

## Proyecto de curso de cocina

---

*Enero 2105*

En Mali existe una necesidad de gente con conocimientos de cocina, tanto en el servicio doméstico como en el profesional, para restaurantes y hoteles. Las escuelas privadas son inabordables para las personas que no tienen una situación económica privilegiada. Una gestión que hemos realizado en una escuela de pastelería nos ha dado una matrícula de suscripción para un curso de dos años de 300.000 Cfa año, equivalentes a unos 500€ (una persona con un buen empleo gana entre 300 y 600€ al mes). Son cursos de 5 horas al día. Los cursos de corta duración se ofrecen a un precio de 135.000 Cfa/mes, es decir unos 210€.

Ecos de Mali colaborará con el Colegio de religiosas de María Inmaculada de Bamako, que ya imparten cursos de costura, para crear un curso de formación en cocina.

En una primera fase, a iniciar en septiembre de 2015 (nuevo curso escolar) se impartirá formación a las chicas que se preparan en el colegio para el servicio doméstico, y tras esta experiencia, en septiembre de 2016, se comenzará a impartir un curso para profesionales de un año de duración.

### **Antecedentes**

Actualmente las religiosas imparten un cursillo, de forma totalmente gratuita, a las chicas de los poblados que vienen a Bamako para encontrar trabajo de servicio doméstico.

Cada dos semanas, los domingos las religiosas seleccionan 24 chicas, normalmente de entre 18 y 20 años de edad, para que entren en el colegio en régimen de internado. Se les imparten clases para que tengan nociones de limpieza, hacer las camas, y las tareas más habituales en este trabajo.

Estas chicas difícilmente tendrían posibilidad de encontrar un empleo, debido a su carencia total de formación y conocimientos. En su gran mayoría son chicas analfabetas, que sólo hablan bámbara, y que sólo conocen las formas de actuar de sus familias.

Tras este período de formación, las religiosas les buscan un empleo de servicio doméstico. Por este empleo las chicas suelen recibir un salario de unos 20.000 Cfa al mes (unos 30€), más comida y residencia con la familia.

Las personas que las emplean se quejan habitualmente de que estas chicas no tienen ningún conocimiento para las tareas de cocina.

### **Objetivos**

Este proyecto pretende reestructurar este programa formativo con una formación prioritaria en cocina, con la finalidad de mejorar las posibilidades de empleo de las chicas y poder incrementar su remuneración.

Las religiosas ya disponen de un aula para el curso, donde ya se ha realizado la obra civil de una cocina. Será necesario equiparla además con toda la maquinaria, instrumentos y útiles necesarios para las actividades de cocina.

A este menester se dedicarían las mañanas de los días lectivos del curso, por lo que se podrían impartir clases de 3 horas de duración durante 10 días.

El contenido del curso, a definir, incluirá alguna clase teórica sobre fundamentos de la cocina, y clases en las que se enseñe a preparar los platos más usuales en las familias de destino (arroz, pasta, huevos, pescado, pollo...).

Para ello, ya contamos con algunas profesoras: cocineras de restaurante y amas de casa con buenos conocimientos culinarios. Estas personas han mostrado ya su interés en colaborar desinteresadamente, si bien se les deberán pagar los gastos de desplazamiento.

## **Inversiones necesarias**

Como ya hemos indicado, se dispone ya de un aula (ver fotografía en la web) que dispone de agua y tomas de electricidad, así como fregadero, armarios, plan de trabajo, etc.

Necesitaremos adquirir la maquinaria necesaria. En Bamako se pueden comprar equipos de segunda mano en buen estado a un coste reducido, teniendo en cuenta que los nuevos son bastante más caros que en Europa.

Será necesaria:

Una nevera	400 €
Un congelador	500€
Una cocina con horno	400€
Un horno microondas	150€
Una batidora	100€
Sartenes, ollas, etc.	150€
Cubiertos, platos, etc	100€
Otros varios	200€
<b>TOTAL</b>	<b>2.000€</b>

## **Consumo de materias para los cursos**

Durante los diez días de clase las chicas practicarán cocinando platos. Para ello necesitaremos comprar los ingredientes. En grandes líneas, prevemos que para cada curso se necesitarán:

Arroz 1 kg	2€
Aceite 2 lts	4€
Pasta 1 kg	3€
Huevos 12 u.	4€
Pescado 1 kg	6€
Carne de vacuno 1/2 kg	4€

Pollo 1 u.	4€
Frutas	2€
Sal, pimienta, especias	1€
Otros varios	5€
<b>TOTAL</b>	<b>35€</b>

A estos costes deberemos sumar los gastos del desplazamiento del profesorado. Estimamos que serán unos 4.000 Cfa (si se debe utilizar taxi) por clase con profesor externo, lo que representará aproximadamente 30 €.

Es decir que se debe calcular un coste de consumibles para cada curso de 10 días de unos 65€.

## **Proyecto de autofinanciación**

Intentaremos que estos costes terminen siendo autofinanciados. Ya que las chicas no pagan por los cursos, la propuesta es que cocinen platos que puedan ser vendidos como catering a las familias que las emplean (residentes extranjeros en Bamako, altos empleados de la sede del Banco cercano, etc.), para su consumo personal o en la organización de fiestas y banquetes.

Los platos en cuestión serán elegidos tras la realización de un sondeo entre los posibles compradores. La idea es escoger platos que no tengan problemas de acondicionamiento y transporte, conservación etc. Pueden ser quiches, tartas, croquetas diversas, tortilla de patatas o similares.

Se ofrecerá (con suplemento en el precio de venta) un servicio de entrega a domicilio. Para este fin contrataremos un joven con moto, al que se le abonará un tanto por viaje.

*Equipo directivo de Ecos de Mali*

*Enero de 2015*