Laura Palomeras: «Cada vegada s'està valorant més la professió de cambrer»

És coordinadora dels cicles de Cuina i Gastronomia i Serveis en Restauració a l'Olivar Gran de Figueres



La professora de cuina Laura Palomeras.

Laura Palomeras Mir, professora de cuina de l'Institut Olivar Gran de Figueres, és la coordinadora dels cicles formatius de grau mitjà de Cuina i Gastronomia i de Serveis en Restauració. Amb aquestes paraules, descriu ella la seva professió: "Aquest és un món que t'enganxa, que és creatiu, que et manté desperta i viva cada dia, és un no parar. No tens mai temps d'avorrir-te."

Als 22 anys i un cop acabada la seva formació a l'Escola d'Hostaleria de Girona, va muntar el seu propi restaurant. Als 30 anys, va decidir donar un canvi de rumb a la seva vida professional i va decidir que ensenyar podia ser una bona aportació a la societat. Va aprovar les oposicions del Departament d'Ensenyament i ara que té 39 anys viu immersa en les classes.

Quina formació es requereix per ser professora de cuina en un institut?

Cal ser professor tècnic de formació professional. Es necessita com a mínim una FP 2, el nivell C de català i, en el meu cas, em vaig treure les oposicions del Departament d'Ensenyament. A més, veient com avança tot, tinc el nivell A2 d'anglès i m'estic traient la carrera de Psicologia.

Ampliar la formació és important per al professorat?

Crec que sí. En el món en què ens movem nosaltres, tot evoluciona molt de pressa. Quan jo estudiava, per exemple, no existien les tauletes i, ara, gairebé tot ho fem amb ordinadors, pissarres digitals i tauletes. El Departament d'Ensenyament ens dóna molta formació però, a part, un mateix, si té inquietutds, s'ha d'anar formant també pel seu compte.

És professora de l'Institut Olivar Gran, però les classes es desenvolupen a l'Escola d'Hostaleria. Com s'explica?

L'Escola d'Hostaleria és l'edifici i a dins hi ha dues entitats. Per una banda, hi ha els Cursos de Formació Ocupacional, antiga escola d'hostaleria de Vilamalla, i, per l'altra, hi ha els cicles formatius, que depenen de l'Institut Olivar Gran. Simplement, compartim espais. Els cicles que impartim a l'institut són molt específics, perquè necessitem cuines i un bar, i per això les pràctiques les realitzem a l'Escola d'Hostaleria, però les teòriques, tant les podem fer aquí com a les aules de l'institut.

Quants alumnes estudien en aquests cicles?

Als dos cursos dels dos cicles, entre primer i segon, tenim al voltant de cent alumnes.

El món de la cuina està de moda. Això és bo per a aquests estudis?

És bo. Aquí el turisme és molt important, i hi ha molts negocis d'hostaleria. Un volum important de les persones que es volen dedicar a la cuina són els fills dels empresaris d'hostaleria, per donar continuïtat al llegat dels pares. I la moda també ve per les Estrelles Michelin que tenim tan a prop i pels programes de televisió, com 'Master Chef'. Cada vegada s'està valorant més, també, la professió de cambrer. Potser la feina no és tan atractiva com la del cuiner, però també s'està valorant, és cert. De fet, estem en un territori de vins i, avui dia, els cambrers, a part de servir plats, com feien antigament, també són coneixedors dels vins, són mig enòlegs, mig sommeliers, saben elaborar plats o elaborar còctels davant dels clients.

S'afavoreix la sortida laboral d'aquests alumnes?

Els alumnes dels cicles formatius han de fer unes 350 hores de pràctiques en empreses externes. Nosaltres els tutelem igualment, però han de fer aquestes pràctiques fora. Moltes d'aquestes empreses, ja se'ls queden per treballar. Ara mateix, no ens queden alumnes per fer pràctiques perquè els tenim a tots col·locats.

És un èxit?

Creiem que sí. També cal tenir en compte que l'economia s'ha reactivat i les empreses tornen a contractar gent.

Els alumnes que acaben la seva formació aquí, van a estudiar un grau superior o bé, pel que fa aquells que no volen continuar estudiant, el 99,9 per cent troba feina.

Així com els alumnes aprenen a les empreses, vénen empreses a parlar a l'Escola d'Hostaleria?

Intentem treballar amb tots els cellers de la comarca, amb els trulls d'oli i amb els petits productors. Procurem que molta gent de fora vingui a l'escola a explicar-nos com treballen i com es fan els seus productes. Els alumnes dels cicles formatius realitzen i serveixen el menjar per al restaurant els dilluns i els dimarts, amb atenció al públic. Per exemple, cada quinze dies, els dilluns i els dimarts maridem els menús amb els vins d'un celler diferent. I, prèviament, aquest celler ha estat aquí a explicar-nos els seus productes, perquè així els alumnes saben de primera mà com són aquells vins que estan servint als clients.

Font del document:
http://www.emporda.info/comarca/2017/02/02/laura-palomeras-vegada-sesta-valorant/344166.html?utm_source=rss