

El sueño de tener una escuela para crear profesionales de la hostelería, partiendo del 'knowhow' de la Red, es una realidad en el Parador de León.

PARADOR PARADOR TRAINING SCHOOL ESCUELA

The dream of having a school that uses the chain's know-how to train professionals in the hospitality trade, is a reality in the Parador de León.

Fotos: Gema Checa

El Parador de León alberga en su interior no sólo una de las mejores colecciones de arte de la Red (las obras de Orozco, Juan de Badajoz y Juni comparten espacio con las de Vela Zanetti, Lucio Muñoz y Vaquero Turcio, entre otros). Desde el pasado octubre, es también sede del nuevo Parador Escuela de la Red de Paradores. Un ilusionante proyecto gestado en 2004, que surge cuando 'el equipo de directivos de la Red se da cuenta que uno de los grandes valores que posee Paradores es el conocimiento que tienen sus empleados, su 'knowhow' y, por esta razón, se consideró conveniente transmitirlos a los jóvenes valores que comienzan su andadura profesional en el sector hostelero, tanto de dentro como de fuera de la casa'. Las palabras son de Juan Carlos Puche, director académico del Parador Escuela, que estos días evalúa los resultados de la primera promoción.

Son las ocho y media de la mañana. En la sala de desayunos, los 32 alumnos de la escuela, con una edad media de 22 años y unos estudios de grado medio de Formación Profesional (FP), que se

The Parador de León not only houses one of the chain's best art collections (paintings by Orozco, Juan de Badajoz and Juni share space with Vela Zanetti, Lucio Muñoz and Vaquero Turcio amongst others); but since last October is also the base for the new Parador Training School. An exciting project that was conceived in 2004 when 'the chain's management team realised that one of the Parador chain's most important success factors is the knowledge that its employees possess, their know-how, and, for this reason, they thought that it would be a good idea to transmit these values to young people starting their professional careers in the catering trade either in the Parador chain or in other organizations'. These are the words of Juan Carlos Puche, academic director of the Parador Training School, who is currently evaluating the results of the first group of students.

It's eight thirty in the morning. In the breakfast room, the 32 students who have taken on the challenge with an average age of 22 and vocational training studies, have breakfast with their teachers.



Como prueba de fin de curso, José Gómez, jefe de Cocina del Parador de Soria, les enseña a preparar un bufé para 50 comensales. As an end-of-course test, José Gómez, head chef in the Parador de Soria, shows the students how to prepare a buffet for 50 guests.



8.30 DESAYUNO
Los 32 alumnos desayunan con los profesores. En la mesa, Juan Carlos Puche, director del Parador Escuela, con sus colaboradores.
BREAKFAST
The 32 students have breakfast with their teachers. At the table Juan Carlos Puche, the director of the Parador Training School, with his colleagues.



9.00 FORMACIÓN TEÓRICA
En la imagen, una clase teórica de Mantenedor de edificios e Instalaciones Hoteleras. La Red cuenta con los mejores especialistas.
THEORETICAL TRAINING
In the picture, a theory class on Building and Hotel Maintenance. The hotel chain has the best specialists.



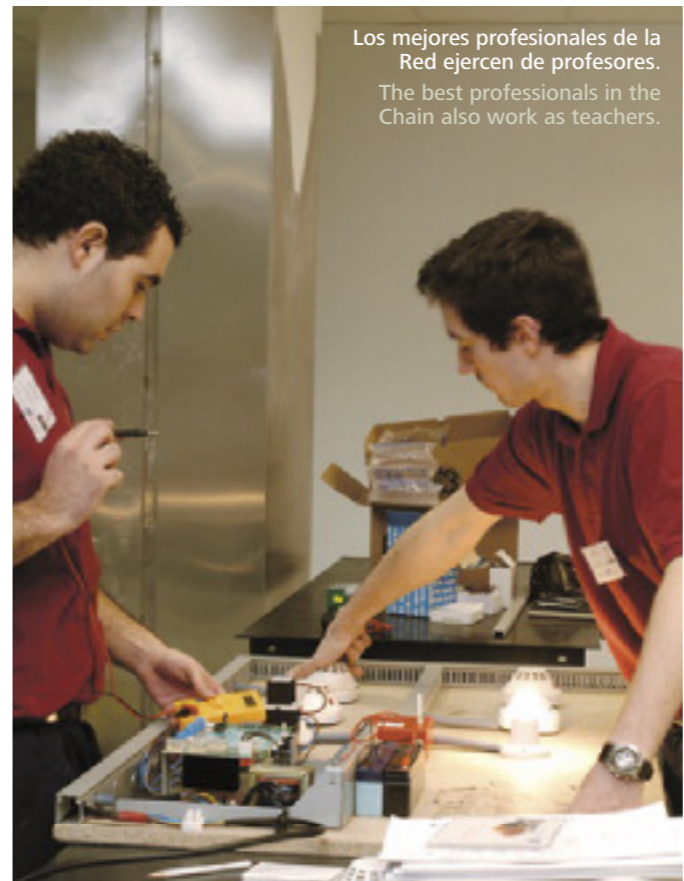
Sergio González, jefe de Sala del Parador de Baiona, enseña a sus alumnos a vestir mesas.
Sergio González, Maitre in the Parador de Baiona, shows the students how to lay the tables.

han apuntado al reto comparten desayuno con sus profesores. No falta Juan Carlos Puche. Ni Julio Cirujano, coordinador del área de Restauración y responsable de los cursos dedicados a formar al personal de Sala, que coincide en la mesa con Francisco Crego, profesor y responsable del área de Mantenimiento de edificios. Esta semana hay dos profesores invitados: José Gómez, jefe de Cocina del Parador de Soria, y Sergio González Melón, jefe de Sala del Parador de Baiona. No es casualidad que los mejores profesionales de la Red ejerzan de docentes. 'El 70 % de la currícula es interna. No todas las escuelas

El valor de la escuela es que el 70% de la currícula es interna

The key success factor is that 70% of the syllabus is internal

Nobody is missing. Not even Juan Carlos Puche or Julio Cirujano, co-ordinator of the catering area and responsible for the waiting staff training courses, who is sharing a table with Francisco Crego, a fellow teacher responsible for the area of building maintenance. This week there are two guest teachers: José Gómez, head chef in the Parador de Soria and Sergio González Melón, Maitre in the Parador de Baiona. It's no coincidence that the chain's best professionals also have teaching functions. '70% of the syllabus is internal. Not all schools are lucky enough to have professionals currently working in the trade to teach the classes'. What



Los mejores profesionales de la Red ejercen de profesores.
The best professionals in the Chain also work as teachers.

tienen el privilegio de contar con profesionales en activo', precisa Puche. Además, los alumnos han recibido ciclos de conferencias y demostraciones técnicas de más de 20 empresas colaboradoras de Paradores. Tal es el nivel de los cursos, que parte del alumnado ya es trabajador en activo y usa esta formación para reciclarse, a la vez que enriquece las clases con sus preguntas y experiencias.

'¿Por qué apuntarse a esta escuela de hostelería? Primero, por su carga lectiva. Hay tres módulos: Especialización y gestión de cocina; Especialización y gestión de comidas y bebidas –que está enfocado a formar al personal de Sala–, y, por último, el módulo de Mantenedor de edificios, que responde a la gran demanda de profesionales cualificados en este área. El seguimiento de cada



Gran interés y estudio... Incluso en los descansos.
Lots of interest and studying... Even during breaks.

is more, the students have attended conferences and technical demonstrations with more than 20 collaborating companies. The level of the courses is so high that some of the students are professionals who are currently working in the catering trade and who are using the courses to refresh their skills whilst enriching the classes with their questions and experience.

'Why sign up to this catering school? First of all, for its syllabus. There are three modules: Kitchen specialization and management; Food and beverage specialization and management –aimed at waiting staff– and, lastly, the Building maintenance module which aims to meet the great demand for professionals trained in this area. Each student's progress is carefully followed and the theory



11.00 CLASES PRÁCTICAS
El objetivo: preparar un bufé de fiesta. Los profesores de Sala y Cocina minutan los tiempos de los platos fríos y calientes.

PRACTICAL CLASSES
The objective: to prepare a buffet. The Kitchen and Waiting staff teachers time the hot and cold plates.



12.30 DESCANSO
Ya con las mesas vestidas, el equipo de Sala hace un receso en la cafetería. Ahora, falta la decoración de las mesas... y servir el banquete.

BREAK
With the tables laid, the waiting staff has a break in the cafeteria. Now it's time to decorate the tables and serve the banquet.



13.00 LA PRUEBA FINAL
En Cocina y en Sala se ultiman detalles. La decoración de los platos y los bodegones con frutas ocupan los últimos minutos.

THE FINAL TEST
The kitchen and waiting staff add the final touches. The last few minutes are spent decorating plates and centrepieces with fruit on the tables.



14.00 TODO LISTO
Los alumnos de Cocina disponen los últimos platos para que el personal de Sala los sirva correctamente en el bufé.

EVERYTHING'S READY
The students lay out the last of the dishes so that the waiting staff can serve them correctly in the buffet.



El Parador de San Marcos, en León, es un inestimable marco para esta escuela.
The San Marcos Parador is an invaluable setting for this school.

alumno es personalizado, y el aprendizaje en el Parador de León se complementa con seis meses de prácticas remuneradas en el Parador de Bernardo de Fresneda, en Santo Domingo de la Calzada, en La Rioja. Pretendemos dar una formación integral, tanto teórica como práctica. Hay una filosofía interna con la que se pretende que los alumnos sean clientes de ellos mismos, un estilo de enseñanza que está dando unos excelentes resultados. Además, el gran plus es que nadie puede competir con la calidad de las materias con la que se trabaja en las prácticas, coincide el equipo docente.

Dentro de la premisa de la excelencia, las instalaciones se han adecuado para conjugar funcionalidad y diseño. La zona académica cuenta con aulas para clases y salas de reuniones para trabajar en

that is learned in the Parador de León, is complemented by six months of paid apprenticeship in the Parador de Bernardo de Fresneda in Santo Domingo de la Calzada, La Rioja. We aim to give a well-rounded training, in terms of both theory and practice, and we have an internal philosophy whereby the students are their own clients; a teaching style that gives excellent results. Another big advantage of this school is that nobody can compete with us in terms of the quality of resources that we use for the practical parts of the course', the teaching team explains.

To uphold the standard of excellence, the facilities have been designed to combine functionality and design. The academic area has classrooms and meeting rooms for teamwork; there is also an IT



Las sesiones prácticas ocupan buena parte de la jornada.
The practical sessions make up a big part of the day.

equipo; también existe un aula de informática con internet, otra de medios audiovisuales y una biblioteca. Los alumnos de Cocina disponen de una sala de calientes y otra de fríos, que suman más de cien metros cuadrados, y los de Mantenimiento tienen unas aulas con todo el material necesario para sus prácticas. Las instalaciones cuentan también con una cafetería, que gestionan ellos mismos. El espíritu del alumnado es común: ganas de aprender y de integrarse dentro de la Red en un futuro próximo. Las próximas inauguraciones, que permitirán cerrar esta década con cien paradores, son su mejor estímulo.



El profesor Francisco Crego con sus alumnos en el aula taller de Mantenimiento.
Professor Francisco Crego with his students in a maintenance workshop.

room with internet, a library and an audiovisual media room. The catering students have hot and cold rooms which cover more than one hundred square metres, and the maintenance students also have special classrooms with all the materials that they need for the practical part of the course. The school also has a cafeteria which the students themselves manage. The students share the same spirit; a desire to learn and to join the hotel chain in the near future. The new hotel inaugurations, which mean that the number of Paradores in the chain will reach one hundred by the end of the year, are the best incentive.

Las nuevas aperturas son un estímulo para el alumnado

The new openings are an incentive for the students



14.15 EL BANQUETE
Después de servir las mesas, el personal de Sala, Cocina y Mantenimiento, junto con los profesores, son invitados al banquete que han preparado.

THE BANQUET
After serving the tables, the waiting, kitchen and maintenance students, with the teachers, become guests at the banquet that they have prepared.



15.30 SALA DE INFORMÁTICA
Después de recoger la cocina y la sala, los alumnos descansan en la sala de informática antes de que comiencen las clases de la tarde.

IT ROOM
After clearing up the kitchen and restaurant, the students relax in the IT room before classes start again.



16.00 CLASES TEÓRICAS
Es hora de evaluar el bufé. Los alumnos de Cocina analizan con el jefe del Parador de Soria el resultado.

THEORY CLASSES
It's time to evaluate the buffet. The Parador School students, together with the head chef of the Parador de Soria analyze the results.