

Camareros a la carrera



Un camarero sirve las mesas de una terraza en Alicante. :: álex domínguez

«La mayoría del personal de cocina sale de la escuela de hostelería, pero con los camareros no pasa lo mismo. Hay un déficit de profesionales con titulación»

ISABEL IBÁÑEZ
Lunes, 11 junio 2018, 13:20

1 f t w ...

Entre los más memorables está el camarero borracho interpretado por Steve Franken en 'El guateque', bebiendo de los vasos de los invitados, sirviendo un exquisito pollo con peluca o atravesando la piscina bandeja en mano. Luego están esos otros que, impecables, preparan a Bond su Martini agitado, no revuelto. O aquel que insistente le ofrecía al ya henchido señor Creosota la chocolatina que finalmente le hacía explotar en 'El sentido de la vida'. En las películas, como en la realidad, los hemos visto escuchar pacientes al cliente que nunca quiere volver a casa o estampando botellas durante las peleas en el 'saloon' de los westerns. Y qué decir de la entrañable plantilla de 'Cheers', el bar que siempre quisimos frecuentar... Camareros, la mayoría amigables, alguien con quien confiarse. La cara de un momento de ocio, de placer, especialmente en nuestro país, donde la mayoría de celebraciones no se entienden si no es en un bar, un restaurante, un pub...

España tiene 1,5 millones de empleados en la hostelería, de los que 1,2 millones lo están en actividades de restauración (camareros de barra o de sala en restaurantes, bares y hoteles, cocineros...), según los datos de la Encuesta de Población Activa (EPA) de 2017, cuando se firmaron 2,7 millones de contratos de camareros asalariados. Atendiendo a estas cifras, y aunque al sector de la hostelería no le guste por considerarla una afirmación «peyorativa», España es un país de camareros.

PUBLICIDAD



inRead invented by Teads

Baleares quiere profesionales titulados en sus bares y restaurantes, una vieja y quimérica reivindicación de la hostelería española con la que pretenden mejorar

Y los hosteleros los buscan cada vez mejores para prestigiar el servicio. Aunque a veces no los encuentran. Y no nos referimos a las ocurrencias de 'elmundotoday': 'Los camareros españoles confiesan que usan todos la misma bayeta para limpiar las mesas', 'Un camarero lleva diez años sirviendo la terraza del bar de al lado', o 'Los camareros cobrarán un suplemento por traer la cuenta; para el datáfono habrá que reservar con días de antelación'... Sino a la arraigada costumbre de, si no hay nada mejor, se puede currar en un bar. Los últimos en lanzar un órdago han sido los hosteleros de Baleares, que han pedido a su Gobierno autonómico complicidad para relanzar una vieja y casi quimérica reivindicación de los patronos de todo el territorio español: mayor preparación para sus empleados, certificada, si es posible, en una titulación.

«No se puede exigir títulos a día de hoy, la necesidad de personal es elevada»

MARÍA TUGORES ESCUELA HOSTELERÍA

Aseguran que si tuvieran más camareros formados, facturarían más y se atreverían a abrir otros establecimientos. En las islas, el panorama está muy complicado por la ausencia de profesionales; los elevadísimos precios de los alquileres están espantando a los que antes venían de la Península a hacer su agosto porque no les compensa. El problema empezó en Ibiza y ha llegado a Mallorca (solo allí hay 9.000 bares, cafeterías y restaurantes que necesitan ser atendidos).

Así las cosas, parece que pedir más formación empeoraría el problema, pero Alfonso Robledo, presidente de Restauración Mallorca, lo tiene claro: «La Escuela de Hostelería tiene llenos sus cursos para cocineros, pero el de camareros está vacío. La gente joven lo usa como último recurso: si no encuentro nada, pues soy camarero. No hay profesionalidad y no es justo que un chaval que se prepara y que estudia, que tiene nivel de inglés... se encuentre en igualdad de condiciones que el que no lo tiene. Hay que mejorar la calidad del servicio, que va a menos». Admite que quizá, con el tiempo, se podría «obligar a tener un título, o un carné profesional», aunque la normativa europea lo impide y el propio Gobierno de Baleares niega que esto vaya a ser así. Se explica Robledo: «No se trata de decir que el que no lo tenga no trabaja, claro. Y habría que valorar lo que se sabe por los años de experiencia».

Exigencia 'millennial'

Algunos planteamientos pasan por pagar más a los que más saben o subvencionar a los empresarios que contraten a chavales formados... Aunque estos no siempre coloquen el dinero en la cumbre de sus reivindicaciones. Los patronos saben que la generación 'millennial' prima tener más tiempo libre, mejor calidad de vida, buen ambiente laboral... Y ya piensan en nuevas soluciones como incluir en las libranzas algunos fines de semana o fomentar la jornada continua.

Emilio Gallego, secretario general de la Federación Española de Hostelería (FEHR), señala que en Baleares se ha firmado el convenio sectorial «con los incrementos más altos de salarios al alza (de media unos 1.300 euros al mes, propinas y pagas extra aparte, cuando en el resto del país, salvo excepciones, son mileuristas), y siempre suele plantearse esta reivindicación. Se valora la creación de un carné profesional, como en la construcción, con el que pedir una cualificación mínima». Pero... ¿dónde quedarían los jóvenes que quieren sacarse un dinero en verano para pagarse los estudios de otras carreras? «Para lo bueno y para lo malo este sector es como es, deberíamos ser inteligentes y hacer compatibles ambas cosas, con iniciativas de reconocer los conocimientos: a los que se han formado y han mejorado dales un 2% más de salario», propone.

«El empresario también debería formarse sobre lo que va a desarrollar»

I. LÓPEZ-ETCHVERRY FED. CAMAREROS

Ángel Gago, presidente de los hosteleros vascos, es escéptico: «Perfecto tener profesionales reconocidos, pero... ¿quién dará esa formación? ¿Qué se entiende por eso? ¿Qué lugares los van a homologar? Hay que reconocer además las aptitudes y la actitud. Habría que hablar de cosas concretas, como que en un local de seis personas al menos dos tuvieran titulación... Es lo deseable, pero del dicho al hecho...».

La pescadilla se muerde la cola: muchos hosteleros optan por coger a cualquiera ante la escasez de oferta y porque no se valora la formación, y como no se valora y no conlleva beneficio de ningún tipo, los chavales no se forman. Lo explica María Tugores, directora de la Escuela de Hostelería de Baleares: «De todos los que estudian con nosotros los dos años más el tercero de especialización, casi las tres

cuartas partes se interesan por la cocina y lo dejan patente en la elección de sus prácticas, en detrimento de las actividades de sala, de camareros. Primero porque en la cocina es más fácil prosperar y porque ven que se coge igual al camarero que tiene formación que al que no. La solución es difícil, pero no se puede exigir titulación, al menos de momento, porque las necesidades de personal son elevadísimas y generaríamos un cuello de botella».

«Soy autodidacta, pero sé recomendar el mejor vino»

«Estoy aprendiendo para montar mi propio negocio»

«Muchos jóvenes vienen de la escuela, pero sin ganas»

«Propongo pasar un año tras la barra, como una mili»

«Tenemos corazón, no somos máquinas expendedoras»

«Hay que tener aguante y eso solo te lo da la experiencia»

Una idea sería crear un sello de calidad, y en ello trabaja el Gobierno balear, 'Gold' lo llaman, que se otorgaría a los locales que contratan a gente con estudios, para alentar a los empresarios. «Nosotros tenemos una bolsa de trabajo y todos los alumnos salen colocados», informa Tugores. Por la tarde, la escuela cede su espacio para el Servicio de Ocupación, cursos de entre 200 y 700 horas que incluyen inglés, alemán y ruso (idiomas cada vez más demandados en hostelería), aparte de otras materias propias de la profesión.

Mosca en la sopa...

¿Cómo ven desde fuera a nuestros profesionales? Hace cinco años, el diario británico 'The Times' aconsejaba «no decir a los camareros españoles que te has encontrado una mosca en la sopa», tachándoles de agresivos. Para Gallego, se trata de una visión sujeta a una «experiencia individual. Los niveles de satisfacción consideran mucho nuestro servicio, está atendido por mucho más personal que en Reino Unido, donde te sirven sandwiches envasados que te coges de una máquina, sólo está el cajero y a veces ni eso; así es difícil que te sirvan mal pero tampoco tendrás una sonrisa. ¡Anda que el camarero inglés tiene buena fama! Tenemos un sector imbatible en relación calidad precio, líderes mundiales en turismo aunque con cosas para mejorar».

1.003 euros al mes

Ese es el sueldo medio atendiendo a los datos recogidos por el portal de ofertas de trabajo Indeed en base a los datos recabados en 8.134 fuentes hasta el día de hoy y en los últimos 36 meses; 900 cobra un camarero de una conocida multinacional de hamburguesas y 1.166 en una empresa hotelera de renombre. Son esencialmente mileuristas, propinas aparte.

Faltan los camareros, que también tienen algo que decir. Sus quejas se fundamentan en «jornadas interminables, sueldos ridículos, cotizando menos horas de las que trabajas... ¡Un gremio que ingresa millones y millones de euros al año! Vergonzoso», dice uno de ellos. Otro recurre al humor: «Trabajando un año en hostelería te convalidan la carrera de Psicología, dos caminos de Santiago y una FP de modelo de pasarela». Ignacio Guido López-Etcheverry preside la

Asociación de Maîtres y Camareros de España (Amyce): «Me parece bien proponer formación para camareros. Ya salen muchos alumnos de escuelas y los cursos de las asociaciones profesionales, incluso para personas en activo que no han tenido oportunidad de estudiar». Insiste en que hay mucha demanda y poca oferta formada, y cree que los gobiernos deberían ayudar a los patronos a enseñar al personal. Termina cambiando la pelota de tejado: pide que «los empresarios también tengan formación, en otros sectores obligatoria o imprescindible, porque son quienes deben tener conocimientos sobre lo que van a desarrollar». Otro órdago lanzado.

De los 21,5 millones de contratos que se firmaron en España en 2017, 2,7 millones fueron de camarero asalariado, lo que supone el 64,2% del total de contratos hosteleros, según el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE). Hay 1,2 millones de camareros trabajando en nuestro país, dicen los datos de la Encuesta de Población Activa (EPA) de un total de 18,8 millones de trabajadores. La hostelería aglutina el 20% de las altas en la Seguridad Social. El 11% del PIB español proviene del Turismo, y dentro, el 6,5% corresponde a la hostelería. La restauración en España agrupa a 300.000 bares y restaurantes.

Lo + leído

Hoy

Sociedad

[Top 50](#)

- 1 **Un portugués, indemnizado por un error que le hizo creer ser el ganador de Euromillones**
- 2 **Una mujer fallece al apostar por las 'pseudoterapias' para tratarse un cáncer de mama**
- 3 **La mujer más tatuada de Europa es española: «Soy adicta a la tinta»**
- 4 **El Estado indemnizará a una mujer cuya hija fue asesinada por su expareja**
- 5 **Kolinda Grabar, la presidenta del Mundial**



**INFÓRMATE EN LA RED DE
CONCESIONARIOS BMW DE
LA COMUNIDAD DE MADRID**
SOLO HASTA EL 31 DE JULIO

[Descúbrelos aquí](#)



Oferta Nuevos Clientes
BONO DE BIENVENIDA

Deposita 60€ Juega con 90€
CÓDIGO: **BIENVENIDA**

[¡Regístrate!](#)

18+ | Juega con Responsabilidad | Ver T&C

1 Comentarios 

Patrocinada

FESTIMAG

Música en grande, una década celebrando el pop en Torrelavega



Noticias relacionadas

Picasso en la cocina



Dos detenidos por prostituir a menores en un centro de acogida tutelado por el Cabildo de Gran Canaria



HOY

Decenas de metros arrastrado del cuello en el peligroso encierro de Miura, que cierra los Sanfermines

Fotos



El último encierro, en imágenes



Adiós a unos Sanfermines «magníficos»



Espectáculos, pasacalles, música, visitas guiadas... llenan de ambiente los escenarios del XV Festival Templario

Videos



Félix Sesay, el migrante del Aquarius que quiere ser cirujano para ayudar a los demás



Detenidas 3 personas por acoso sexual y pornografía infantil



24 personas atendidas por el SAMUR por un incendio en Carabanchel

