

CETT Formació

GASTRONOMIA PER A AMATEURS al CETT

Al setembre de 2005, l'EUHT CETT va posar en marxa la nova línia de formació "Cuina i Enologia per amants de la gastronomia", adreçada al públic no professional. La formació per a *amateurs* inclou cursos d'entre dotze i divuit hores, a més de demostracions de cuina, tallers i sessions de tast de diferents productes.

Atès l'interès que generen la cuina, la pastisseria o l'univers dels vins entre el públic no professional, i al fet que es tracta d'un món apassionant, cada cop més accessible als aficionats però encara ple de secrets, l'aprenentatge en aquests àmbits s'ha convertit en una activitat creativa, de lleure i de realització personal, que interessa cada vegada més persones.

A Barcelona ciutat, malgrat tot, aquest tipus d'oferta formativa és escassa, especialment pel que fa als centres professionals i especialitzats. Per aquest motiu, amb la programació "Cuina i Enologia per amants de la gastronomia", el CETT ha volgut omplir un cert buit en el context de l'ensenyament de les matèries pròpies de l'hoteleria, oferint una programació estable, que es renova cada temporada en funció de les inquietuds de la demanda.

La formació per a *amateurs* incorpora dues particularitats que s'han convertit en importants avantatges competitius: dins de cada àrea –cuina, pastisseria, enologia– s'incorpora l'esperit clarament didàctic inherent a una escola d'hoteleria, donant a conèixer les tècniques dels professionals, i posant-les a l'abast del públic *amateur*. L'objectiu és fer possible que, després d'ha-

ver adquirit les bases tècniques necessàries en el nivell adequat, l'alumnat pugui desenvolupar els coneixements apresos en funció dels propis interessos. Així doncs,

es parteix de nivells d'iniciació a les tècniques de base, per anar avançant cap als programes de més dificultat, les especialitats de cuina o rebosteria, o la pràctica del tast de vins avançat. D'aquesta manera, l'alumnat pot valorar el propi grau de coneixements i triar el programa que millor s'hi ajusti, sense descartar la possibilitat de començar en un nivell bàsic i anar avançant de manera progressiva. El segon aspecte diferenciador de la formació per a *amateurs* és que les aules de tecnologia aplicada de l'EHT CETT permeten que l'alumne "es posi mans a l'obra", supervisat pel professorat tècnic, i participi en grups reduïts en unes classes de cuina, pastisseria, o tast de vins totalment actives. Fins ara la resposta per part del públic ha estat altament positiva: des de l'inici de la programació han passat per l'escola més de vuitanta persones, que han seguit un total de deu cursos o activitats puntuals amb un alt nivell de satisfacció, i aporten amb les seves valoracions nous suggeriments per continuar millorant aquesta iniciativa de formació. ■



Isabel Lugo

Coordinadora de Formació Tècnica Professional de l'EHT CETT