

Capítulo 18

ESCUELA DE HOSTELERÍA BILBAO COLOMBIA

La Escuela de Hostelería Bilbao Colombia ofrece en Colombia cursos de formación a profesionales de la restauración y la hostelería.

La Escuela está impartiendo tres líneas de estudios: técnico laboral en cocina internacional, técnico laboral en el servicio de alimentos y bebidas y sumiller.

Un mercado con potencial en la formación de profesionales para la industria hotelera y la restauración

Por Francisco Orobitg Mill

Director general de la Escuela de Hostelería Bilbao Colombia

La Escuela Superior de Hostelería de Artxanda Bilbao tomó la decisión de abrir una franquicia en Colombia a finales del año 2011-primeros del 2012.

Nos implantamos en Colombia tanto por la fuerte expansión que está registrando el sector de la hostelería y la restauración, gracias en parte a la mejora en las condiciones de seguridad en el país, como por la carencia que detectamos de profesionales en el sector, especialmente en el servicio y la atención al cliente. En este sector hay poca tradición en formarse debido a que cualquier persona trabaja en este departamento, sin darse cuenta el empresario de que cuando no hay una formación adecuada se necesita el doble de personal y se ofrece un servicio de muy baja calidad y poca profesionalidad.

Otro punto que detectamos fue la falta de calidad en la presentación de los platos, ya que se sirve una cantidad exagerada de comida en los mismos. Esto también nos dio pie a pensar que con un método de formación europeo se podría mejorar la presentación de los alimentos. De la misma manera que en sala no conocen lo que es un rango, en cocina no saben lo que es una partida. Esto es debido, por un lado, a que hay muchas personas que realizan estos trabajos de forma empírica y no han recibido nunca formación alguna, y, por otro, a la forma de impartir las clases en las

escuelas existentes, lo que explica que la industria de la hostelería en Colombia esté atrasada respecto a lo que estamos acostumbrados.

Por todo ello entendimos que teníamos un mercado potencial en la formación de profesionales para la industria hotelera y de restauración así como colectividades y catering, aportando al país mejores profesionales que permitan dar un mejor servicio, con lo que también reportaría un crecimiento del turismo y, en consecuencia, del producto interior bruto.

La Escuela está impartiendo tres líneas de estudios: técnico laboral en cocina internacional, técnico laboral en el servicio de alimentos y bebidas y sumiller. En las dos primeras líneas de estudios, los alumnos, cursando unas materias complementarias, tienen la posibilidad de obtener la doble titulación con la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda Bilbao, lo que les permite cursar el tercer año en Bilbao (España). La tercera línea de estudios, sumiller, recibe directamente la titulación de Bilbao, y estos estudios han tenido una alta aceptación, dado que en Colombia no había tradición en el mundo de los vinos hasta hace unos años y en estos momentos está tomando mucho auge.

A nuestra llegada a Bogotá las primeras dificultades que nos encontramos fueron que las normativas y leyes eran muy distintas a las que conocemos. De entrada los nombres de las líneas de estudios están regidos por el SENA y no coinciden con las que tenemos en España, por lo que se tuvieron que adaptar a Colombia. Otro inconveniente fue pasar la inspección de la Secretaría de Educación. Si el inspector o inspectora encuentra o cree que hay algún inconveniente, no aprueba a la escuela y hay que empezar los trámites de nuevo, lo que conlleva una demora aproximada de unos seis meses y comporta una pérdida muy alta económicamente. También requirió su tiempo habituarse a los hábitos y costumbres colombianas, que, aunque cercanas a las nuestras, son de otro continente.

El dinamismo de la economía colombiana también se manifiesta en la rapidez con la que crece y responde la competencia. La mejor prueba es que hasta nuestra llegada las otras escuelas no habían hecho publicidad en televisión y al ver que nosotros sí la hacíamos, tanto en televisión como en radio, ellos también se pusieron al día con el mismo tipo de publicidad.

Como oportunidades, insistir en el dinamismo del mercado colombiano, en particular, el de restauración y hostelería, así como en las necesidades existentes de mejorar la formación de sus profesionales. En este sentido hay que resaltar el interés de los colombianos por mejorar sus conocimientos y su actitud positiva para aplicar nuevos métodos de trabajo. Nuestra filosofía siempre ha sido hacer mujeres y hombres de provecho para que el día de mañana tengan un futuro alentador, y no podemos olvidar que la escuela forma en aptitudes, actitudes y valores.

Nuestra estrategia de negocio futuro pasa por consolidar nuestra presencia en Bogotá para después extender nuestra oferta a otras ciudades de Colombia. Y a más largo plazo saltar a otros países, como podrían ser Perú y Chile.