

CETT Formació

Coneguem els **DOCENTS** del CETT

MÍRIAM BLÁZQUEZ

Llicenciada en Publicitat i RP i Màster en Direcció de Restauració al CETT, n'és professora de Gestió Administrativa i Comercial en Restauració, responsable del Departament d'A+B i duu la gestió econòmica i comercial del Fòrum i de l'Aula Restaurant CETT. Diu que és activa, treballadora, responsable i sensible.

DANIEL IMBERT-BOUCHARD

Diplomat i Graduat en Turisme, Màster en Producció Cartogràfica i en Planificació Territorial i Gestió Ambiental, al CETT és professor del GT, coordinador del Màster Oficial d'Innovació de la Gestió Turística de les Destinacions Urbanes i investigador del GRTCT. És organitzat, metòdic, curiós, pacient i responsable.

• Com i quan va néixer el teu vincle amb el CETT?

La relació va néixer l'octubre de 2013, quan vaig decidir iniciar-me en els estudis del Màster Oficial de Direcció de Restauració al CETT. I aquest va ser el camí que em va obrir les portes de la meua carrera professional.

El vincle es remunta a fa quinze anys, primer com a estudiant i, anys més tard, incorporant-m'hi laboralment, en el context de la configuració acadèmica del nou Grau de Turisme i la necessitat d'impulsar la recerca en turisme, la cultura i el territori.

• Com creus que et valora i percep l'alumnat?

Com a docent –i d'això no fa massa–, el 14 de setembre de 2015 vaig respirar i vaig entrar per primer cop en un ambient totalment desconegut per a mi, però on de seguida m'hi vaig sentir còmoda. Ara considero que l'alumnat em percep com una persona propera, però alhora em respecta.

Aviat farà uns deu anys que vaig començar a impartir classes, principalment vinculades a la gestió territorial i estratègica del turisme. Crec que l'alumnat em considera un professor bastant estricte per la feina ben feta, però alhora proper, afeble i atent a les seves preocupacions i problemes.

• Què consideres que aportes als futurs professionals?

A les classes teòriques i a les pràctiques m'agrada enllaçar el coneixement amb la meua experiència (positiva i negativa) en el sector de la restauració. Considero que aporto una visió àmplia i actual del sector. Intento que entenguin que, amb les eines adequades i amb les ganes de fer-ho bé, qualsevol idea pot esdevenir un gran model de negoci (i que un *food cost* correcte està entre un 30 % i un 35 %!).

Miro d'aportar una visió innovadora, creativa i sobretot molt aplicada del turisme, mitjançant l'ús d'eines que aportin solucions per a la gestió adequada d'aquesta activitat. També intento fomentar un sempre necessari raonament crític i demano a l'alumnat que no es limiti a donar les coses per fetes.



• Explica'ns alguna anècdota curiosa de la teua trajectòria.

En col·leccions poques, però com a tutora destaco l'empatia i la confiança de l'alumnat, fins al punt que m'hagin sol·licitat tutories individuals per demanar-me consell pel que fa a relacions personals. A vegades, aquesta barrera és fàcil de traspasar i per això, en tot moment, no es pot abaixar la guàrdia.

M'impresiona la capacitat de l'alumnat de sorprendre'm a l'aula, però destacaria el moment en què et trobes exalumnes fora! A l'altra punta del món, de vacances o quan menys t'ho esperes! Superat el xoc inicial t'adones que tampoc és tan estrany, amb el volum d'alumnes que has tractat!

• Parla'ns dels teus projectes de futur...

Vull aprofitar les eines que el CETT em dona per seguir formant-me (ens hem d'actualitzar i seguir aprenent per aportar a l'alumnat una visió actual del sector). Vull aprendre dels companys, docents amb gran experiència que sempre estan disposats a cedir el coneixement, i vull continuar creixent en l'àmbit professional, com he estat fent des d'aquell octubre de 2013. ■

Ara com ara la meua prioritat és acabar la tesi doctoral, una anàlisi sobre l'eficiència dels sistemes d'acollida i d'orientació turística en les destinacions catalanes. Amb aquest pas, espero contribuir amb el meu gra de sorra a consolidar la recerca al CETT, la qual està immersa en projectes molt engrescadors i apassionants. ■