

De no fer res, a tenir un bar

Quaranta-cinc joves han participat en el projecte del SOC Joves per l'Ocupació a Salt, per ajudar-los a formar-se i trobar feina

L'Ajuntament vol doblar el nombre de places per l'èxit obtingut amb la iniciativa



Una de les alumnes en un dels restaurants que col·laboren amb la iniciativa Foto: ACN.

Desmotivats, amb un fracàs escolar a l'esquena i amb problemes per incorporar-se al mercat laboral. Així és com Ana López, Francisco Miguel Heredia i Fadwa es descriuen ells mateixos abans de convertir-se en alumnes del programa de formació Joves per l'Ocupació, que ja va per la segona edició a Salt i que d'un any a l'altre va doblar el nombre de places oferides. “Vam començar amb quinze alumnes, després en vam tenir trenta i aquesta vegada havíem demanat al Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC) subvenció per doblar-les i arribar a les seixanta”, ha explicat el regidor de Joventut de Salt, Paco Honrado.

L'Ajuntament de Salt creu que és un programa “d'èxit” i que, per això, el SOC ha apostat per ampliar-lo. Honrado posa dades sobre la taula per demostrar-ho: dels alumnes que van començar la darrera edició, el 100% s'han incorporat al mercat laboral o han tornat a estudiar. Divuit s'han inscrit a l'escola d'adults per treure's l'ESO, un fa l'accés a un grau superior, un altre s'ha interessat per un grau mitjà i nou han aconseguit graduar-se i aprovar assignatures que tenien penjades. Paral·lelament, han fet pràctiques relacionades amb la formació en cambrers i auxiliars de cuina i alguns han tingut la sort de quedar-se a treballar a l'empresa on han estat durant uns mesos.

Tot el dia sense fer res “Només tenia fins a quart d'ESO i sense acabar, no tenia cap rutina com ara aixecar-me al matí per anar a estudiar o a treballar”, explica Francisco Miguel Heredia, de 20 anys, que, després d'abandonar els estudis, va estar anys sense fer res. Heredia ha passat de no tenir el graduat d'ESO a treballar per l'empresa on va fer pràctiques i muntar el seu propi bar a Salt. Es tracta d'un negoci que ha obert amb l'ajuda dels seus pares, i que de moment compagina amb l'altra feina. “De moment serà només bar, però amb el temps m'agradaria que es convertís en un bar restaurant” diu.

La bona organització i la motivació és la clau per, segons Heredia, trobar temps per a tot i també estar-se traient el graduat que va deixar penjat. “Ara em sento bé, tinc una rutina, una feina, he muntat el meu propi negoci, em sento molt bé”, afirma.

Ana López té 18 anys i tampoc va acabar l'ESO. “Només tenia un títol d'ajudant d'estètica però res més”, explica. Mai li havia interessat l'hostaleria però assegura que ha descobert un món que l'atrau. “He après coses que el dia de demà seran bones per a mi”, afirma. López diu que abans de començar el programa la seva situació era “molt dolenta” perquè ni estudiava “ni feia res” i “estava tot el dia al carrer”. Va estar treballant durant l'estiu i ara està centrada a acabar els estudis.

Qui també ha descobert un món nou és la Fadwa, de 18 anys. A diferència dels seus companys, que van formar-se en el mòdul de cambrer, ella ha rebut formació com a auxiliar de cuina. “M'agrada molt, sobretot la pastisseria”, explica. La Fadwa té l'ESO i ara té la intenció de començar a estudiar cuina a l'Escola d'Hostaleria.

Per a ella, el més important ha estat guanyar autoestima i organització. "Ha servit per créixer, no sabíem què érem, t'aixecaves molt tard, miraves la tele, no feies res a casa, estaves al carrer... aquí ens han obert les portes i ens hem donat més valor a nosaltres mateixos", opina. Setze mesos de formació L'alcalde de Salt, Jaume Torramadé, afirma que un dels principals objectius de l'equip de govern és que tots els joves tinguin possibilitat de formar-se al municipi, tant els que tenen un currículum d'èxit i volen anar a la universitat com els que, sigui pel motiu que sigui, han deixat els estudis a mitges. Amb programes com aquest, busquen "rescatar" aquests joves que han estat un temps sense estudiar ni treballar i dotar-los d'eines per continuar formant-se o per trobar una via per incorporar-se al món laboral.

El programa dura setze mesos i al principi fan quatre mesos de formació. Els joves que fan el mòdul de cambrers s'han format al bufet Gran Sol de Salt i els d'auxiliar de cuina, a l'Escola d'Hostaleria de Girona. Després, han fet pràctiques en empreses i han continuat la formació i els estudis amb dos tutors que han anat seguint tot el procés, destinant hores a orientació laboral i al vessant professionalitzador. "També hem après a fer currículums, a presentar-nos a un lloc per demanar feina, tot de coses que abans no sabia ni com fer", explica López.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 04-01-2015 Pàgina 44

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/16-educacio/809407-de-no-fer-res-a-tenir-un-bar.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mesSocietat&utm_campaign=rss