

La profesionalización de las carreras de servicio como hotelería, gastronomía y turismo requieren, además de un trabajo en las aulas, de un compromiso que involucre al sector empresarial y las instituciones que imparten estas carreras. Solamente así, con un esfuerzo compartido, se podrá contar con personas preparadas que se desempeñen adecuadamente en este exigente sector



La importancia de la práctica en la profesionalización del servicio hotelero

Tanto en hotelería como en gastronomía, el alumno no sólo se debe limitar a aprender teoría y técnica: la experiencia práctica que el estudiante debe realizar mientras estudia, es la que forjará su futuro profesional y seguramente su personalidad. También es importante el papel que debe cumplir el área en el aprendizaje.

Para muchos estudiantes, la práctica en el servicio de hotelería es el primer contacto directo con su futura profesión. Durante ese período, los estudiantes podrán dilucidar si el área donde les ha tocado hacer su práctica será su destino laboral, o se transformará en una significativa experiencia para su currículum profesional.

De la misma forma, para lograr buenos profesionales que estén comprometidos con su carrera y a la vez sean funcionales para el hotel o restaurante, se necesita que el sector empresarial se comprometa a su vez con sus prácticas. En este sentido, lo ideal es que los alumnos se encuadren en una reglamentación de trabajo diseñada para este propósito, que determine sus obligaciones ante su empleador o casa de estudios, y al mismo tiempo ésta sea capaz de protegerlos laboralmente. Más bien me refiero a una reglamentación que simplifique su admisión, pero que no deje de lado su compromiso con los futuros trabajadores del área.

Por otra parte, el rol de la hotelería debe considerar idealmente un trato lo más igualitario posible, entre el alumno en práctica con el de un empleado contratado por la empresa, tanto con las obligaciones propias de su puesto y reglamento interno a obedecer, como los beneficios y derechos que éstos tienen, para así lograr una adaptación lo más rápida posible del alumno a sus nuevas responsabilidades. El aclarar desde un principio horas de trabajo semanales, días libres en el mes y remuneración por el trabajo a realizar, siempre es una buena política para generar una buena relación entre las partes. La transparencia evita que se confunda el trabajo como una oportunidad para tener mano de obra barata, o por el contrario se transforme en un recreo de estudios. Es importante que al alumno se le dé, desde el comienzo, una labor específica. Finalmente, esto debe ser sellado en un contrato de práctica entre las partes interesadas: la institución de estudios, el alumno y el hotel que lo acoge. El tener un contrato donde se debe cumplir un horario y responsabilizarse del puesto designado, es algo que los alumnos en práctica deben tener muy presente, ya que si no completa ésta, perderán su año lectivo. Por ello debe ser un compromiso serio, tal como ocurre en las prácticas de países como Suiza.



Colabora: Nicolás Tasiounis, Administrador Hotelero, Institut Hotelier Cesar Ritz de Suiza. Académico en Culinary de gestión en A&B. nicotasiounis@gmail.com



En el contrato además, se deberá especificar la duración mínima y máxima de las semanas de práctica, idealmente 20 a 24, ya que un período menor no le sirve ni al alumno ni al propio hotel. Hay que pensar que en un tiempo muy breve, el alumno no alcanza a acomodarse y conocer su puesto de trabajo, vale decir, no llega a completar una rutina diaria, y ni hablar de aprender diferentes situaciones que puede experimentar durante su labor. Para lograr futuros profesionales preparados para el área, se requiere de experiencias prácticas prolongadas y efectivas.

En este último tiempo, he recibido la información de que algunos hoteles en Santiago ya han comenzado a otorgar un período mayor en las prácticas. Sería bueno que esta positiva noticia esté acompañada con la misma decisión por parte de las casas de estudio y los alumnos.

Hace veinte años terminé mis estudios de Administración Hotelera, primero en Buenos Aires y luego en un Instituto de

Hotelería en Suiza. En mi caso en particular, la experiencia adquirida durante mi práctica fue determinante en mi futuro profesional. Esto significó que mis futuros empleadores reconocieran la importante experiencia de mi práctica profesional en los diferentes cargos, el tiempo de duración y los hoteles en que la realicé.

Sería una aspiración que tanto las instituciones profesionales, gubernamentales, y entidades que agrupan a los empresarios hoteleros, puedan trabajar en conjunto para ayudar a profesionalizar la carrera en todos los niveles, partiendo con la práctica. Desde sus bases, las casas de estudio deben preparar y formar no sólo en la teoría a los mejores profesionales, sino también darles una práctica profesional que sea, valga la redundancia, "práctica", como parte de su formación de estudios, con infraestructura y tecnología.

Mejorar los estándares del servicio hotelero del país, es mejorar la competitividad y las posibilidades laborales de los futuros profesionales. ■



★★★★★
LYON
all hotel services

C O M E R C I A L

El mejor servicio para los que saben de servicio

- Gran variedad en cerraduras electrónicas
- Amplia oferta en equipamiento hotelero (Carros porta equipaje, cajas de seguridad, carros de mucama, papeleros, sillas para eventos, mesas, pista de baile y más...)
- 30 años administrando Minibares

○ **FERTA ESPECIAL**



RACK DE MALETAS \$29.900

Avenida Ricardo Lyon 2489, Providencia,
 Santiago - Chile. Fonos: (562) 274 30 66 - 209 51 54.
 Email: contacto@lyoncomercial.cl www.lyoncomercial.cl