

CETT Alumni

AVUI



L'ANTIC ALUMNAT del CETT

Jordi TELL



Ha fet carrera en el sector de l'hoteleria "per casualitat: vaig començar els estudis d'enginyeria, que compatibilitzava amb una feina de cambrer. Em vaig adonar que el servei m'agradava. I així va continuar tot", diu en Jordi Tell, de 38 anys, que va cursar la Diplomatura de Turisme al CETT durant els anys 1996-1999, en l'especialitat de Direcció i Gestió Hotelera. Allotjament i restauració. Diu que encara hi té un peu, perquè "des de l'any 2009 formo part de la junta de CETT Alumni, fet que em permet estar actualitzat a la xarxa de contactes, compartir coneixement, i estar informat de les novetats del sector." I afegeix que "alguns professors, avui, són bons amics i col·laboradors."

El Jordi va aprofitar de seguida els coneixements adquirits al CETT: "trobar necessàri conèixer de primera mà tot el que m'ensenyaven a l'aula. Quan vaig començar, treballava de cambrer i en el segon any de carrera, gràcies als estudis, vaig poder optar a una feina millor qualificada". Així, des del 1998 fins ara ha treballat com a recepcionista a l'Hotel Atenas, d'Hoteles Catalonia, a Barcelona; com a recepcionista i cambrer a l'Hotel-Grill Campanile, de Ste. Foy les, a Lyon; de nou com a recepcionista a l'Hotel Meliá Barcelona i a l'Hotel Tryp Apolo, a Barcelona, i a l'Hotel Meliá Whitehouse, a Londres. I, entre altres, també ha estat responsable de grans comptes per a Rafael Hoteles i Vincci Hoteles, i *sales manager* i *quality manager* per a Sol Meliá.

"Actualment m'encarrego de la direcció de tres establiments hotelers d'Acta Hotels, a Barcelona -ACTA Atrium Palace, Splendid i BCN40-, amb un total de 156 habitacions, i un equip humà de 65 treballadors. Gestiono, coordino i superviso tots els recursos disponibles per aconseguir la satisfacció de la clientela, del personal, i els proveïdors/col·laboradors."

"Vaig començar l'abril del 2011 al MiMiC, i aquest gener m'han promocionat a la posició actual", diu, i comenta que va accedir a aquesta feina gràcies a un contacte del CETT, que el va informar de la vacant. "També vaig utilitzar el Servei E3 quan estava estudiant -afegeix-, per fer una estada a França, i quan vaig tornar em va anar molt bé per entrar al món laboral. Des d'aleshores he continuat relacionat amb CETT Alumni!"

El Jordi es mostra plenament satisfet amb el nou càrrec: "aplico allò que he après durant la meua trajectòria, i adquireixo habilitats a partir de les noves experiències. Cada dia és diferent, en un sector que m'ha transmès formació i coneixements en diferents àmbits i departaments que ara, des de la direcció, puc transmetre a l'equip, i que em serveixen per valorar la feina feta". ■

Ana DOMINGO



L'Ana Domingo, de 25 anys i antiga alumna del CETT, on va cursar el Grau en Turisme i Direcció Hotelera (2005-2010) i va realitzar un intercanvi Erasmus, a Finlàndia, explica que "gràcies al CETT he pogut viure les millors experiències laborals i personals de la meua vida, com ara l'Internship in Building Community a la Columbia University de Nova York i el Management training, també a la ciutat nord-americana", i destaca que "el professorat de l'Escola marca la diferència pel seu caràcter familiar, personalitzat i motivador".

Diu que la setmana després de presentar el Projecte Final de Grau, va tenir l'oportunitat d'anar a l'Hotel Roger Smith de Nova York, per participar en el mencionat Management training. "Allà vaig realitzar pràctiques en quatre departaments: pisos, aliments i begudes, vendes i *revenue* i, finalment, recepció; una experiència que em va ajudar a entendre la importància i les característiques de cadascun dels departaments."

Quan vaig tornar a Barcelona vaig treballar a l'Hotel Meliá Barcelona com a subgovernanta, on m'encarregava principalment de l'organització, l'administració i la supervisió de les tasques del departament de *housekeeping*. Al finalitzar el contracte vaig començar a treballar, l'abril de 2012, al nou hotel de Jumeirah a Port Sóller (Mallorca), que aleshores obria les seves portes per primera vegada i on actualment segueixo desenvolupant la tasca de *housekeeping supervisor*. "Afegeix que el fet d'haver format part de l'equip d'obertura de l'hotel, va suposar una gran oportunitat per créixer i aprendre a desenvolupar un projecte des de zero."

"Actualment, les principals tasques pròpies de la meua posició són la supervisió, avaluació i formació de l'equip de *housekeeping*, per assegurar que els procediments es duguin a terme correctament i que es compleixin els estàndards per oferir a la nostra clientela un servei excel·lent. És una feina dura però a la vegada gratificant que, com que està vinculada a gairebé totes les àrees d'un hotel, t'obliga a estar activa constantment (jo sempre dic que *housekeeping* és el cor d'un hotel)."

L'Ana parla del passat i del futur. Diu que el seu interès pel sector va néixer a Menorca, "quan de petita estiuava amb la família. Ens allotjàvem en un hotel i en gaudíem tant que repetíem any rere any. L'equip humà era maquíssim i feien que la nostra experiència fos única. Això sempre em va marcar: d'alguna manera jo volia ser com ells i fer que la gent fos tan feliç com ells ens feien a nosaltres." Pel que fa a l'endemà, assegura que té "la ment oberta. M'agrada el que faig, però tinc ganes de créixer i començar a aprendre noves coses." ■