

L'Escola d'Hostaleria de l'Olivar Gran potencia la formació dels caps de sala

Els alumnes del cicle mitjà de Serveis en restauració valoren «l'alta qualitat» de l'aprenentatge a l'Institut de Figueres



Les alumnes del Cicle Mitjà de Serveis en restauració

En el món de la restauració i la gastronomia, tan important és la cuina, com el producte i el servei. Aquestes tres premisses les té molt en compte l'Escola d'Hostaleria de l'Institut Olivar Gran de Figueres. El centre té plenament consolidats els seus quatre cicles formatius, el Superior de Direcció de Cuina, amb format dual, i els Mitjans de Forneria, Pastisseria i Confiteria; Cuina i Gastronomia i Serveis en Restauració.

En aquest darrer cas, l'institut ha treballat molt a fons per a donar relleu a la feina del personal i els caps de sala. «És una peça clau en qualsevol menjador d'un restaurant. Sense un bon servei i sense que el personal estigui ben format, qualsevol establiment pot quedar malament malgrat que la seva cuina sigui excel·lent», manifesta l'equip de professors format per Ramon Ferrer, Anna Doñate, Ivan López i Virgínia Garcia.

Tres alumnes d'aquest curs han volgut aportar-nos la seva experiència formativa. Mireia Custojà té 21 anys i és d'Avinyonet de Puigventós. Va fer el primer curs de cuina abans de fer el salt a Serveis. «Em vaig adonar que tenia facilitat per estar al costat del client, atendre'l. Soc una persona oberta, m'agrada parlar i aquest és el meu món», diu. Mireia ha representat l'Escola d'Hostaleria de Figueres en el campionat de Catalunya de Sala.

Noa Marín-Buck té 17 anys, nascuda a Barcelona però resident a Figueres. Va deixar el Batxillerat per fer una part del curs de Sala i enguany ha volgut repetir. «És una feina que m'ha enamorat. La meva mare és cambrera i no volia, però jo tinc clar que és el meu futur. Soc extravertida i m'agrada atendre la gent en un menjador», explica. Ainoa Rey, figuerenca de 21 anys, va començar Cuina ara fa cinc anys i ara fa el segon any de Serveis per fer un pas endavant en la seva vida professional. «Vull emprendre i tenir el meu propi negoci», assegura.

Totes tres valoren amb una nota «molt alta» la qualitat de la formació que estan rebent a l'Escola d'Hostaleria de Figueres. «Som com una família, treballem i aprenem molt. Estem molt motivades i el temps de les classes passen volant. Ens hem adonat que fer el servei de sala ho és tot per a donar una bona imatge d'un establiment».

L'institut té clar que «el Cicle de Serveis en restauració s'ha de potenciar, ja que en el sector hi ha manca de gent ben formada». Les preinscripcions per a cicles de Grau Mitjà han començat aquest dimarts i s'allarguen fins al 17 de maig. El de Grau Superior de Direcció de Cuina va del 25 al 31 de maig.

Font del document:

https://www.emporda.info/comarca/2021/05/11/laposescola-daposhostaleria-laposolivar-gran/495302.html?utm_source=rss