

Desde el Centro Nacional de Hostelería y Turismo Hotel-Escuela Bellamar



Leonardo Llorente, primer Director del Hotel-Escuela de Marbella (centro), da la bienvenida al célebre Conrad Hilton (izquierda), fundador de la cadena Hilton.

Agradecemos el generoso ofrecimiento de IH de poder dirigirnos a través de sus páginas a los profesionales de la hostelería y el turismo con una cierta periodicidad para ofrecerles algunas ideas y reflexiones que creemos pueden interesarles.

Queremos aclarar que nuestra Institución, el Hotel-Escuela Bellamar, es de carácter público y sin ánimo de lucro (pertenece al Servicio Público de

Empleo Estatal, INEM), y que, por lo tanto, nuestra intención al comenzar esta colaboración con IH es doble: por un lado, la de difundir unos servicios gratuitos de formación al ciudadano, y en segundo lugar, la de tratar ciertos aspectos del Sector con los que estamos muy familiarizados a través de nuestra permanente labor de I+D.

En consecuencia, en esta pequeña presentación ante ustedes, señores lectores,

aclaramos que nuestra participación estará marcada por los dos objetivos que conformaban nuestra citada intención: informarles sobre temas del propio Centro y sus ofertas públicas de formación en los momentos en que éstas se produzcan y ofrecerles artículos de carácter sectorial a cargo de nuestro equipo técnico o del mismo que hoy suscribe.

Un poco de historia

En 1964, tras la creación del PPO (Programa de Promoción Profesional Obrera), esta organización comenzó a desarrollar cursos en numerosos hoteles abiertos al público, así como en Paradores de Turismo, uno de los cuales -el de Quintanar de la Orden- se dedicó bajo su dirección e íntegramente, a la formación de futuros trabajadores de la Red. Posteriormente se añadiría el de La Bañeza.

Tras afanosas y difíciles gestiones de un grupo de pioneros de los que hablaremos en próximos números, ya que merecen una mención más extensa y dedicada, en la primavera de 1967, en el Hotel-San Nicolás de Marbella se consiguió poner en marcha una experiencia que no había tenido precedentes en nuestro país: un centro de formación que contaba con un hotel abierto al público para la práctica de sus alumnos, pero atendido exclusivamente por éstos y personal docente.

Por supuesto que había escuelas de

hostelería más antiguas en España, pero la fórmula del Centro de Marbella, que además desde entonces permaneció abierto los 365 días del año, con presencia de alumnos las veinticuatro horas de cada uno de esos días (había turnos de prácticas nocturnos) es algo que habíamos intentado encontrar tras numerosos viajes por nuestra geografía -por eso del ahora llamado "benchmarking"- sin resultado alguno.

Una de nuestras intenciones es publicar más adelante detalles del modelo, experimentado posteriormente y durante décadas por nuestro equipo de cooperación internacional en numerosos países. Hablar de sus peculiaridades,

ventajas e inconvenientes. Alertar del peligro de adoptarlo sin que se den las numerosas condiciones que se necesitan para su viabilidad técnica. Del riesgo de iniciar un proyecto sin que los responsables hayan asumido de forma consciente el compromiso que comporta la apertura de un hotel-escuela. Un tema expuesto por nosotros en el Congreso de Cinterfor de Natal (Brasil) sobre formación hotelera, celebrado del 6 al 10 de noviembre pasado y que concienció a diversos países de la necesidad de someter a un análisis profundo diversas formulaciones de proyectos de este tipo que estaban a punto de ponerse en marcha. □



Prácticas de camareras en el Hotel-Escuela de Marbella. Año 1967.