

**Educació. El Repartidor, una escola restaurant municipal impulsada per la Fundació El Llindar que ofereix als joves que han a...**

# UN NOU CAMÍ PER FC

CRISTINA SÁNCHEZ  
FOTOS: GABRIEL CAZADO

“Els nois arriben perduts, sols, no veuen futur. Aquí comença el nostre treball per saber quin és el problema de cada un i orientar-lo perquè trobin un nou camí, una segona oportunitat. Aquesta és la nostra responsabilitat”. Així defineix Begonya Gasch, la directora de la Fundació El Llindar, el treball que fan per acompanyar i orientar els joves que no han superat la formació obligatòria i obrir-los un nou camí que alterna la formació i el treball. El Llindar, amb el suport de l'Ajuntament de L'Hospitalet i del grup de restauració Tragaluz, ha posat en marxa l'escola restaurant El Repartidor, que ha tornat a donar vida a l'antic edifici de Correus del barri del Centre. Vida social i també econòmica.

El Repartidor ofereix als joves de 16 a 21 anys que no han superat l'ESO programes de formació i inserció en auxiliar d'hoteleria, concretament en cuina i serveis de restauració. Actualment forma 64 alumnes i acaba de fer-se pública la convocatòria per al pròxim curs.

Són 1.000 hores de formació, tot un curs, en el qual combinen l'aprenentatge de l'ajudant de cuina i l'ajudant de cambrer de sala amb formació teòrica: anglès, matemàtiques, llengua i filosofia.

Durant aquest primer curs alternen les classes amb les pràctiques als serveis de cafeteria i restaurant

**L'alumnat pot obtenir certificats professionals i tornar a la formació reglada o accedir a una feina**

**El Repartidor ha tingut molt bona acollida i el restaurant omple cada dia els 35 serveis de què disposa**

d'El Repartidor, oberts al públic des del passat 1 d'abril, o als establiments del Grup Tragaluz. Si superen el curs amb èxit obtindran el certificat de professionalitat oficial de nivell 1 que expedeix la Generalitat.

Però poden seguir. El Repartidor els ofereix un segon curs per especialitzar-se en cuina o sala, amb estada de 15 dies a tres mesos al restaurant de l'escola o als establiments del grup que els dona suport, i assolir el nivell 2. No per això deixen les aules per saber idiomes, càlcul i informàtica.

Tot això els permet, si obtenen un 8 de mitjana en algun dels cursos, poder accedir a un cycle formatiu de grau mitjà. També poden tornar a intentar superar l'ESO. És a dir, poden reenganxar-se al sistema educatiu reglat. Precisament, el centre El Repartidor ha rebut

Repte assolit. L'Hospitalet disposa d'una escola de segona oportunitat que ha permès recuperar l'edifici de correus, obrir-lo al públic i oferir un nou projecte de vida al jovent que no ha superat l'ensenyament obligatori



1. Professores del Tecla Sala demanen el dinar 2. Mònica Aranguren prepara el servei a la sala amb els alumnes. 3. Naoufal Elouahabi treballa amb els seus companys a la cuina, a les ordres de Diego Ladrero 4. Cristal Cuevas, a la partida de freds 5. Cristhian Jama i un altre alumne a la cafeteria 6. Aula teòrica d'El Repartidor

## SERVEIS DE RESTAURACIÓ

III Esmorzars. De 9 a 12 h  
Entrepans, pastes, pastís fet a casa.

III Tapes. De 12 a 13.30 h  
Patates braves, amanida, seitons, calamarcets, escopinyes al vapor...

III Restaurant. De 13.30 a 15.30 h (reserva prèvia)  
Menú d'11,50€ amb cinc propostes per triar en primers, segons i postres, beguda inclosa

**Escola Restaurant El Repartidor**  
Pl. del Repartidor, 2  
Telèfon: 659 140 643

autorització de la Generalitat per impartir en el futur cicles de grau mitjà de cuina i gastronomia.

D'entrada pot semblar una utopia però, parlant amb alguns dels alumnes, no semblen disposats a perdre aquest segon tren i tenen projectes de futur lligats a l'estudi.

### “Vull seguir estudiant”

Naoufal Elouahabi té 21 anys i és auxiliar de cuina. Va arribar de Tànger de forma irregular quan era un adolescent. El van inscriure directament a 4t d'ESO i no va poder aprovar. Va decidir provar la cuina i li va agradar. “Ara voldria seguir estudiant i treure'm l'ESO. Després potser mecànic de cotxes, que també m'agrada molt”. Cristal Cueva, amb 17 anys, treballa la partida de freds. “No sóc bona estudiant però des de petita m'agrada

la cuina. M'agradaria dedicar-m'hi, seguir i aprendre més. Ara m'hi veig amb forces. Hi ha coses que m'animen, com tenir el meu propi restaurant en un futur”.

A la sala, el més xerraire és Cristhian Jama, de 19 anys. Ell va arribar a El Llindar pels programes de Garantia Juvenil. No tenia feina i al veure els cursos va decidir apuntar-se al de bàrman. “La meua família s'ha dedicat a l'hostaleria i a mi m'agrada el contacte amb la gent. Ja he treballat al Tragaluz i a esdeveniments. Voldria seguir estudiant, especialitzar-me en hosteleria o turisme, o en relacions públiques perquè m'agrada el públic”.

El següent pas del projecte d'El Repartidor és la contractació dels alumnes com a personal, de forma que a més facin de tutor dels futurs aspirants. “Donar-los una respon-



**Vídeo El Repartidor**  
Si escanejes el codi QR, veuràs el reportatge elaborat per la Televisió de L'Hospitalet

abandonat el sistema educatiu una segona oportunitat per poder seguir estudiant i incorporar-se al món laboral

# FORMAR-SE I CRÉIXER



3



4



5



6

sabilitat ajuda molt que se sentin integrats i actuïn amb professionalitat", apunta Begonya Gasch.

## Preparant el servei

Els alumnes tenen dos referents a El Repartidor. Un és la Mònica Aranguren, la cap de sala, que té al seu càrrec set persones en torn de matí que atenen la cafeteria i el servei de tapes i set més al migdia per al servei de dinars. Mentre parla amb nosaltres supervisa el muntatge de les taules i adverteix a un alumne que no col·loqui les copes amb les mans. "Tota la vida he treballat com a cap de sala. Vaig tenir el meu propi restaurant, he treballat a establiments com Guria, Maitexu i El Trapío. Després vaig decidir dedicar-me a la formació".

Mentrestant, a la cuina és el xef Diego Ladrero qui forma el personal, tres en torn de matí per als esmorzars i set al migdia. Ladrero ha treballat i ha fet estades a restaurants amb estrella Michelin, de la mà de mestres com Sergi Arola i Pedro Subijana, i ara és el responsable de la carta d'El Repartidor. "Fem cuina de mercat amb productes de proximitat, senzills, a l'abast dels alumnes i tenint molta cura de la presentació", diu el xef de Huelva.

## Hora de dinar

A les 13 hores, la cap de sala es reuneix amb el personal per donar-los les últimes instruccions perquè mitja hora després arriben els comensals. Els primers són un grup de sis mestres del Col·legi Tecla Sala, a prop de la plaça del Repartidor. Venen a provar el restaurant que han vist aixecar-se a la vella seu de Correus.

La carta de migdia ofereix cinc plats a triar per a primers, cinc més per a segons i també cinc propostes per a les postres. Cada setmana es canvia algun plat, per donar entrada a productes de temporada. Aquesta setmana triomfen les tallarines amb escopinyes i calamarcets, bacallà amb samfaina i cruixent de porro i sipia amb *ceviche* de tomàquet *cherry*. Per postres, *brownie* casolà amb crema de vainilla. Amb la beguda inclosa, el menú té un preu d'11,50 euros.

Les mestres del Tecla Sala gaudeixen del dinar. "És tot molt bo, la qualitat dels productes i la presentació, que t'entra pels ulls. El servei també està molt bé, es nota que tenen ganes de fer-ho bé", afirmen. De fet, abans de marxar, algunes ja han fet una reserva per tornar un altre dia.

Els responsables d'El Llindar estan molt satisfets del primer mes d'obertura al públic. "Estem estudiant poder obrir per sopar i la terrassa, així podríem contractar alumnes que ja han superat la formació", avança la directora. De moment, podeu tastar la perícia dels alumnes els matins, de dilluns a divendres. ■

## PORTES OBERTES

# Gran expectació per conèixer El Repartidor



Sota un cel plomís que va acabar per descarregar calamarsa, l'escola restaurant El Repartidor va fer una jornada de portes obertes l'1 d'abril per mostrar les noves instal·lacions i presentar el servei que ofereix. La pluja no va espantar ningú i es van haver de fer torns per visitar l'escola. Després, tot el públic va estar convidat a una beguda i una tapa de botifarra amb patata al forn, tot fet i servit pels mateixos alumnes. El Repartidor s'ubica a l'antiga seu central de Correus, un edifici catalogat de l'any 1927 i ara propietat municipal, rehabilitat per l'Ajuntament, amb el suport de la Diputació de Barcelona i de la Fundació "la Caixa" per acollir l'escola de segona oportunitat. Per la seva part, El Llindar ha aportat diversos dibuixos de l'artista Perico Pastor, com la il·lustració que presideix l'entrada, feta expressament per a l'equipament. A l'acte van assistir-hi la consellera Meritxell Borràs; la presidenta de la Diputació, Mercè Conesa; el president de la Fundació El Llindar, Pere Guardiola, i l'alcaldeessa, Núria Marín, entre altres autoritats locals com el tinent d'alcaldeia d'Educació, Jaume Graells. Marín es va mostrar satisfeta del treball conjunt per fer possible El Repartidor, "que donarà una oportunitat educativa a aquests joves, una de les nostres prioritats, i permetrà a la ciutadania gaudir de la restauració de l'edifici".

