

# Gastronomia de futur a l'institut

▶ Davant del risc de perdre els estudis per falta d'alumnes, el Cicle de Cuina i Gastronomia de l'IES Pere Borrell de Puigcerdà obre els dijous el menjador perquè els estudiants s'enfrontin a comensals reals i es conegui més la formació

MIQUEL SPA. PUIGCERDÀ

■ Com un restaurant, però a l'institut. Els alumnes del cicle de grau mitjà de Cuina i Gastronomia de l'IES Pere Borrell de Puigcerdà han obert a la comunitat educativa, i al públic en general en funció de la demanda, l'aprenentatge dels alumnes en forma de menjador obert. Cada dijous els estudiants passen l'examen del comensal, una prova que els acostia a la realitat. Entre les aules, el vestíbul i els passadissos s'hi aixeca l'olor dels fogons...

La feina comença ja a principi de setmana amb reunions entre els professors i els alumnes sobre els menús, els plats ofereixen un viatge setmanal per cuines regionals i nacionals, i fent les comandes als proveïdors. Quan arriba el menjar, cal fer-ne la gestió present-ne la temperatura, el pes i fent-ne un control de qualitat. Si és possible, els dies precedents els alumnes fan ja cocccions de producció com ara brous o guisats. Dijous a primera hora l'equip ja es distribueix per grups per encarar la feina de cuina, amb la designació d'un xef i les diferents seccions de freds i calents, i la de sala entre els estudiants més i menys experimentats dels dos cursos. Al capdavant dels equips hi ha els professors, Arnau Arcas i Conchy Chamorro. El menú del dijous dedicat a Andalusia inclou Peix Fregit, Caldillo de Perro, Salmorejo de taronja, Cua de Bou, Mandonguilles de Sípia i Lluç i unes postres de pastisseria de crema. Cap a les dues comencen a arribar els comensals a la sala creada en un



Dos alumnes als fogons amb la supervisió del professor Arnau Arcas

MIQUEL SPA



Un estudiant aprèn a fer de cambrer sota la mirada de la professora Conchy Chamorro

MIQUEL SPA

espai contigu a les cuines, amb una quinzena de places. És el moment en què els estudiants s'enfronten a un judici directe de la seva feina. Sense filtres ni xarxes de protecció. Al menjador hi acostumen a anar professors, familiars dels alumnes o altres persones vinculades amb el centre.

El professor Arnau Arcas, explica que «el fet de ser pocs alumnes ens permet oferir un ensenyament molt personalitzat; la nostra intenció és que surtin el màxim de preparats possible de cara al futur professional». Pel que fa als dijous, Arcas argumenta que «la nostra idea és que els dijous els alumnes pugui tenir una experiència el més propera possible a la d'un restaurant intentant equiparant-lo al que fem a classe».

## Deu places que amenacen el curs

El Cicle de Cuina i Gastronomia te aquest any, entre primer i segon curs, un total de deu alumnes, una xifra molt petita atès que n'oferta cinquanta, que pot arribar a posar en perill la formació. En aquest sentit, el departament d'Educació i el mateix centre tenen sobre la taula el debat de la seva continuïtat. El gran problema de l'oferta educativa és que en haver-hi tanta demanda laboral entre els restaurants i hotels de la Cerdanya, els joves van directament a les feines sense passar per les aules. Institut, administracions i sector privat analitzen com promoure els estudis amb incentius als joves treballadors que els cursin i, doncs, tinguin una formació sòlida i reglada.

## Miriam Garcia

ESTUDIANT DEL CICLE DE CUINA I GASTRONOMIA

«La meva il·lusió és treballar fent plats freds i pastisseria a Cerdanya»

M.S. PUIGCERDÀ

■ És el primer dijous que el menjador obert del cicle ofereix dos plats de primer i dos de segon, de manera que la jornada dobla la feina i la pressió. Hi ha una certa pressió quan a les dues del migdia comencen a arribar comensals. La Miriam és a la cuina treballant en equip com una etapa de preparació del seu futur: «M'agrada basant; és difícil però quan li agafes el truc ja és més fàcil. Els dijous el curs s'assembla a la cuina d'un restaurant i al final és com un assaig del que farem en el futur; ens va molt bé per



La Miriam posant a punt un obrador

quan anem a fer les pràctiques. Ja sabem com va. Vull treballar a Cerdanya fent plats freds i pastisseria».

## Nikita Murzich

ESTUDIANT DEL CICLE DE CUINA I GASTRONOMIA

«De vegades hi ha pressió però ens ajudem per aconseguir-ho»

M.S. PUIGCERDÀ

■ En Nikita Murzich te dinou anys. Remena una gran olla de brou amb la supervisió del professor. Es coordina amb altres companys per anar elaborant el menú del dia. Ell encara la tasca i els estudis amb il·lusió: «Si, fem el restaurant cada dijous i estem aportant els plats cada setmana de diferents regions i altres països. Avui fem un menú d'Andalusia i després farem França o Itàlia... És com un servei normal, de vegades hi ha pressió quan els plats no surten bé o ens corre pressa i tenim temps de prela-



El jove Nikita prepara un brou

borar-ho tot abans del servei, però com que treballem en equip ens ajudem uns als altres per aconseguir-ho».