

CETT Alumni

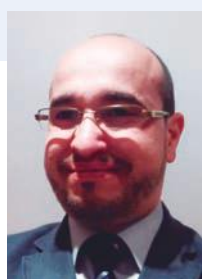
Alumni
CETT

L'ANTIC ALUMNAT del CETT AVUI

Antonio HUGUET



Amb 32 anys, l'Antonio Huguet és, des de fa uns mesos, director de l'Hotel Olivia Plaza (Barcelona), on és responsable que tots els departaments funcionin correctament i amb eficiència "per aconseguir que la clientela tingui una estada el més agradable possible. Ens centrem en els petits detalls, i això ens fa diferents de la resta." L'Antonio va estudiar el grau de Turisme i Gestió Hotelera al CETT (2007-2011) i gràcies a la Borsa de Treball va accedir a la cadena H10 Hoteles, on va treballar durant 4 anys, passant per 9 establiments i destinacions diferents: "Aquesta experiència em va permetre tornar a Barcelona i tenir l'oportunitat de ser ara a l'Hotel Olivia Plaza, on estic molt content i satisfet, ja que treballo en allò que m'agrada, estic en contacte amb el client intern i extern, i tinc la gran sort de comptar amb un gran equip que facilita el meu dia a dia." Agraeix al CETT la formació acadèmica rebuda i en destaca "el Pràcticum, que et permet entrar al món laboral i viure *in situ* tot allò que has après".



Alejandro PIÑERA

"Van ser bons temps, els del meu pas pel CETT. Vaig aprendre molt tant de les classes i del professorat com dels companys i de les pràctiques", diu l'Alejandro Piñera, de 37 anys, que va estudiar-hi el màster d'E-Tourism: Màrqueting i Comercialització *Online*, els anys 2010 i 2011: "En el meu cas, el Servei de Borsa de Treball va ser clau per trobar l'oferta laboral que em va dur a la meua actual feina, de *Digital Marketing Manager* a Atlanta travel & Corporate Events Consultants. Es tracta d'una agència de consultoria de viatges i d'esdeveniments per a empreses, on ja fa més de 2 anys i nou mesos que hi sóc. Les tasques principals que hi desenvolupo són les relacionades amb el màrqueting digital i l'e-commerce." Explica que

l'empresa sap valorar la feina que hi fa, i que per tant s'hi sent molt bé, i està molt satisfet en l'àmbit laboral: "Per això m'agradaria seguir aprenent sobre el món digital i en un futur impartir classes de tecnologia digital."

Jordi GÓMEZ



"Per mi el CETT és una autopista cap a la carrera professional, ja que en dos o tres anys pots aconseguir grans resultats. Però cal aprofitar al 100 % les classes, les pràctiques, les visites a empreses del sector..." Així s'expressa en Jordi Gómez, de 22 anys, que va cursar al CETT el cicle formatiu de grau superior de Direcció de Cuina: "Després de compaginar estudis i feines com a ajudant de cuina (a Barcelona, València, Matadepera... on vaig pulir tècniques i aprendre una bona base de cuina tradicional), en acabar el curs i les pràctiques vaig decidir, amb ajuda del Servei E3, fer un pas més i exercir de cuiner a l'estranger (a l'Hotel Finn Lougt, al nord d'Irlanda). Ara treballo al Celler de Matadepera com a cap de la partida de calents, amb el xef Pau Bernils, qui va confiar en mi –diu que sóc un valor de futur– després d'haver-hi fet pràctiques i haver-hi estat un cop vaig tornar d'Irlanda." Diu que aquí vol seguir cultivant l'experiència, aprenent a gestionar el restaurant i a tenir més responsabilitat "per poder acreditar i demostrar que, tot i ser molt jove, sóc capaç d'estar al capdavant d'una cuina, portant un equip." ■



Fes Networking amb la major xarxa de professionals del sector

Alumni
CETT

CONNECTA'T A CETT ALUMNI

Ser CETT Alumni no et costarà res.
Nos serveis Premium i avantatges per a tots!

Els Alumni estrenem nova web!

Entra al web i associa't

Segueix-nos a:



www.cett.cat/cett-alumni

