

Dirigidos a cubrir las necesidades actuales de personal cualificado en el sector, especialmente en temporada alta

## **FUNDACIÓN CRUZCAMPO OFRECE FORMACIÓN ‘EXPRES’ PARA MEJORAR LA EMPLEABILIDAD EN HOSTELERÍA**

- Una oferta de cursos intensivos dirigidos a personas, con y sin experiencia, en activo o desempleados, que quieran mejorar su capacitación para acceder a una primera o nueva oportunidad laboral.
- Una formación de dos meses que culmina con prácticas remuneradas y prepara a sus participantes en distintas áreas de especialización en hostelería.
- Fundación Cruzcampo contribuye así a su fin social a través de la formación de calidad para una mayor cualificación profesional y el impulso a la hostelería



**Sevilla, 1 de agosto de 2022.-** Escasez de tiempo, y en numerosas ocasiones, un presupuesto ajustado. Son dos de los ingredientes que se repiten actualmente entre los jóvenes, y no tan jóvenes, que se encuentran buscando activamente un puesto de trabajo, a lo que se suma la demanda de personal cualificado existente en la actualidad en el sector de la hostelería. **Fundación Cruzcampo**, consciente de la importancia de **apoyar al sector, mejorando su empleabilidad y cualificación**, ha diseñado una serie de **cursos exprés** especializados en distintas áreas de restauración, **cocina y sala**, y que se encuentran **becados al 80%** por la entidad dentro de su acción social.

España es el país con más bares del mundo, sin embargo, se estima que faltan 50.000 camareros para hacer frente al primer verano sin restricciones tras la pandemia. Por este motivo, la formación intensiva está destinada a todo tipo de perfiles, desde personas en **situación de desempleo hasta aquellas que se encuentran en activo** y desean mejorar su capacitación, así como a personas **con o sin experiencia**.

El primero de estos planes de entrenamiento intensivo **comenzará a principios de 2023** y está enfocado a **sentar las bases de las técnicas y conocimientos indispensables de la cocina profesional**. El **objetivo** es adquirir las destrezas básicas para mejorar la situación laboral y optar a mejores oportunidades laborales para iniciar o relanzar la carrera profesional. Tendrán lugar en **Factoría Cruzcampo**, sede de la Fundación y donde tiene también lugar el programa de formación y becas **Talento Cruzcampo**.

En este sentido, los alumnos tendrán **acceso a la bolsa de empleo de la escuela**, enriquecida gracias a la red de hosteleros colaboradores. **Regla Bejarano, directora de la Fundación Cruzcampo**, explica: *“Nos hemos propuesto decididamente dignificar y mejorar la cualificación en el sector, así como poner en valor los más de 22 años de experiencia de los grandes profesionales de nuestra Escuela de Hostelería propia y extender su servicio a nuestra acción social. Escuchamos activamente al sector y a la sociedad y actuamos trabajando por adaptarnos y ofrecer soluciones a las necesidades actuales que existen en nuestro país y en nuestra región”*.

## **FUNDACIÓN CRUZCAMPO: UNA AMPLIA OFERTA FORMATIVA EN HOSTELERÍA**

### **TALENTO CRUZCAMPO: FORMACIÓN ANUAL CON PRÁCTICAS EN ESTABLECIMIENTOS DE ALTA GASTRONOMÍA Y ESTRELLA MICHELÍN Y NUEVA EDICIÓN EN SEPTIEMBRE 2022**

La oferta formativa que ofrece la Fundación Cruzcampo no solo se concentra en pocos meses. Prueba de ello es el programa de formación y becas Talento Cruzcampo, con una duración de **10 meses y un 80% de práctica en entorno profesional**, con **3 meses de prácticas en restaurantes de prestigio a nivel nacional** (de agosto a octubre 2023). Los destinos son muy variados y se reparten por toda la geografía española, incluyendo establecimientos **con estrella Michelin, como Cenador de Amós, el Portal de Echarren, Casa Gerardo, o Dani García**, además de otros restaurantes de alta gastronomía donde los jóvenes aprenden de la mano de los mejores talentos y perfeccionan los conocimientos adquiridos durante su formación.

Hasta la fecha, **Talento Cruzcampo** ha conseguido ya un índice de **inserción laboral del 95%**. Actualmente, los alumnos de la **segunda edición** acaban de terminar su formación teórico-práctica y se dirigen a sus respectivos **destinos de prácticas**, donde podrán demostrar sus destrezas y conocimientos adquiridos en un entorno 100% profesional y en plena temporada alta para el sector de la restauración.

Tras el periodo estival, Talento Cruzcampo inaugurará su **tercera edición**, en la que una nueva hornada de **jóvenes** de entre **18 y 30 años** aprenderán la **profesión** y las **tendencias en hostelería**. El **plazo de inscripción** continúa abierto **hasta el 21 de septiembre** y se puede realizar a través de la **página web** de Fundación Cruzcampo [www.fundacioncruzcampo.com](http://www.fundacioncruzcampo.com).

### **CURSO DE GESTIÓN DE NEGOCIO**

Además del programa Talento Cruzcampo y los cursos intensivos de la Fundación, los profesionales de la hostelería tienen a su disposición el curso centrado en **gestión hostelera**. Dirigidos a aquellos que quieren obtener **mayor rendimiento de su negocio** de la mano de profesionales expertos, con **formato online** y con dos **sesiones presenciales**, ofrece también varios paquetes de contenido a elegir por el propio alumno. **Gestión financiera, dirección estratégica, recursos humanos y marco legal, compras y materias primas, o marketing**

**gastronómico**, son algunas de las materias impartidas. La inscripción también está disponible [en la página web de la Fundación](#).

### **OTRAS FORMACIONES EN HOSTELERÍA**

Por último, se encuentran las formaciones disponibles bajo el marco del **Programa Integral de Cualificación y Empleo (PICE)**, impulsado por la **Cámara de Comercio de Sevilla**, para fomentar la inserción laboral de los jóvenes mediante la formación en distintas áreas de la hostelería. **Ayudante de cocina, auxiliar de camarero/a, y recepción y control de mercancías**. Hasta final de año, se desarrollará este programa que pretende acercar al alumnado a la realidad del mercado.

#### **Acerca de Fundación Cruzcampo**

La Fundación Cruzcampo fue creada en 1995 para vertebrar el compromiso social de Cruzcampo con la sociedad, promoviendo especialmente el desarrollo económico y social de Andalucía. Gracias al respaldo de HEINEKEN España continúa contribuyendo a la sociedad a través de dos ejes de actuación: el impulso al talento de los jóvenes y la promoción de la cultura cervecera.

Desde entonces, la Fundación Cruzcampo convoca programas y experiencias para apoyar a los jóvenes en la mejora de su empleabilidad, promoviendo la formación especialmente en hostelería. En este sentido, la Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo tiene un papel protagonista y actualmente afronta el desafío de formar a jóvenes y hosteleros en las nuevas capacidades que el sector necesita para responder a los retos actuales: la digitalización, los nuevos canales de comunicación, la dinamización del consumo y el ocio seguro, el cuidado al medioambiente...). Muestra de ello, es la plataforma social TALENTO CRUZCAMPO y el portal de formación AULA ABIERTA, ambos lanzados para impulsar la hostelería frente a la crisis de la COVID-19.

La Fundación Cruzcampo es miembro de la Asociación Española de Fundaciones y de la Asociación de Fundaciones Andaluzas.

[www.fundacioncruzcampo.com](http://www.fundacioncruzcampo.com)

FB: /fundacioncruzcampo | TW: @FCruzcampo | IG: @fundacioncruzcampo

#### **Acerca de Cruzcampo**

Cruzcampo nació en 1904 como una cerveza especialmente concebida para el clima cálido del sur, para disfrutarse muy fría, algo que los maestros equilibraron subiendo su amargor, creando así una cerveza con mucho acento.

Desde entonces, sus raíces siguen siendo fuente constante de inspiración para crear, experimentar y evolucionar a través de la maestría cervecera. Resultado de la fusión entre raíz y evolución son las cervezas artesanas de La Fábrica de Cruzcampo en Málaga, que incorporan ingredientes como cítricos o frutas tropicales.

La diversidad también se traslada a su portafolio, con cervezas como Cruzcampo Especial o Cruzcampo Andalusian IPA, elaboradas con el sol de Andalucía (con energía eléctrica renovable procedente de energía solar). Una cerveza compuesta por ingredientes 100% naturales, con un lúpulo especial y una levadura exclusiva que le otorgan su sabor característico.

Por su parte, la caña Cruzcampo de barril es una cerveza especial con un proceso de elaboración único, en frío y sin pasteurizar, para garantizar su máxima frescura. Su ritual de servicio, a -2º centígrados y sin espuma de más, permite disfrutar al máximo de esta cerveza que es líder en el canal de hostelería a nivel nacional.

Cruzcampo cuenta además entre sus variedades con Cruzcampo Gran Reserva, una cerveza 100% malta para acompañar momentos especiales; Cruzcampo Radler, con zumo natural de limón; Cruzcampo 0,0, con 0% alcohol y el mejor sabor en frío o Cruzcampo Especial Sin Gluten, todo el sabor de Cruzcampo Especial apta para celíacos.

[www.cruzcampo.es](http://www.cruzcampo.es)

FB: /Cruzcampo.es | TW: @Cruzcampo | IG: @Cruzcampo

#### **Sobre la familia HEINEKEN España**

En HEINEKEN España somos una familia plural de apasionados cerveceros, motivados por unir y hacer disfrutar a las personas cuidando de nuestro planeta, convencidos de que sumando la fuerza global y la diversidad local alcanzaremos un mundo mejor. Nuestros maestros cerveceros, siempre apasionados por la calidad, elaboran día a día cervezas con cuerpo y alma. Nuestro carácter internacional nos permite poner todo el conocimiento global al

servicio de nuestras marcas en España: nuestra patria es el sabor. Sabemos que las mejores cervezas surgen de la diversidad, porque no hay dos gustos iguales, y nuestro porfolio único es un ejemplo de ello.

Con más de 30 marcas y más de 80 variedades, ofrecemos grandes marcas queridas y reconocidas por todos, como Heineken®, la cerveza con la que nuestra historia comenzó y que hoy es la más internacional del mundo, Cruzcampo, con más de 115 años de maestría cervecera e innovación y Amstel, cerveza 100% malta fruto del sabor de hacerlo bien, estrechamente vinculada a nuestro país. Asimismo, completan nuestra familia Desperados, El Águila, el cider Ladrón de Manzanas, marcas locales como 18/70 o El Alcázar o especialidades como Guinness®, Paulaner, entre otras. Llevamos más de un siglo elaborando cervezas en España, donde tenemos actualmente cuatro fábricas en Sevilla, Madrid, Valencia y Jaén, que producen cerca de 10 millones de hectolitros al año, o lo que es lo mismo, más de 10 millones de cañas al día.

Somos la cervecera más verde y cada día trabajamos para elaborar cervezas que le gusten al mundo, por ello tenemos un fuerte compromiso con nuestro entorno social y medioambiental. El agua es el 95% de la cerveza y el 100% de la vida, por ello cuidarla es nuestra prioridad. Elaboramos cervezas con energías renovables, gracias al poder del sol: nuestro objetivo es conseguir un sabor 10, con emisiones 0. Somos más que cerveza: impulsamos a la gente y fomentamos el mejor talento a través de nuestra Fundación Cruzcampo y su Escuela de Hostelería como agentes sociales.

HEINEKEN es cabeza y corazón. Casi 1.400 empleados, orgullosos de pertenecer a una familia cervecera, plural y diversa. Nos apasiona hacer disfrutar a las personas y tenemos una única prioridad: cuidar de los nuestros. La diversidad internacional y local es nuestro ingrediente secreto. Formamos parte de HEINEKEN NV, la cervecera más internacional con más de 150 años de historia, 85.000 empleados en más de 70 países y un portafolio de 300 marcas en todo el mundo. En HEINEKEN recomendamos el consumo responsable de nuestras marcas.

Si necesitas más información de nuestra familia HEINEKEN España, consulta la web [www.heinekenespana.es](http://www.heinekenespana.es) y su sección de [Prensa](#) con toda la actualidad. Descarga material gráfico de HEINEKEN y sus marcas [aquí](#).

**Contacto de prensa:**



**Silvia Cabrera**  
[silvia.cabrera@heineken.es](mailto:silvia.cabrera@heineken.es)  
601 001 38

**N Team**  
**Comunicación**

**Mar Fernández**  
[mar@nteamcomunicacion.com](mailto:mar@nteamcomunicacion.com)  
636 213 710