

Ca n'Aguedet, de restaurante a centro de formación

El conocido restaurante de es Mercadal se convierte en espacio formativo para parados de larga duración y reabrirá en abril de 2023 como proyecto de reinserción sociolaboral



▲ Vista de las instalaciones de Ca n'Aguedet, convertido en espacio de formación, dispone de varias cocinas y una sala de restaurante.

David Baret

Fotos: Josep Bagur Gomila

La lucha contra la exclusión social a través de iniciativas que se adapten a las necesidades actuales del mercado laboral ha hecho que Cáritas Menorca, el Servei d'Ocupació de les Illes Balears (SOIB) y la Associació d'Educació d'Adults de Menorca hayan unido fuerzas para la puesta en marcha del nuevo Centro de Formación de Hostelería de Menorca. Una iniciativa que aprovechará las instalaciones del restaurante Ca n'Aguedet d'es Mercadal para que cada año, 24 personas que sean parados de larga duración mayores de 30 años, puedan formarse y accedan al mercado laboral. Un proyecto hecho realidad donde los aprendices conseguirán las herramientas necesarias para mejorar su acceso al mercado laboral y en el que, además, se podrá dar trabajo a este colectivo gracias a la reapertura el próximo mes de abril del icónico restaurante

de la familia Mariano Vadell como empresa de inserción. Los beneficios que se obtengan se revertirán en los proyectos de reinserción sociolaboral de Cáritas. Mejor, imposible.

EL PROYECTO. Con la creación de este nuevo centro, se pretende contribuir a paliar un conjunto de situaciones que padece el mercado laboral de Menorca, muy condicionado

por la temporada turística y su estacionalidad. Si la falta de mano de obra en el sector de la restauración se había hecho patente desde hace tiempo, en la misma ecuación se encontraba un colectivo con grandes dificultades para el acceso a un puesto de trabajo, como son las personas de más de 30 años y parados de larga duración. "El nuevo proyecto pretende mejorar las oportunidades de

inserción de ese grupo en el mercado laboral ordinario, además de dar respuesta a las demandas formuladas desde el ámbito empresarial menorquín", explica Guillem Ferrer, secretario general de Cáritas Menorca.

El nuevo proyecto supondrá el acompañamiento cada año de dos grupos de 12 alumnos a través de itinerarios de inserción laboral y formación teóri-

ca y práctica en restauración básica, con cursos específicos de duración determinada y con todo el apoyo del equipo de acción social de Cáritas y el de orientación laboral. Contarán con monitores culinarios y podrán participar en masterclass ofrecidas por restauradores así

Cada año formará a 24 parados de larga duración y ofrecerá cursos monográficos de restauración

como formación sobre alimentos o producto local, entre otros.

Financiado por el SOIB, Cáritas encargará la parte formativa a la Associació d'Escoles d'Adults que es quien contratará a dos profesionales con experiencia en restauración y docencia para que impartan las sesiones teóricas en la Escola d'Adults des Mercadal y las prácticas en las cocinas y la sala del restaurante.

Además de los cursos matinales, se ofrecerán también siete cursos dirigidos al sector y a la ciudadanía en general que irán desde coctelería clásica, coctelería de autor, cocina menorquina, *Italiano a tavola*, técnica de servicio o cata de vinos, entre otros.

La familia Mariano Vadell celebraba con ilusión esta segunda vida de Ca n'Aguedet como centro de formación tras su cesión por cinco años prorrogables por otros cinco. "Que pueda reabrirse como comedor escuela, es la mejor noticia de todas las que podían darse", explica Miquel Mariano Vadell, tercera generación y copropietario de este establecimiento familiar que regentó durante cuatro décadas, hasta su jubilación, convirtiéndolo en un templo de la cocina menorquina. Un conjunción de posibilidades que han hecho posible poner en marcha el nuevo proyecto para Menorca.



▲ Guillem Ferrer (Cáritas), Jaume Gomila (Adults) y Miquel Mariano (Ca n'Aguedet) con autoridades.