, inclou l'ús de l'uniforme dins de l'escola i als centres de pràctiques, que és obligatori, o la prohibició d'assistir a classe amb roba de platja, gorra o barret i xanquetes; la cura del cabell (net i recollit) i la barba (afaitada); l'ús dels mòbils, que queda restringit a l'hora de l'esbarjo; la prohibició de mastegar xiclet o de portar joies, pírcings o altres adornaments personals... L'objectiu, prou evident, és la higiene en el treball i no tancar-se cap porta amb vista a la inserció laboral.

El professorat més nombrós pertany al Departament de Cuina. Un d'aquests professors, el més veterà, és Josep Perramon, del Departament de Serveis de Restaurant

## L'Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona ha signat uns dos-cents convenis amb empreses del ram, públiques i privades

i Bar. Nascut l'any 1956 a Vic, el seu pare tenia un restaurant a Mont-rodon (Taradell). Després del batxiller elemental (amb catorze anys), va estudiar oficialia a l'Escola Professional de Sant Narcís, a Girona i, en acabar, com que a Girona no es feien els cursos de mes-tratge, amb alguns companys més van anar a fer-los a Granada. En tornar del servei militar —era l'estiu de 1978—, li van trucar per fer classes a l'Escola de Sant Narcís; primer unes hores, després a temps complet, i des d'aleshores hi ha fet quaranta-tres anys de servei que han culminat aquest 2021! Això vol dir que hi ha viscut el pas del Ministeri d'Educació espanyol al Departament d'Educació de la Generalitat; la transformació de la formació professional en cicles formatius, i el canvi d'edifici, del carrer de l'Escolial al carrer de Josep Viader. A més, ha fet durant molts anys d'administrador del centre, de coordinador de la formació en centres de treball i de la borsa de treball i de cap del Departament de Serveis de Restaurant i Bar. Una vertadera institució dins i fora de l'escola. Fins a la dècada dels noranta, va mantenir un contacte molt directe i estret amb empreses i empresaris d'hotels i restaurants (de Lloret de Mar, de Platja d'Aro...), i treballava els estius organitzant-ne els serveis, un coneixement pràctic absolutament necessari per a la seva professió. Josep Perramon és un convençut de la importància de les actituds en la formació dels estudiants de cuina, restauració i turisme, i del modelatge i de l'exemple per assumir-los com a propis.

Tots els cicles formatius, tant els de grau mitjà com els de grau superior, tenen una durada de dues mil hores distribuïdes en dos cursos acadèmics, un percentatge important de les quals, el 20 % aproximadament, són de pràctiques: en terminologia oficial, de formació en centres de treball. L'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona ha signat uns dos-cents convenis amb empreses del ram, públiques i privades, que consideren com a autèntics clients externs, per poder dur a terme aquesta formació aplicada, que no només serveix per sortir de la bombolla protectora que és l'escola, sinó que també és útil per a les empreses i entitats, que així tenen l'oportunitat de temp-tejar i avaluar futurs professionals. La gestió i el seguiment d'aquestes pràctiques és una



>> Alumnes del mòdul de cuina preparant un plat.

via extraordinària de relació i vinculació amb el món professional i amb el sector en general.

Els cicles formatius s'organitzen en mòduls (entre tretze i quinze per cicle) d'una durada variable (de seixanta a quatre-cents hores), dels quals n'hi ha tres de comuns: el de formació i orientació laboral (cerca d'ocupació, contractació, Seguretat Social...), el d'empresa i iniciativa emprenedora (cultura empresarial; creació i gestió d'una empresa...) i el projecte o mòdul de síntesi. La resta fan referència directa al camp professional de què es tracta, a part de les llengües estrangeres, anglès i francès.

Les sortides professionals d'aquests tècnics o tècnics superiors és àmplia i variada i, com ens deia Josep Perramon, en una demarcació com la nostra, l'escola té el futur plenament consolidat: cuiners i productors d'ali-

ments i begudes; forners, pastissers, confiters, torronaires, elaboradors de brioixeria, de bases de pizza, de caramels i de dolços; cambriers, bàrmans, sommeliers, màitres, caps de sala i de banquets; agents i consultors de viatges, organitzadors d'esdeveniments, venedors i programadors de viatges; caps de recepció i de reserves, governants, gestors d'allotjaments i relacions públiques; guies locals, informadors i promotors turístics, caps d'oficines d'informació, agents de desenvolupament turístic local...

Sovint hem sentit al·legats sobre l'interès i la importància de la formació professional, però sorprenentment, mentre que el batxillerat és gratuït als centres públics, els cicles formatius no ho són. En el cas de l'Escola d'Hostaleria i Turisme, el preu dels dos cursos d'un mateix cicle oscil·la entre els 780 euros que val el

CFGS de gestió d'allotjaments turístics i els 2.232 euros del CFGS de direcció de cuina. S'ha de dir que, en el cas del grau superior, el Departament d'Educació va imposar una matrícula de 360 euros per curs arran de la crisi econòmica del 2008 i que la resta del cost inclou el dinar al menjador escolar, els uniformes, el maletí d'eines o les sortides obligatòries... De tota manera, el director de l'escola, Gonzalo Herrero, ens ha deixat clar que ningú ha hagut de deixar els estudis per problemes econòmics: sempre han trobat la manera de sortir del pas.

Des de l'any 1998, l'escola té un restaurant obert al públic que ofereix un menú degustació d'uns trenta euros, confeccionat per alumnes i professors de l'Escola i amb un seguit de cartes temàtiques que van canviant al llarg del curs. En el curs 2020-2021 han estat aquestes: cuina catalana, cuines regionals de la península Ibèrica, cuina de Nadal, cuina internacional, cuina d'autor (els clàssics) i cuina d'autors (plats creats per antics alumnes de l'escola). Alguns exemples d'aquests darrers són els de Raúl Sillero (*gilda*: oliva, anxova i *piparra*), de Lluc Quintana (daus de peix marinat, menjar blanc, maduixes i festucs), de Pere Planagumà (còctel de gambes), de Marc Gascons (patates amb botifarra de perol), d'Oriol Sabé (raviolis de peu de porc amb vieires i

verdures), d'Albert Sastreger (escrita a la donostiarra), de Carme Picas (rapet amb rostit de verduretes), de Xavi Corominas (terrina de vedella amb gratinat delfinès) o de Marc Caner (xai amb pèsols i sorra de formatge). El restaurant compleix diverses funcions: en primer lloc, fa possible cuinar de-

terminats productes que, per qualitat i preu, difícilment es podrien permetre; en segon lloc, es tracta d'una pràctica supervisada plenament professional; en tercer lloc, és una font d'ingressos per a l'Escola que facilita l'adquisició i la renovació dels equipaments i, finalment, és un servei a la ciutat.

### Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

- Centre públic
- Inici: 1965
- Carrer de Josep Viader i Moliner, 11. 17005 Girona
- Tel.: 972 220 122
- A/e: [b7001759@xtec.cat](mailto:b7001759@xtec.cat)
- Web: [www.ehtg.cat](http://www.ehtg.cat)
- Oferta formativa:
  - CFGM (cicle formatiu de grau mitjà) de cuina i gastronomia
  - CFGM de serveis en restauració
  - CFGM de forneria, pastisseria i confiteria
  - CFGS (cicle formatiu de grau superior) de direcció de cuina
  - CFGS de direcció de serveis en restauració
  - CFGS d'agències de viatges i gestió d'esdeveniments
  - CFGS de gestió d'allotjaments turístics
  - CFGS de guia, informació i assistència turístiques
- Quatre-cents quaranta-dos alumnes
- Quaranta-vuit docents i quatre no docents

>> L'Escola d'Hostaleria té un restaurant obert al públic que ofereix un menú degustació confeccionat pels alumnes i professors.

