

Los alumnos del curso de repostería recibieron ayer sus diplomas

De profesión, sus bombones

N. P. de Nanclores

VITORIA. Peluqueros, administrativos, cocineros, químicos y otros jóvenes con muy diversa formación han terminado integrándose en el mundo de la repostería y bombonería a través de un curso organizado por el Ayuntamiento de Vitoria en colaboración con la agencia Argilan. Los once alumnos, que han trabajado entre harina, azúcar y huevos durante las ochocientas horas prácticas que ha durado el programa, se muestran entusiasmados con sus recién conseguidos puestos de trabajo como ayudantes de pastelero, con los que han integrado en el seno de la gran familia pastelera de Vitoria.

La repostería se ha convertido, en este caso, en una solución al paro para los once jóvenes que terminaron el pasado miércoles el curso. Entre ellos se encontraban titulados administrativos, químicos y una peluquera que no ha encontrado otro cabello que el de angel para peinar. Estos jóvenes, con edades comprendidas entre los 18 y 25 años, han conseguido ya sus primeros contratos en conocidas pastelerías vitorianas, en donde podrán demostrar sus artes con el rodillo y la manga, adquiridos durante los siete meses que ha durado el programa.

El director del curso de bombonería y repostería, Pablo Talegón, se muestra satisfecho con el resultado del curso «ya que en ochocientas horas han aprendido lo que a un ayudante de pastelero, sin experiencia, le cuesta dominar en dos o tres años». Los alumnos comenzaron en septiembre a familiarizarse en el manejo de los instrumentos propios de su futuro oficio, para continuar con la elaboración de productos básicos en materia de repostería, como las masas de pasteles, tarteleas, bizcochos y hojaldre. «Una profesión que hemos elegido por una parte como salida a la situación de desempleo en la que nos encontrábamos antes de comenzar el curso, y por otro lado, porque todos nosotros nos sentíamos atraídos por la repostería», señalan los alumnos con el diploma en la mano. Muchos de ellos se apuntaron al programa de formación ocupacional, que organiza el Ayuntamiento, con la esperanza de encontrar un puesto laboral, «porque al inicio del curso se nos informó de que, una vez finalizado, encontraríamos trabajo». Una ilusión que han mantenido duran-



Los once alumnos del curso de repostería y bombonería organizado por el Ayuntamiento de Vitoria, a través de la agencia Argilan, recogieron ayer sus diplomas.

te los siete meses que ha durado su formación como pasteleros, y que nueve, de los once que recibieron ayer el diploma, han hecho reali-

El dulce imaginado

Una vez dominado el manejo de los medios de trabajo y conocida la base de la repostería, se pone en marcha el poder imaginativo de los jóvenes a la hora de combinar y adornar sus creaciones. Combinar ingredientes para que atraiga la atención visual hacia el dulce y a la vez motive al estómago a digerirlo es una labor que corresponde a la imaginación, señalan con ambición algunos diplomados. Un don que los alumnos no tendrán muchas oportunidades de demostrar en sus puestos de ayudantes de pastelero. «Los artistas ya están

en las pastelerías desde hace muchos años, y son ellos los que dirigirán el trabajo de estos jóvenes», comenta sin molestarse por esconder su modestia Pablo Talegón.

Por su parte, el presidente de la Sociedad de Pasteleros, también presente en el acto de entrega de diplomas, animó en su intervención a los jóvenes ayudantes a que aprovechen todas las oportunidades de superación que los cursos de reciclaje ofrecen, y que se celebran en dos ocasiones al año. A su vez, con cierto tono de optimismo, estableció un periodo de diez años para que los alumnos, que ahora se inician en el mundo de la repostería, consigan consolidar sus propios negocios. Ilustró sus consejos con ejemplos de venerados pasteleros «que comenzaron como nosotros, de ayudantes, y ahora destacan en el mundo de la repostería y bombonería».

Al gusto del paladar alavés

VITORIA. El Correo. El programa de repostería y bombonería, que el Ayuntamiento de Vitoria puso en marcha el pasado septiembre, ha pretendido educar a sus alumnos en el arte de la elaboración de dulces al gusto del paladar alavés. Así lo indicó ayer, tras la entrega de diplomas, el director del curso y dueño de una pastelería, Pablo Talegón. A este respecto, el profesor explicó los diferentes gustos que existen según las provincias. «En Alava nos gustan los postres poco dulces».

Pablo Talegón afirmó que la diferencia de paladares reside en la ubicación de la provincia, tomando como punto de referencia su proximidad o lejanía con la costa. Por ello, a los alaveses prefieren la repostería que no tenga demasiado azúcar, «lo que no quiere decir que no sean golosos. Lo son, pero de postres poco dulces». Sin embargo, en los lugares cercanos al mar los postres tienen más una cantidad de azúcar que es cuatro veces mayor que la que ofrecen los dulces de las pastelerías en esta provincia. «Esto se debe al índice de salinidad que existe en unas zonas y en otras, que hace que el paladar prefiera las cosas más o menos dulces».

El director del curso de repostería tomó como punto de referencia para basar sus afirmaciones en Valencia. Ciudad en la que, según Pablo Talegón, los gustos por el azúcar se convierte en una pasión. El ejemplo más extremo es el de Málaga, en donde echan por kilo de nata 600 gramos de azúcar, «mientras que en Alava, la misma cantidad se hace con 150 gramos, o a lo sumo 200 gramos de azúcar».

Este ejemplo corrobora que «el paladar tiene otros gustos dependiendo de la proximidad a la costa». Por ello, los alumnos que han acudido a sus clases durante siete meses, seis horas diarias, han aprendido las composiciones de los postres al gusto del paladar alavés, «lo que facilita su integración laboral en las pastelerías vitorianas, que están acostumbradas a complacer los gustos de sus clientes».

UNIVERSIDAD DE NAVARRA

CURSO 90-91
Fin plazo solicitudes:
15 de mayo
Información Vitoria:
264236



San
Prudencio

MALLORCA
Hotel 3 estrellas P.C.
27.800

SALOU
Hotel 3 estrellas
Pensión completa + agua y vino
12.800

BRUSELAS
Hotel 4 estrellas A.D.
Excursiones Gante y Brujas incluidas
25.900

PARIS-VERSAILLES
Excursiones Panorámica y Versalles
incluidas
24.900

AMSTERDAM
Hotel 4 estrellas A.D.
21.500

SUIZA
Hotel 4 estrellas A.D.
Excursión Berna incluida
24.900

LISBOA
Hotel 3 ó 4 estrellas. Pensión completa.
Visitas incluidas. Almuerzo en ruta
20.500

GALICIA
Hotel en P. completa 16.500
(*) Todos los destinos con
guía acompañante

Pza. Lavalna, 1. Tfno. 134404.
Cofradía Arriaga, 3. Tfno. 221362.

Amérولا
Escapinox
**TODOS LOS ESCAPES
A TODO ESCAPE**

PROMOCION
MONTAJE GRATIS

Reyes de Navarra, 10 VITORIA Tel. 26 95 79
Fernán Gonzalez, 1

PEQUES DE BLANCO

BOUTIQUE ANNY
Independencia, 2
PELUQUERIA Y BELLEZA
FERNANDO ALONSO
Pozas 48 y Arana, 13
DOCHI-PRONOVIAS
Independencia, 30
CALZADOS-GIL
Pozas, 35
S. Antonio, 19
JOYERIA-RELOJERIA
MARTINEZ
Otz. de Zarate, 30
Dendaraba entrada Paz
L&P FOTOGRAFIA
Sancho el Sabio, 16
LINACERO
Pozas, 17
DEPORTES LEJARRI
Sancho el Sabio, 26
RESTAURANTE TOMAS
Avd. Gasteiz, 49
VIDEO CLUB
LER Y LEFER
Coronación, 12 y Arana, 26

EXPRESS-CARGO PRECISA COMERCIALES

Buscamos contactar con profesionales altamente cualificados que aporten experiencia y resultados demostrables en el ámbito comercial del sector de Transporte Express.

Desarrollarán su actividad en nuestra delegación de Vitoria y su zona de influencia.

El puesto ofrece grandes posibilidades de promoción dentro de la organización.

Condiciones: 1.600.000 ptas. brutas + incentivos.
Interesados remitan urgentemente su historial y fotografía reciente al Código Postal n.º 01013 de Vitoria, indicando referencia comercial E.C.

Fotocopias
color

DESDE

90pts.

¡ESTE
PRECIO
NO
SE PUEDE
COPIAR!

REPRODUCCION DE PLANOS
TODO EN REPROGRAFIA
PRECIOS SIN COMPETENCIA

sistemas **ARCO**

San Antonio, 16- VITORIA