

Hamarkada bat sukaldariak hezitzen

Leioako Ostalaritza Eskolatik atera diren 600 tituludunak lanean daude

Leioako Kanpusean dagoen Ostalaritza Eskolak hamar urte bete ditu sukaldariak hezitzen. 1982. urtetik hona, mila lagun matrikulatu dira eta bertatik atera diren 600 tituludunak lanean daude. Eskolak erroak finkatu arren, zenbait erronka ditu gainditzeko: hezkuntza erreforma, tresneria berritzea edota sukaldaritzaren mundua euskalduntzea, besteak beste.

G.A. / BILBO

Sukaldaritzaren bizibideak aurrea egiteko praktika ezinbestekoa zuela eta, jaio zen orain dela hamar urte Ostalaritza Eskola. Bizkaiko kostaldeko Plentzia herriko erresidentzia bat izan zen Eskolaren lehen kokagunea. Bertan bi urte eman ondoren, txiki gelditu zitzairen eta Leioako Kanpusa aukeratu zuten irakaskune berri gisa.

«Ingurune hau egokia da praktikak egiteko baita bazkariak emateko ere. Leioako kanpusa probak egiteko leku izugarria delako eta lan egiteko jendea zegoelako etorri ginen hona», azaldu dio EGUNKARIAri Jose Angel Iturbe Leioako Ostalaritza Eskolako zuzendariak.

Leioako Ostalaritza Eskolako jantokiek ikasleen praktikak eta erositako jangaiak ordaintzeko adina etekin ematen dute. Unibertsitateko eguneroko menuarekin eta jantokiko kartarekin Eskolak finantzatzea lortzen du.

«Ostalaritza ez da gainontzeko eskolak bezalakoak, guk jangai galkorrarekin egiten dugu lan. Beraz, praktika batzuk egin, eta gero, saltzen ez baditugu, ezin dugu Eskola mantendu. Eskolak bere burua finantzatzea lortu dugu eta era berean, auto finantzaketa horretan bi estamentuak inplikatzeko ditugu ikasleak eta irakasleak. Eskola aurrera eramateko estamentu biek behar dute inplikaturik



Eskolatik irtendako tituludun guztiek aurkitu dute lana.

✓ Unibertsitateko eguneroko menu eta jantokiko kartarekin eskolak bere burua finantzatzea lortzen du.

egon, bestela ez da posible», azpimarratu du Iturbek.

BI ESTAMENTUEN LANA Iturbek ikasle eta irakasleen arteko inplikazioa azpimarratu du, «bizibidea ikasteaz gain, Eskola honetan beste hartu-eman batzuk garatzen dira ikasle eta irakasleen artean. Askok uste dute Ostalaritza ikastea platertxo bat egitea dela, baina ez da hori bakarrik, organizazioa, kostuak, antolaketa eta abar aztertu behar dira. Ikasketa erabat praktikoa eta oso gogorra dira».

Ostalaritza Eskolako ikasleek as-

tean hamar orduko praktikak egiten dituzte lehen urtean. Bigarrean, berriz, 20 ordu eta hirugarren mailan, azkenik, astero 30 orduko praktikak egiten dituzte sukaldean.

Bizkaiko Eskola hau Lanbide Heziketako bigarren mailarekin homologatuta dago eta, Irakaskuntza Ertainen Erreforma edo BBBko ikasketak egin dituzten ikasleak sartzeko dira. Leioako Ostalaritza Eskolan sartzeko eskakizunak pilatu egiten dira ikasturte hasieran Eskolako idazkaritzan. Ikasketak bukatu bezain pronto, lanpostu bat aurkitu ahal izateak gazteak erakartzen ditu. Aurten, 500 ikasle eman dute izena ikasketa hauek egiteko, baina Eskolak urtean 105 ikasle onar ditzake gehienez.

Ikasleen aukeraketa egiteko irizpideak «hirugarren mundukoak» direla eman du aditzera Iturbek. Eusko Jaur-laritzak ezartzen dituen irizpideek ez dute zerikusirik ikasleen hezkuntza mailarekin. Eusko Jaur-

laritzak lehentasuna ematen die ikaslearen familiaren bitarteko ekonomikoari, neba-arreba atzeratuak izateari edota etorkinak diren ikasleei.

Euskal sukaldaritza erabat erdalduna

G. AGIRRE / BILBO

Leioako Ostalaritza Eskolak hamarkada honetan bere erroak erabat finkatzea lortu badu, oraindik gaitu beharreko zenbait erronka ditu, besteak beste, atean dagoen hezkuntza erreforma, euskal sukaldaritza euskalduntzea eta tresneria eta makinaria berritzea.

Epe laburrean, Ostalaritza Eskolak duen erronka garrantzitsua hezkuntza erreforma da. Iturberen ustez, erreformaren auzian orain arte eman diren urratsak ez daude oso ondo bideratuak. «Ostalaritza ikasketen erreforma Europako irizpi-

EMAKUMEZKOAK ARAZO GEHIAGO Hamar urte hauetan Eskolan izena eman duten mila ikasleetatik 600 tituludun irten dira. Hauetatik gehienak, ia % 100, lanean daude. Ostalaritza ikasketak egin dituzte ikasle gehienak Euskal Herrian gelditzen dira lanean. Hala ere, zenbaitzuk, «abenturazaleenak», kanpora ateratzen dira Katalunia, Kanaria irlatera eta abar.

«Gizarteko perfil profesionalari erantzuten diogu bere osotasunean. Ikasle batzu jantokietan lanean hasten diren bitartean, beste zenbaitzu enpresa, ospitale, eskola edo ikas-toletako jantokiak dituzte lantokitzat», azpimarratu du Iturbek.

Sukaldaritzaren munduan gizonetzkoek lanpostu bat aurkitzeko ia arazorik ez duten artean, emakumezkoak oztupo anitz gaitu behar dituzte sukaldean sartu ahal izateko. «Gizarte honetan emakumeak beti galtzen du lan aldetik eta ostalaritzaren munduan gehiago. Enpresa mundu horretan, emakumezkoak sukaldean arazoak sortzen dituenaren ideia nagusitzen da, haurdun gelditzen delako eta abar. Gizartearen arazoak gogortu egiten dira eta emakumezkoek gizonetzkoek baino zailagoa dute lanean hasteko».

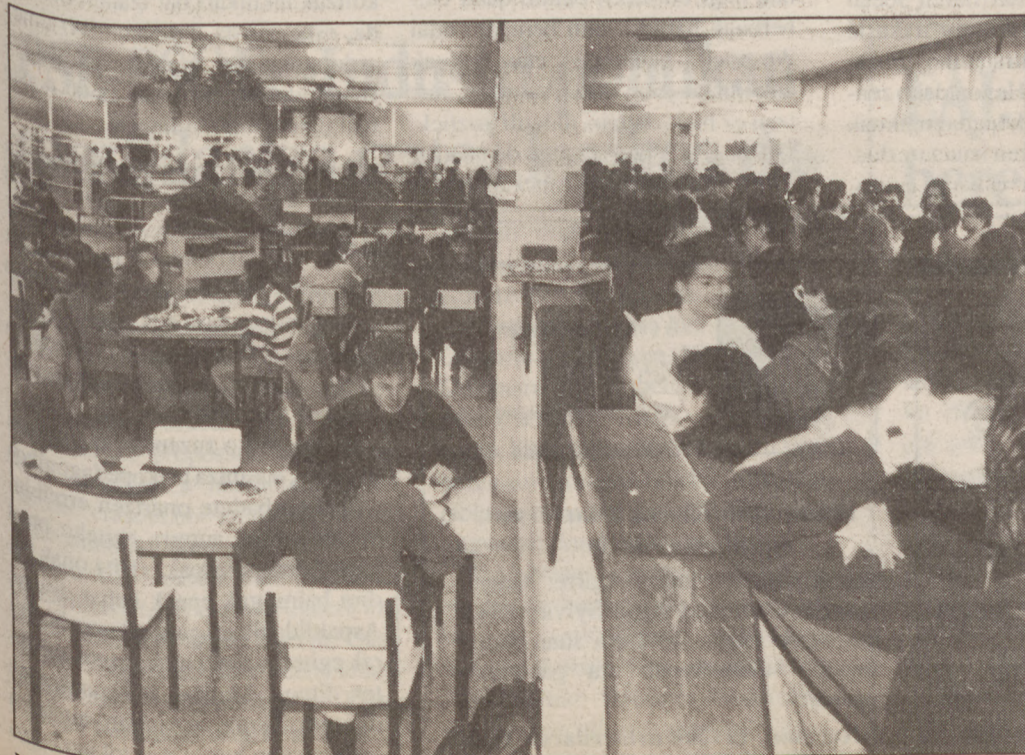
deen arabera egin nahi dute eta bide hori okerra da. Euskal Herrian sukaldaritza kultur alde handi bat da eta horregatik, ezinbestekoa da bertako eskakizunei erantzuten dien erreforma bat egitea», esan du Iturbek.

«Europar eta Brusselekin egin duten erreformarekin ez gaude ados. Lehenbailehen, sukaldaritzak Euskal Herrian duen garrantzia eta ezagueriak aztertu behar dira eta erreformak eskakizunei erantzun behar die. Hemen edozein gauza ospatzeko bazkaria edo afaria egiten da eta hau ez da beste herrietan egiten, eta hollakoak kontutan izan behar dira» gehitu du.

Euskal sukaldaritza euskalduntzea da Ostalaritza Eskolak bere buruari jarri dion beste erronka bat. «Normalean, 'cocina vasca' deitzen duten horretan aritzen garenok, erdara hutsean egiten dugu. Bereizketa hori egiten dugun heinean, sukaldaritza euskaldundu egin behar da, hizkuntza kultur adierazgarri handiena bait da. Dena den, alor honetan ez da gauza handirik egin».

Tresneria eta makinaria berritzea da eskolaren beste helburuetako bat. «Daukagun makinaria Unibertsitate martxan jarri zutenekoa da, hau da, orain duela hogeitau urtekoa eta erabat zahartuta dago. Dena den, tresneria zaharkitzeaz gain, badira zenbait arrisku, gas sarean, hezetasuna eta abar», adierazten du Iturbek.

Eskolako zuzendaritza ate joka ibili da azkenaldi honetan arazo horiei irtenbidea eman nahian, baina oraingoz ez dute erantzunik jaso. «Espero dugu epe laburrean gauzak konponduta izatea», esan du Iturbek.



Kanpusa ingurune ona da praktikak egiteko. Egunero ehundaka ikasleak bazkaltzen dute Leioan.



SIMVA