

els EX ALUMNES DEL CETT

AVUI



Clara DATO

Fa tres anys la Clara Dato i el seu marit Joan Lluís van decidir fer un canvi, més que de feina, de vida. Fins al moment havien treballat en el sector de l'hostaleria a diferents hotels i cadenes hoteleres de Barcelona. "Però teníem dos fills i no estàvem satisfets de la nostra vida familiar. Volíem compaginar feina amb ser pares". Així que l'any 2000 els hi va sortir la possibilitat de muntar un petit restaurant i hotel, Aiguaclara, a un palauet del segle XIX a Begur. Els inicis van ser durs i més quan el primer que van obrir era el restaurant, un sector en què no tenien tanta experiència. La Clara s'havia especialitzat al CETT en la branca d'hostaleria dins de la Diplomatura de Turisme. La seva professió li ve una mica per vocació. Ja la seva mare, Ginesa Ortiz, ha estat governant d'hotel durant més de vint anys i, durant els estius -temps abans d'iniciar els estudis de turisme- la Clara ha treballat en diferents hotels dirigits per familiars seus.

Mai va tenir com a somni tenir el seu propi negoci. Però ara que mira enrere se sent molt satisfeta del que ha aconseguit "un restaurant i hotel de qualitat, amb una clientela fidel i a la qual li ofereix quelcom diferent (per exemple, els divendres a la nit fan música en directe)". Des de que van apostar per Aiguaclara van tenir molt clar el que havia de ser. "No volíem ni podíem fer un negoci de temporada, havíem d'estar oberts tot l'any. Primer, perquè personalment necessitàvem treballar tot l'any i segon, perquè per tenir un equip de professionals de qualitat ens havíem de garantir treballar tot l'any". Un repte dur, i més estant a Begur, un municipi que viu del turisme de sol i platja. Tot i així, Begur és més que platja i és el que intentarà promoure mentre sigui regidora de Turisme del municipi, un càrrec que ocupa des de les eleccions municipals del maig. "Hem d'allargar la temporada i intentar convertir Begur en un poble que no només sigui d'estiu. Begur ha d'aprofitar tots els recursos que té i que són molts, malgrat que poques persones els coneixen. Tenim una riquesa natural, cultural, arquitectònica... que hem de desenvolupar turísticament". ■

Marta JUAN

A partir dels estudis en Turisme al CETT, la Marta Juan va començar a treballar com a guia turística autònoma, primer amb nanos i més tard com a guia oficial. "M'agrada parlar amb la gent, ensenyar-li la meua ciutat i que ells m'expliquin el que pensen o les diferències amb la seva cultura o ciutat. M'agrada aquest intercanvi de coneixements". I és que ja amb 19 anys feia rutes per a nens petits i empreses de Barcelona. El món dels guies oficials que va conèixer la va frustrar. Va veure que tot ja estava muntat, així que, amb només 23 anys, va decidir crear la seva pròpia empresa de guies turístiques. "Vaig començar amb moltes ganes, tothom deia que m'ajudaria, que sent jove, empenedora i a més noia... Des del CETT em van donar molts bons consells". Malgrat tot, els principis van ser durs i durant el primer any va haver de compatibilitzar la feina a la seva empresa, Barcelona Guided Tours (www.barcelonaguidedtours.com), amb un treball de càtering per les nits. La Marta es queixa, sobretot, de la poca ajuda que va rebre per part d'alguns organismes oficials.

Ara per ara, sembla que les coses li van millor "almenys només em dedico a la meua empresa -passant moltes hores- però a final de mes puc tenir un sou digne i vacances". I és que el que més valora de ser empenedora és la llibertat que té alhora de desenvolupar la seva feina: "Val la pena, veus que amb el teu esforç has creat una cosa de la que vius i que has fet amb els teus criteris. És molt gratificant". ■



Manu MARÍN

Amb 29 anys, en Manu Marín és, en l'actualitat, el cap de cuina del recent obert Hotel Neri, situat al centre de Barcelona, al barri Gòtic. "Aquest és el treball que buscava. He estat, sempre en cuines petites, íntimes i de quedar-te amb el detall". Tot i així, quan era jove no tenia gens clar que volia ser. "Simplement, vaig escollir estudiar cuina perquè vaig pensar que, si almenys no em dedicava en el futur, podria treure-li utilitat a nivell personal". Així que va començar a estudiar Tècnic de Cuina i Restauració al CETT. De seguida, es va adonar que això de la cuina li agradava i a més, se li donava bastant bé. "No pensava que seria el treball de la meua vida, però m'ha sortit bé".

En Manu sempre ha treballat en restaurants de petites dimensions amb un servei i una cuina molt acurada, com és el cas de l'Arzak a San Sebastián. El fet de treballar a diferents cuines li ha aportat la informació i els coneixements necessaris per distribuir la cuina de l'hotel tal i com ha volgut: "una cuina ha de ser còmoda, efectiva i ho has de tenir tot a mà". A partir de tota aquesta experiència, ha desenvolupat la seva pròpia manera de fer i que ara podem tastar al restaurant de l'Hotel Neri, una cuina una mica creativa però no en excés. Aquesta part més creativa l'aporta el segon de cuina, en Jordi Ruiz, també antic estudiant del CETT i que va estar un temps treballant al Bulli. "Jo sóc més de cuina catalana i producte fresc, i és el que porto a terme a la cuina del Neri. M'agraden les coses petites però ben fetes i, per això, sempre demano l'opinió del comensal respecte al servei que ha tingut". ■

