

Diario de León.es

11/02/2019

De Montpellier a León

«La tapa es un trabajo a mayores»

Ocho alumnos franceses estarán un mes en prácticas en hoteles de la capital leonesa.



Berengere espera a que su compañera Carol-Ann remate un postre para servirlo en el Nimú Azotea. RAMIRO -

A. CALVO | LEON

Las tapas. Hacer tapas y servir las acompañando a la bebida es lo que más ha sorprendido a Berengere Panis y Carol-Ann Marco, dos de los ocho alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo Georges Frêche de Montpellier que durante todo este mes realizarán sus prácticas en varios hoteles de la capital leonesa. Estudian un bachillerato profesional y han aterrizado en León a través del programa europeo Erasmus de la mano del Centro Integrado de FP Ciudad de León, desde donde se han encargado de buscar los contactos y los establecimientos para que los jóvenes franceses hagan sus prácticas obligatorias.

Berengère y Carol-Ann tienen tan sólo 16 años y están trabajando como camarera y como cocinera en el Nimú Azotea, del Conde Luna. «Estamos mejorando el idioma y tenemos una experiencia profesional complementaria», comenta Carol-Ann, al poco de salir de la cocina en la que elabora los platos del día de la mano del jefe de cocina, Miguel Estrada. Para Berengere, que no pierde la compostura detrás de la barra, le sorprende que en España «se consiga bromear en el trabajo, en Francia todo es mucho más serio y al final el resultado es el mismo».

Berengère está en la barra del Nimú y para ella han sido un descubrimiento las tapas. En su primer día, «todos los clientes llegaron al mismo tiempo y me las vi un poco mal para organizar los aperitivos, los cafés y las tapas», comenta ayudada en la traducción por sus profesores Ramón González y Valérie Gauthié y el apoyo del camarero con el que trabajaba, Yamal Wahab. «La tapa es un trabajo a mayores», comenta la joven francesa, que ha crecido en el hotel de su familia. Las croquetas, además de las tapas, y el trampantojo de chocolate con churros —que en realidad es morcilla con patata— traen de cabeza a Carol-Ann, que también recibe el apoyo de la jefa de sala, Celia González.

El resto de sus compañeros se reparten en el Hotel París, la Real Colegiata y el AC Hotel. Sus profesores Ramón González y Valérie Gauthié, ambos de español, regresarán esta misma semana a Montpellier y los chicos se quedarán en León solos, cumpliendo con sus trabajos. «Con estas prácticas en el extranjero ganan mucha autonomía, vuelven con mucho entusiasmo a las clases y con ganas de aprender más», dijo Valérie. Ramón González precisa que los jóvenes estarán solos unos días, porque durante su mes de estancia en León recibirán la visita de dos profesores, el último de ellos el que evaluará sus prácticas y con el que regresarán a Montpellier.

El siguiente paso es que el Ciudad de León, donde también se imparten varios ciclos de hostelería comience intercambios de alumnos —ya ha habido de profesores— para que los jóvenes leoneses de Formación Profesional aprovechen la movilidad europea para mejorar su formación, sus experiencias personales y otros idiomas.