

Els reconeixements avalen l'escola hostaleria de l'Institut Olivar Gran de Figueres

Quatre alumnes dels cicles formatius han obtingut resultats destacats en concursos d'àmbit català i espanyol



Ferran Repullo i Carolina Quer, alumnes de l'escola d'hostaleria de l'Olivar Gran

L'Institut Olivar Gran de Figueres té, entre la seva àmplia oferta educativa, tres cicles formatius de grau mitjà i un de superior relacionats amb l'hostaleria. En aquest curs 2020-2021, compta amb uns noranta alumnes d'edats molt diverses. El centre aprofita la instal·lació de l'escola d'hostaleria ubicada a tocar l'edifici de l'institut.

En els casos dels cicles de grau mitjà, les especialitats que s'imparteixen són les de Cuina i gastronomia; Forneria, pastisseria i cafeteria i Serveis en restauració. Pel que fa al grau superior, el cicle està dedicat a la Direcció de cuina i és en format dual, amb la col·laboració d'empreses del sector.

La feina del professorat i la predisposició dels alumnes a avançar en el seu aprenentatge està donant fruits importants, encara que els efectes de la pandèmia també han tingut la seva repercussió en la sortida laboral dels nous professionals de la restauració.

Aquestes darreres setmanes, l'hostaleria de l'Olivar Gran ha viscut moments de satisfacció amb el fet que quatre dels seus alumnes han estat reconeguts en diversos concursos d'àmbit català i espanyol. Així Alexia Ventura Ladero, alumna de primer curs de Direcció de cuina, ha quedat en segona posició en la setena edició de la convocatòria estatal del Concurso de Cocina con Xata Roxa, d'Astúries. Alexia Ventura va passar a la final amb una recepta pròpia de Brioix de tomata i bitxo amb costella de vedella Xata Roxa fumada amb una maionesa, brots de Can Garús i propis encurtits.

Al mateix temps, Ferran Repullo, de segon del Cicle Mitjà de Cuina i gastronomia, ha arribat a la final del premi Josep Lladonosa que es disputarà a les Borges Blanques. Dos altres alumnes del Cicle Superior han estat guanyadors de l'àmbit comarcal, d'entre 862 participants de batxillerat i cicles, del Joc de Borsa de la UdG. Carolina Quer ha acabat sent la guanyadora absoluta i Hamza El Ari ha quedat en tercer lloc comarcal.

Ferran Repullo Martos, de 23 anys, i Carolina Quer Poncelas, de 34, són dos bons exemples de com la formació

professional pot jugar un paper important en la vida de les persones. Casualment, tots dos són de Vilafant i han tornat a les aules perquè sentien la necessitat «de fer un pas endavant» en les seves vides.

Ferran Repullo va deixar els estudis «massa aviat» per anar a treballar al món de la construcció. «Em vaig adonar que m'havia equivocat». Quan ho va tenir clar, l'opció va ser tornar a l'escola d'hostaleria. «Aquí em sento a gust, faig una feina que m'agrada molt i que penso que és el meu futur». La tornada ha estat positiva, fins al punt que els caps de setmana treballa a la cuina del prestigiós restaurant Les Cols d'Olot. Sobre la seva participació en el premi gastronòmic Josep Lladonosa té ganes «de fer un gran paper, per deixar en bon nom l'Institut Olivar Gran».

Carolina Quer ha tornat a classe havent acumulat «molta experiència en les cuines de diversos establiments». Haver superat la trentena no és cap impediment «per sentir-me molt a gust amb la resta de companys i professors de l'escola. Estar aquí em dona vida, m'ajuda a aprendre coses noves i perfeccionar les que ja coneixia», diu Quer. La seva màxima il·lusió és «avançar i poder obrir el meu propi negoci de menjar per emportar».

A prop seu, el cap d'estudis Ramon Ferrer i els professors Neus Guillaumet i Jordi Farrés veuen en la nova fornada de professionals de l'hostaleria «moltes ganes d'aprendre», un factor clau en una comarca de serveis com la nostra.

Carolina Quer i Ferran Repullo es mostren satisfets per l'aprenentatge que estan fent a l'escola d'hostaleria de l'Olivar Gran. Ambdós coincideixen a dir que «el professorat ens ajuda molt a avançar» i troben que la participació en concurs i premis «és un afegit que ens anima a ser creatius». «L'escola et dona vida i s'ha d'aprofitar», afegeix Quer.

La seva vocació no té arrels familiars. L'avi de Carolina tenia un bar a Valladolid, però no va tenir cap influència. «De petita em fixava en la cuina de la mare, sempre a foc lent, i ara la valoro molt. A mi, sobretot, m'agrada la pastisseria, però m'esforço a fer-ho bé en tots els vessants gastronòmics», diu. Ferran Repullo és ben sincer: «Quan era més jove, no em fixava en res de com es cuinava a casa o com ho feia la família, però ara reconec que em fixo molt més en les coses. La meva àvia Eufrasia cuina de maneres molt tradicionals, els arrossos, els guisats, és brutal com ho fa. Jo intento aprendre i adaptar coses quan he de cuinar per combinar la cuina de sempre amb maneres de fer noves». Ferran es troba molt a gust quan treballa a Les Cols d'Olot i explica amb un somriure obert que «tant a l'escola com en el restaurant m'ho passo molt bé fent pràctiques i treballant. El temps passa volant i això no té preu».

Carolina Quer espera obrir un negoci «que em faci sentir pròxima a la gent, cuinar per als clients, és el meu somni».

Font del document:

https://www.emporda.info/comarca/2021/04/27/reconeixements-avalen-laposhostaleria-laposolivar/493969.html?utm_so

urce=rss