

CETT Alumni

Alumni
CETT

L'ANTIC ALUMNAT arreu del MÓN

"La meua família ha estat sempre molt lligada a l'hostaleria –el 70 % té o ha tingut restaurants i bars– fins al punt que jo, quan era molt petit, jugava sota la màquina de tallar el pernil, a la cuina, i així la meua mare em vigilava mentre es feia el servei al restaurant." **RAÚL GARCÍA CARCE-LERO** explica així la seva relació amb el món de la restauració; una relació que anys més tard es va traduir en vocació. En Raül va estudiar al CETT la formació de Tècnic en Cuina i Serveis de Restaurant i Bar (promoció 1999–2001), que –segons comenta– li va permetre esdevenir un professional de l'hostaleria apassionat per tot el que fa i molt ben preparat amb relació a aquesta feina, amb uns estàndards molt alts. "També –afegeix– em va obrir les portes a elBulli i això em va obrir, a la vegada, les portes arreu del món."

Actualment, amb 35 anys, és *General Manager* del Mercury Lounge Rooftop, al Four Seasons Resort Dubai at Jumeirah Beach, als Emirats Àrabs Units, on treballa des del mes de juny de l'any 2016. Precisament en aquesta cadena de prestigi és on vol aconseguir els nous reptes professionals, "per ser, algun dia, *General Manager* d'un Four Seasons". En Raül explica que abans d'arribar on és va experimentar una evolució notable pel que fa a les feines desenvolupades en diversos restaurants de tot el món. Va treballar a elBulli; al Tristán, a Mallorca; al Zuma, a Londres; al Zuma Dubai, a Dubai; al Saint Regis, a Singapur, i a l'Ossiano, a Dubai. És des d'aquesta dilatada trajectòria i a partir del seu bagatge pel que fa a vivències i coneixements acumulats, que recomana a l'alumnat del Campus CETT-UB que sigui constant i responsable en el seu lloc de treball, i que no tingui por a equivocar-se: "Que demani noves responsabilitats als superiors, que escolti amb atenció els comentaris dels supervisors, que tingui sempre una bona actitud i moltes ganes d'aprendre coses noves. Però el més important és sortir



a l'estranger i demostrar-te que ets capaç de fer-ho tot bé, malgrat que hi hagi dificultats."

Qui també, com en Raül, té un "parentiu" amb el sector turístic és **L'ASSUMPTA ROIG**: "La meua família és del sector turístic, però jo, en acabar el batxillerat, vaig decidir començar una carrera universitària. Al segon any em vaig adonar que no em volia dedicar a allò tota la meua vida, així que vaig reflexionar sobre què em venia de gust fer. Va ser llavors quan em vaig decidir a començar al CETT la formació de Tècnic Superior en Direcció de Cuina, del setembre de 2015 al juny de l'any passat. Quan vaig acabar els estudis vaig treballar durant l'estiu al Rincón de Diego, a Cambrils, restaurant amb 1* Michelin. M'encarregava amb una altra persona de la partida de pastisseria i dels plats freds, feia la producció i els serveis".

Ara, des de fa uns mesos, és a Austràlia: "Gràcies a la formació rebuda al CETT vaig trobar feina durant els dos anys en què estudiava. Les segones pràctiques les vaig fer a Bèlgica, i va ser aquesta experiència internacional la que em va animar a començar la meua aventura a Austràlia. Aquí hi estudio anglès, i alhora treballo en un restaurant a primera línia de mar, a la partida de calents, tot i que també ensenyo als nous cuiners tota la feina que s'ha de fer en la partida de freds".

Amb només 23 anys, l'Assumpta comenta que els aspectes que més es valoren al restaurant és que els treballadors siguin persones motivades, que sàpiguen escoltar per aprendre amb la màxima rapidesa possible. "Personalment, crec que és important, a més de tenir una bona formació, haver treballat en diferents llocs, tenir experiències com més diferents millor i saber idiomes. En el meu cas, vaig decidir marxar a l'estranger i aprofitar l'experiència per conèixer altres cultures i aprendre de la seva manera de cuinar." Per això es proposa seguir aprenent, descobrir nous productes... "i viatjar una mica més". ■

