



Los alumnos elaboran el menú a diario y también se encargan del servicio en sala Foto: CA N'AGUEDET

Araceli Florit

El tradicional restaurante de cocina menorquina Ca n'Aguedet, ubicado en Es Mercadal, cerró sus puertas hace ya varios años. Sin embargo, lejos de desaparecer, el espacio ha renacido con una nueva vocación: convertirse en un motor de inclusión social a través de la formación en hostelería.

Bajo el mismo nombre, acoge una escuela de restauración que se ha consolidado como un referente en la formación e inserción de personas en situación de vulnerabilidad. Impulsado por Cáritas Menorca en 2022, el proyecto ha impartido ya seis cursos y ha acogido en sus cocinas a un total de 72 alumnos.

Inserción en el mercado laboral

La Escuela de Restauración Ca n'Aguedet ha conseguido una tasa de inserción laboral del 40 por ciento en menos de cuatro años. Este dato, según destacan desde Cáritas, avala el impacto positivo del proyecto. Además, en paralelo a la formación, se encuentra la adjudicación del

En Ca n'Aguedet se cuecen nuevas oportunidades

► La escuela de hostelería abierta en el restaurante alcanza el 40 por ciento de inserción laboral



En menos de cuatro años, han pasado 72 alumnos por sus fogones



Está dirigido a personas mayores de 30 años paro de larga duración

servicio del comedor escolar en 2024 de la Escuela Infantil Arc de Sant Martí des Mercadal. A partir de septiembre, se unirán a este servicio as escoletas municipales de Ciutadella o los colegios concertados Sant Francesc d'Assís y Sant Francesc de Sales. Así, estos centros contarán con un servicio de comedor gestionado desde la propia escuela de restauración, cerrando así el círculo formativo.

Pero, ¿cómo es el día a día en este centro? Dirigido principalmente a personas mayores de 30 años en situación de paro de larga duración, el centro ofrece mucho más que formación técnica. Como explican desde Cáritas Menorca, «es una herramienta real de inserción social y laboral». La escuela busca acompañar procesos personales de cambio, promoviendo la autonomía, el empoderamiento y la confianza en uno mismo.

Además de los conocimientos prácticos en cocina y sala, el programa incluye un seguimiento individualizado que tiene en cuenta las capacidades técnicas del alumnado, además de su contexto emocional, familiar y vital. «Se consideran sus habilidades, pero también sus miedos, motivaciones y necesidades», concluyen desde la entidad.

→ EL APUNTE

Reconocimiento a la labor social y formativa de la iniciativa

► La iniciativa, referente en la formación e inclusión en situación de vulnerabilidad, ha sido ya reconocida. Recibió el premio de la Consejería de Turismo durante la



El proyecto nació el 2022 de la mano de Cáritas

Noche del Turismo 2023 por su capacidad de generar oportunidades reales y por poner el foco en una restauración comprometida con las personas y el territorio. Por otro lado, en marzo de 2025, Horeca Balears Menorca premió a la escuela de restauración con su categoría Formación.