



JUNIO 2018

LA FLORA 2

REVISTA DEL C.I.F.P. LA FLORA
ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE BURGOS



PRESENTACIÓN

La revista La Flora cumple un año, no sé si vuestra sensación es la misma, la vorágine del día a día hace que sin apenas darnos cuenta estemos ante un nuevo final de curso académico. Y coincidiendo con el final del curso, sale a la luz el número dos de una revista que nació con la finalidad de servir de cauce de comunicación entre las personas que conforman la comunidad educativa del CIFP La Flora y la sociedad burgalesa en su conjunto, con especial referencia al sector de la hostelería y el turismo.

El reto era, y sigue siendo, compartir inquietudes, vivencias y acontecimientos acaecidos a lo largo del curso escolar. Quiero agradecer a Elisa, Patricia, Yolanda, M^a Mar, Miguel Ángel y Montse sus dosis de ilusión y compromiso, formando parte del modesto consejo de redacción que ha hecho posible que el número que tienes en tus manos sea una realidad. Un rasgo fundamental que deseamos destacar de la revista La Flora, es su claro y marcado carácter participativo, tratando de fomentar la creatividad y la comunicación.

En este número hemos incluido tres entrevistas a tres protagonistas de primer orden del sector de la hostelería y el turismo, para abordar y pulsar sus percepciones, desde realidades diferentes: Miguel Cobo, “nuestra” estrella michelín en Burgos; Eva Arguiñano tratando de profundizar en el mundo de la cocina profesional bajo el prisma de la mujer y José Luis López (Mesón del Cid) para analizar el estado actual de la oferta hotelera en nuestra ciudad.

Investigar en formación profesional, no sólo es posible, sino que debiera ser una opción cada vez más frecuente. El proyecto “Elaboración de dietas tipo a partir de harina de grillo” es un buen ejemplo que queremos compartir en este número. Mientras escribo estas líneas, me llega la noticia de que el proyecto ha sido galardonado como mejor proyecto de formación profesional, en la convocatoria de Premios de Investigación e Innovación en ESO, Bachillerato y F.P. convocados por la Junta de Castilla y León. Enhorabuena tanto a Eduardo Luengo Cárdenas como al profesor responsable Oscar Carbonell Carqués

La Jornada de Calidad Europea bajo el título: “Calidad compartida – Buenas prácticas”, cuya organización ha correspondido este curso a nuestro centro, ha permitido que los centros integrados de formación profesional públicos de la provincia de Burgos debatieran e intercambiaran experiencias en torno a proyectos innovadores en materia de formación profesional.

El devenir de nuestros alumnos fuera de las aulas queda reflejado en apartados de la revista como: “Alumnos por el mundo”, “Antiguos alumnos, nuevos empresarios” “Concursos” “Erasmus”; constituyendo una satisfacción ver su evolución y madurez tanto en el plano personal como en el profesional.

Me gustaría destacar y a la vez felicitar a los alumnos Pedro Corral Lucio, Rubén González Carpintero y Dayana Dimitrovalvanova por su brillante papel en el Campeonato Autonómico Skills 2018, obteniendo dos medallas de oro y una de bronce respectivamente. Felicitación extensiva para los profesores preparadores: Sergio Linares Muñoz y Vanesa López García.

Me queda, por último, agradecer la colaboración de todas las personas que han hecho posible esta publicación, e invitar a futuros colaboradores para que el próximo número sea una realidad. El ingrediente fundamental sigue siendo una generosa dosis de ilusión.

Enrique de la Torre Alonso
Director CIFP La Flora

CONSEJO DE REDACCIÓN REVISTA LA FLORA

Yolanda Moral Cortés *1º Dirección De Cocina*
Patricia Tellez Peiroten *1º Dirección De Cocina*
Elisa Suarez Herrero *1º Dirección De Cocina*
M^a Mar Pastor Lara *2º Dirección De Cocina*
Miguel Ángel García Delgado *2º Dirección De Cocina*
Montserrat Espremans Baranda
Enrique De La Torre Alonso

DISEÑO Y PREIMPRESIÓN

Dos Nubes Creativos Digitales

ENTREVISTA A EVA ARGUÑANO

Mujer y cocina profesional

Buenos días Eva, muchas gracias por atenderme, un placer encontrar gente tan simpática y maravillosa como tú que me lo has puesto muy fácil.

Bueno ya hemos comentado, que yo soy la típica ama de casa, te quedas en el paro y piensas en la cocina como una salida nueva, piensas se me da bien cocinar, pero luego claro, no tiene nada que ver el mundo de la cocina profesional con el del ama de casa.

Nada, nada,

A las pruebas me remito (mostrando una quemadura).

Bueno nosotros también nos quemamos eh, eso al que.....le pasa,

Pero muy contenta y lo que me llamó la atención, es que en clase la mitad, éramos chicas, la mitad chicos, ¿pero entonces qué pasa después con esas chicas? ¿dónde se meten?, ¿qué pasa con la mujer en la cocina?, incluso, en el trabajo que estoy haciendo, que se trata sobre cocineras burgalesas...vete tú por Burgos y pregunta por mujeres cocineras, nadie conoce a nadie, como mucho a Cobo que le han dado la estrella...

Y eso que no paramos de cocinar eh?

Eso es, entonces ¿dónde nos perdemos?, la mujer cocina en casa, prácticamente en la mayoría de los hogares lo hace la mujer, afortunadamente cada vez lo hacen más hombres y podemos decir que cada vez son más los hombres que participan en casa pero no sube al mismo ritmo las mujeres profesionales de la cocina, ¿Cuáles crees tú que pueden ser las razones?.

La razón es que es un trabajo que te

pide muchísimas horas y la conciliación familiar es complicadísima, y mientras no tengamos un relevo dentro de casa, nuestra vida profesional en la cocina va a ser muy complicada, pero lo mismo en la cocina que en un montón de trabajos más, las mujeres estamos en la universidad, estamos en formación profesional, nos preparamos, estudiamos, somos válidas, pero luego empieza la vida familiar y hay que conciliar eso, en mi caso por ejemplo, he criado los hijos sola ha sido complicadísimo, mi prioridad era ir a dormir a casa cuando salía, ir a dormir porque no desayunaba, no comía, siempre intentaba cenar, bueno, ese periplo lo he pasado, ha sido muy complicado, he llorado mucho, y ahora lo tengo con mi madre, tengo una madre de 92 años y hoy, he venido, le he dejado a ella, con Asisa, por supuesto, otra mujer que me echa una mano, cuando crié, le tenía a Rosi, nunca están ni Pedro, ni Juan ni Carlos, ni José, ni Iker, ni Lánder, ni la madre que los parió sólo la madre, sólo la madre.

Duro, pero tú actualmente das clases en una escuela de cocina, qué porcentaje hay de chicos chicas.

EL porcentaje yo creo que anda en un 70 / 30.

Chicos 70, chicas 30, ¿les haces un seguimiento? ¿tenéis datos de cómo va luego su carrera profesional?

Si las chicas siguen trabajando, siguen yendo, es muy difícil que una chica se quede de jefa de cocina, no porque no valga, no porque no pueda y no porque no tenga conocimientos, eso que quede clarísimo, porque hay muchas mujeres que tienen no sólo el conocimiento si no el carácter y la facilidad de orden, disciplina, mando, de hecho di-

rigimos muchas casas y muchas vidas y eso es lo más importante que hay, damos educación, orden, organización y eso en una cocina, en un ámbito laboral, es fundamental, o sea, la valía está pero luego está cuando tienes que elegir ¿qué es lo más importante?

Una de las soluciones para que las mujeres destacásemos en la cocina, la conciliación, siempre acabamos en lo mismo, este horario de la hostelería...

El horario es complicadísimo.

Las jornadas partidas, mientras la gente sale tú trabajas, ¿sería muy complicado entender la organización de la cocina a turnos de ocho horas seguidas?

Depende de la capacidad de trabajo que tenga esa empresa, ese restaurante, ese hotel, depende de la capacidad de trabajo, tú puedes organizarte en horarios continuados, pero si la hostelería del norte, que hasta ahora nosotros nos hemos caracterizado pues bueno, por tener un trabajo tímido entre semana o al mediodía o a la noche, algo más de trabajo el fin de semana, eso es imposible y so trabajos familiares, hombres y mujeres dentro de la propia empresa, esto cambia según vas al sur que tiene una estabilidad de tiempo que permite tener un trabajo continuado, sostenido invierno-verano y entonces en el sur existe más lo de las ocho horas, pero yo siempre he dicho, si eres mujer, joven y todavía estás para criar, elige bien, super importante.

Luego ya es muy difícil cambiar.

Luego ya se te líaa, se te líaa, yo no tengo hijas, tengo dos hijos, y siempre pensaba, si tuviese hijas.. siempre les diría elige bien, o sea, piénsatelo dos veces

y tírate a la piscina que es muy bonito, pero piénsatelo eh.

Hablábamos de la familia, hay grandes familias de cocineros, todos los cocineros hablan, me acuerdo de las croquetas de mi madre, el guiso de la abuela.

Claro es que valer, valemos, de eso no hay duda.

Pero seguimos igual, seguimos montando establecimientos familiares el que sale a saludar es el hombre, la que queda dentro es la mujer... pero que nos queda la pataleta... veo muy difícil el cambio.

No sé el cambio a ese nivel...tú puedes tener una ambición que el trabajo te llene mucho y que tú quieras ser reconocida fuera de tu familia, no que te conozcan sino que te reconozcan,

que es muy importante, que la gente venga a tu casa por lo que tú preparas, por lo que tú haces, por tu trabajo, esa valía y además que eso esté bien pagado, que el dinero es uno de los reconocimientos más importantes que hay, entonces tú puedes querer eso y está muy bien, pero cuando tú no tienes un sustituto, porque madre o padre tienes a veces puedes tener una persona enferma en la familia, esto estoy hablando sin tener hijos, tú no tienes un sustituto y a veces tienes que elegir qué es lo que quieres. La elección es muy seria y entonces elegir la familia, no es menos, ni menos digno, es muy duro, porque en las elecciones siempre dejas algo en el camino y lo que ocurre es que en esta sociedad no tenemos esta sustitución es esa la que falta educacionalsocial, tanto en la cocina como.... En me da igual, policía, política, banca, cualquier

empresa, da igual, eso es lo que nos está ocurriendo.

Si al empezar con este estudio me he encontrado con el problema de la conciliación como primer problema pero hay un segundo que es la educación, ¿Seguimos educando a los hombres para ser triunfadores a las mujeres para que se dediquen al hogar o tú ves que eso ya va cambiando? ¿Tú crees que estas nuevas generaciones cambian y que ahí vamos a dar el paso?

Yo creo que eso ya ha cambiado, que ya no tiene nada que ver con lo de antes, pero me parece también una pérdida terrible el que tú estés educando a tu hija o a tu hijo a nivel profesional y pierdan todos los conocimientos de organización del hogar, si tu tienes un hogar da igual si es un hombre o una mujer tendrás que saber organizarlo



y el hecho de que tú tengas una hija que tú quieras que a nivel profesional sea reconocida, ella también tendrá un hogar y no debe de perder ese conocimiento que durante milenios hemos tenido, o sea tiene que ser compartido, la educación tiene que ser de compartir y hasta que eso no haya da igual.

No tenemos que renegar de ser mujeres, no tenemos que renegar de cuidar a nuestros hijos, de tener una casa preciosa...

No y tenemos que disfrutarlo.

Volvemos pues a la conciliación, educación vamos teniendo.

Educación de llegar a dirigir empresas si, lo que no estamos teniendo es ni de dejar, delegar, ni ellos de coger... a ver si me libro, a ver si me libro, como si tú ves las barbas de tu vecino cortar, pon las tuyas a remojar, estás viendo y estás haciendo como que no ves, no tíos agarrad y tías soltad, eso tiene que existir.

Dejando aparte el mundo de la conciliación, vamos a hablar del mundo culinario, ¿qué diferencias ves desde que empezaste? Al final, ¿es siempre lo mismo aunque se utilicen nuevas técnicas? En resumen que el cliente se vaya contento, producto bien elaborado.

Veo muchísimos cambios de todo, estamos en un momento en el que por ejemplo, de cuando yo empecé que hace muchísimos años, yo tengo 58 años y yo desde los 15 estoy en la cocina, entonces desde productos que no conocía ahora me son corrientes, cosas que ahora son tan corrientes como un kiwi, la gente dice ¡uy qué viejaj pero es una realidad, yo piñas cuando yo empecé no había limpiado, yo las conocía pero las había visto de lejos, eran caras, era exóticas, pero aparte de los productos que ha habido muchos productos que hemos incorporado naturales luego hay unos productos químicos que antes no había, ¿cómo suplíamos antes esa falta de producto químico? , con conocimiento ¿qué ocurre con el conocimiento? Que le hace falta mucho tiempo para posarse en el cerebro y en las pautas, ahora vivimos en una sociedad que es mucho más rápida, necesitamos que una salsa quede en su sitio y dedicarle tiempo a la cocción de la salsa es como no tengo tiempo y eso con unos pol-

vitos se puede igual solucionar ¿qué ocurre?, que si yo soluciono con esos polvos pierdo el conocimiento y eso es una pena.

¿Piensas que hemos perdido saber hacer un buen fondo, una salsa, un buen corte a una verdura?, todo lo que nos enseñan en las escuelas, ¿crees que eso se valora cuando vas a trabajar?

Pienso que hay muchos sitios que se valora muchísimo, hay sitios en los que el cocinero lleva el gorro y la chaquetilla pero no cocina abre unos paquetes los calienta y aprende a presentarlos, pero esos son pocos sitios, todos comemos todos los días y le damos importancia, creo que una de las cosas que igual estemos perdiendo sea el producto, el producto es cada vez más escaso, es más caro, viene de más lejos, el producto de cercanía es muy caro, hay que pagarlo porque tiene mucho trabajo y el que no conoce eso no le da valor y deja que se pierda, tenemos que tener mucho cuidado tanto un puerro como una cebolla, un ajo, fijate qué cosas estoy diciendo no es lo mismo kilómetro cero, o sea el del vecino, el de la huerta, el del casero que lo tiene ahí al lado, que el que te lo trae al otro lado del océano, que te lo traen, lo meten en bolsas y hay un gran engaño, porque en todos los etiquetados viene envasado en y un número que no sabes a qué corresponde, esa es una de las cosas que más miedo me da, es más complicado porque se está perdiendo el producto local, se pierde el conocimiento y se echa en falta y luego se recupera, pero bueno son procesos de vida.

Si claro, aquí en el País Vasco tenéis el Eusko label, en Castilla y León tenemos Tierra de Sabor con lo que intentamos promocionar nuestros productos, hoy por hoy hay mucho “masterchef” todo el mundo sabe de técnicas, alginatos... pero quizá estamos perdiendo que la gente sepa a qué sabe un tomate, un puerro... ¿no tendría que haber quizás mayor implicación entre el mundo de la cocina y el mundo rural?, esto ¿se está perdiendo?, aquí en el País Vasco veo que estáis muy implicados con el tema, ¿lo recomendáis?, ¿la gente demanda este tipo de producto?

Somos supercríticos pero unos auténticos ignorantes, nosotros vivimos cerca de Francia, estamos a 20 kilómetros, cada vez que voy a Francia, me da

una envidia...la gente hace colas, pero colas de media hora para comprar el pan, pero la panadería es una panadería vieja, fea, elemental, básica y tienen dos clases de pan, no tienen 22 tipos de pan y veo a la gente, hombres, mujeres, con los niños esperando la cola del pan.

Me gusta ir a Francia y me gusta ver los mercados y veo a los caseros y a las caseras franceses con su producto, a veces elaborado, o sea, un foie, un mi-cuit que igual sólo tiene ocas en el caserío pero va orgulloso, pone un mantelito a cuadros de algodón sin puntillas, básico y tiene una clientela fiel, eso es cultura, la gente sabe lo que cuesta hacer eso, lo que cuesta criar, están dispuestos a pagar, no precios desorbitados porque no se paga más que aquí aunque ganen el doble, eso también....aquí muchas veces “vamos a hacer artesanal” y no es artesanal, ni es bueno.... (es caro), sí, eso, es caro, eso de yo hago, cobro mucho y ¡viva la Pepaj!, no ganar dinero es hacer un trabajo digno, honrado, no engañar a tu cliente para mí es un tema educativo, es como pagar los impuestos es que hay que pagarlos, viene de dentro y vivimos en un país de chichinabo a ese nivel...

Tenemos los mercados de La Edad Media y se ponen cuatro telas viejas y dicen mercado de la Edad Media, a ver... a ver....¿dónde estamos?, yo creo que va mas a nivel de conciencia de honradez , de ser honrado con lo que haces, lo que cobras, lo que comes y lo que estás dispuesto a pagar.

¿Incluirías por ejemplo en el sistema educativo alguna asignatura como nutrición, ahora que estamos en una sociedad en la que los niños son cada vez más obesos? Programar salidas a mercados a restaurantes, se les lleva a museos pero no a restaurantes.

Si, yo creo que debería haber dentro de los propios colegios desde la infancia temas nutricionales, de aprender a comer lo mismo que se da música, baile (que me parecen fundamentales) el tema de comer también y los padres. Madres, el hecho de que los niños coman fuera de casa, implica que tiene que haber un seguimiento de qué es lo que comen, el producto que comen, de dónde es, quien lo elabora, cómo se sirve, no sólo esas tablitas que tenemos en casa.

Y si estamos haciendo una apuesta que somos un país super rico y versátiles productos, entonces...vamos a gastar los nuestros, no vamos a dar de comer al vecino.

Es que estoy hablando de cosas super básicas.

Si empezásemos de pequeños con este tipo de enseñanzas, al ser mayores estaríamos acostumbrados a comprar, a cocinar, sería más fácil conciliar, algunas cosas hay que enseñarlas ya en el cole.

Yo creo que el colegio da formación, pero la educación se da en casa, yo creo que el colegio está bien que la de, muchas veces son los niños los que nos ponen en línea, o sea, son críticos con lo que ven en el colegio y nos siguen formando a los padres.

Pero la educación no nos olvidemos que se da en casa y la de comer también, eso de que el niño no come fruta, al niño no le gusta la verdura.. el niño no... hay uno, dos, tres alimentos que puede que no te gusten, el resto es que no has sido lo suficientemente paciente para enseñar y de esos cada vez hay más.

Hay 195 restaurantes con estrella Michelin en España sólo 18 jefas de cocina en ellos, representan un 9,2%.

No hay que pensar tanto en la estrella, es de mucho mas valor ese cliente fijo que viene y que me dá de comer que gracias a él puedo tener la tasca abierta, que valora lo que le doy y ese es el mayor reconocimiento que un cocinero puede tener, no la estrella, ojo.

Seguindo con las cifras, se habla de un 40% de mujeres en cocina, pero los altos cargos no están ocupados por mujeres, pero esto pasa en cualquier ámbito profesional dentro de la sociedad, por ahí no nos podemos sentir discriminadas. De este 40 % sólo un 5% ocupa funciones de dirección en la cocina.

Donde sí hemos despuntado es en los libros, muchas mujeres escriben libros y tú eres un claro ejemplo, desde Emilia Pardo Bazán hay una larga lista ¿Te resulta fácil, el mundo de la literatura? ¿ahí quizás no notas diferencia entre hombres y mujeres, en el mundo de los libros?

Para mí ha sido muy fácil, los libros los he elaborado en base a las recetas de televisión, no me he sentido sola, he aprovechado, igual terminaba la grabación y hacía el paso a paso para los libros, hacía el día a día, me ha resultado fácil, he podido conciliar, vamos eso no lo puedo llamar literatura.

Bueno... pero hay muchos libros de cocina que te pones a hacer la receta y no sale y son chefs de prestigio.

Bueno, es que las recetas que he puesto yo en los libros, todas, absolutamente todas están hechas y no una vez , esa es una de las cosas de los libros de Karlos y míos que sí podemos decir que no hay una receta que no salga ni un secretito que te quedes, lo que tú no puedes dar ya es la experiencia, los colores, las texturas... a la hora de las masas, pero todo está al milímetro.

Yo cuando empecé en el dulce no tenía ni idea, ni idea, se fué el pastelero y me tuve que meter, porque yo estaba en cocina, no en repostería, no tenía ni idea y aprendí con un libro La Marquesa de Parabere, tiene un libro en salado y otro en dulce, es un libro que habla en onzas y libras, es muy antiguo, y aprendí mucho con él, ahora cuando lo veo, digo Jesús, y en su día me pareció complicadísimo, complicadísimo, pero me ayudó una barbaridad, yo no sabía hacer un flan, entonces con este libro, yo que soy disléxica y tengo problemas de comprensión lectora y eso que leo mucho pero... ahora he mejorado bastante a base de truchitos pero en aquella época tenía yo bastante dificultad y luego hacía mis interpretaciones del libro, fue así.

Para terminar, ¿de qué te sientes más orgullosa de tu vida profesional como cocinera?

¿De qué me siento más orgullosa?, a ver, me siento contenta de habiendo sido autodidacta que es muy difícil, haber llegado a las bases de pastelería tan profundas, con muy pocas recetas, vamos a poner diez, diez base, he podido desarrollar una vida profesional y todavía de grandes pasteleros y grandes como diría yo... revistas sigo aprendiendo, sigo sorprendiéndome y sigo disfrutando quizá sea de eso.

¿Con qué disfrutas más en la cocina?

Disfruto mucho haciendo pruebas y sufro mucho con la gente.

Tu mayor “sufrimiento”

Sufro mucho con el trato con la gente, me llevo bien pero tengo mucho carácter, mucho genio y mucho carácter y soy rápida y sufro mucho ahí, luego me meto a la cama y no duermo, soy un poco pesada, entro en bucle.

¿Cómo resuelves los momentos de estrés en la cocina? En el servicio cuando las cosas no salen.

Se me pasa, no soy rencorosa, pero en la cocina una cosa es carácter, tener velocidad, pero no me gusta nada cuando veo a la gente que grita, que insulta, es un trabajo de mucha presión muchas veces, entonces hay que saber sujetar, callar, esperar y luego se habla.

El respeto, la convivencia y las buenas formas en la cocina son importantes porque el trato es muy estrecho y lo que no puede haber es rencillas tiene que ser, ¿qué ha pasado hoy? Y a los alumnos les suelo decir cuando a hay algo así, “parad” y quieren contestar, les digo “ es que aunque tengáis razón, sólo hay uno que dirige, que puede ser un compañero mío, el jefe, sólo hay uno que dirige, uno lleva el remo, el mando, se puede equivocar, luego hay que hablar, pero... ahora no, ahora tiene que ir para adelante.

Una recomendación para los que estamos ahora empezando en cocina.

Yo diría que es una profesión que exige mucho, es una profesión muy dura, que veo que hay mucha gente que con el tema de la tele se ha perdido, el tema de las estrellitas también, eso es lo menos importante, es una profesión de la que yo estoy muy contenta porque me ha permitido vivir, pagar a mis hijos los estudios, darles una educación y les estoy muy agradecida y a mí me ha permitido disfrutar, pero es muy dura, no es una bobada, un baladío que se suele decir, entonces bueno, que os lo penséis bien y que si os metéis que disfrutéis.

Con esto acabamos la entrevista, muchas gracias, Eva.

Mª del Mar Pastor Lara
2º Curso CFGS Dirección de Cocina

Zarautz abril 2018

2 JORNADA DE CALIDAD EUROPEA

“CALIDAD COMPARTIDA, BUENAS PRÁCTICAS”

Viene siendo una tradición que en el mes de noviembre, coincidiendo con la celebración a nivel mundial del “Día de la Calidad”, se celebre en Burgos una jornada europea de la calidad; jornada promovida de forma conjunta por los cinco centros integrados de formación profesional públicos de la provincia. Este curso le ha correspondido la gestión y diseño de la jornada a nuestro centro.

Si hacemos una breve referencia histórica al origen y evolución de las celebraciones en torno a la calidad, vemos que en Japón el mes de la calidad se celebraba ya desde 1960, en China desde 1978, otros países como EEUU o Canadá lo tienen implantado desde 1988.

Esta celebración del mes mundial de la calidad tenía como propósito promover el uso de herramientas de calidad, proponiendo a las personas que utilizan este tipo de herramientas, compartir sus conocimientos y buenas prácticas. Es en 1990, cuando Naciones Unidas promulgó el Día Mundial de la Calidad, estableciendo el objetivo de aumentar la conciencia internacional sobre la importancia que el papel de la calidad desempeña en asegurar la prosperidad de las naciones. Se estableció el segundo jueves del mes de noviembre como el día mundial de la calidad.

En Europa desde el año 1995 se viene celebrando la Semana Europea de la Calidad. Se pretende desarrollar encuentros abiertos e integradores, donde tengan cabida todas las visiones y perspectivas de la calidad. La iniciativa está liderada por la Comisión Europea en colaboración con la Organización Europea de la Calidad (EQC).

Descendiendo a nuestro ámbito, y bajo el título de “Calidad compartida- Buenas prácticas” se celebró el día 15 de noviembre de 2017 en el Salón de Actos de la Fundación Caja Círculo “nuestra” Jornada de Calidad. El objetivo que nos planteábamos era reflexionar, intercambiar y compartir experiencias. El programa se dividía en tres partes.

- Una primera parte con la ponencia titulada “Calidad en Formación Profesional, eficacia y eficiencia” a cargo del Director General de Formación Profesional y Régimen Especial D. Agustín Sigüenza Molina.

- Una segunda parte con una mesa redonda, moderada por María Orive, donde bajo el título de “Buenas Prácticas en

FP” se abordaron y compartieron experiencias en torno a la FP Dual, a la formación de colectivos en riesgo de exclusión y a la investigación en el ámbito de la FP. Los títulos de las ponencias presentadas fueron:

- Experiencias de FP Dual en el Grupo ASTI a cargo de D. Rubén Martínez García Director de Desarrollo Organizativo del Grupo ASTI .
- Proyecto: “Creamos Oportunidades en Hostelería” a cargo de Dª Esther Villena Torres-Puchol, Fundación MAHOU-SAN MIGUEL.
- Programa Aula Empresa: “Alimentos envasados en la cocina profesional, una opción de calidad” a cargo de D. Oscar Carbonell Carqués, Profesor CIFP La Flora.

- Una tercera parte donde bajo el formato de mesa redonda, se abordó la internacionalización de la FP a través del programa Erasmus. Los alumnos:

Miguel Crespo Camarero del CIFP Juan De Colonia; Francisco Miguel Pinillos del CIFP La Flora; Jonathan Pérez Martínez del CIFP La Flora y Paola Vilanova del CIFP Rio Ebro, tuvieron ocasión de compartir con los asistentes sus experiencias de movilidad en la realización de prácticas formativas (FCT) en otros países, sus ventajas e inconvenientes, recomendaciones, así como propuestas de mejora. La mesa fue moderada por Manuel Loro Grande



3 ENTREVISTA A MIGUEL COBO

M^a Eugenia Magariño Manero – Germán Martínez García
1º Curso CFGM Cocina y Gastronomía

¿Qué te llevó a ser chef? ¿Con qué edad empezaste a cocinar y quién te influyó?

Yo de chaval era un poco rebelde, no era muy buen estudiante y acabé el bachiller a duras penas. Me matricularon en Deusto y cuando fueron a verme y se dieron cuenta de que no había aparecido por clase, mi padre que por circunstancias del negocio, se había hecho cargo del restaurante El Vallés, en Briviesca, me sugirió hacerme cocinero. En esa época fui al restaurante El Serbal en Santander. Llegué diciendo una mentira (muy típico por mi parte), que un buen cliente suyo me había dicho que podía hacer prácticas allí, claro allí nadie había dicho nada, pero me dijo “tu quieres trabajar”, yo le dije que sí y empecé yendo todas las tardes a trabajar después de la escuela y los fines de semana. El primer día que escuché cantar una comanda y decir a 8 cocineros a la vez “oído” noté que se me ponían los pelos de punta y me di cuenta de que éste era mi oficio.

¿Cuál es el plato que más recomiendas a tus clientes en el restaurante?

La merluza al Vallés, siempre. La merluza me cambió la vida. A los 15 hice mi primera merluza y a los 21 el primer crítico que vino al Vallés, disfrutó con la merluza que hacíamos.

¿Pero cuando cocinas en casa o para el servicio, haces platos muy elaborados? ¿Cuándo comiste macarrones por última vez?

El servicio aquí come macarrones unas 3 veces por semana, los hidratos de carbono son buenísimos para el personal. Además que siempre se pueden acompañar de algo: chorizo, atún,

salchichas... Aquí comemos pasta, legumbres, patatas guisadas. Y ya se sabe que en casa del herrero cuchillo de palo; yo llevo sin cocinar desde que abrí Cobo Vintage, he cocinado unas 4 veces para la familia, pero la que cocina habitualmente (y muy bien), es mi chica.

En tu opinión ¿qué es lo más importante a la hora de elaborar y presentar un plato?

Lo más importante es buscar el sabor. Lo primero es la búsqueda del productor, después el producto y tocar lo menos posible ese producto expresando al máximo su potencia de sabor. Para que me entienda, si yo te hago unas judías verdes, yo licúo unas vainas verdes y las potencio con su propio caldo. En la sopa especiada de mejillón que estoy haciendo ahora utilizo todas las partes del mejillón, su agua, su carne, incluso los pelos que suelta el mejillón (que tienen mucho yodo) los utilizo para infundir.

¿En qué te inspiras a la hora de diseñar tu carta?

Me inspiro en el viaje que llevo haciendo desde niño entre Burgos y Cantabria. Burgos me ha dado el concepto de terruño, la cocina que yo amo, la tradicional. Me encanta guisar, ver el buen producto, buscar esos productos diferentes... Algo de lo que más me apasiona es buscar esa materia prima que desconozco. Yo creo que poco a poco, vamos teniendo técnica, vamos teniendo más elaboración, pero me falta un gran catálogo de productos en mi cabeza. He tenido la suerte de estar en grandes restaurantes haciendo algunos stages, pero lo que hago

es descubrir productos cada semana. Me obligo cada semana a comprar dos productos nuevos (esta semana cangrejo real, senderuelas y setas de carrerilla) que cocino. Muchas cosas las descarto, otras las come el personal y otras veces son platos que incluyo en la carta y gustan a los clientes.

¿Cuándo cocinas en qué piensas? ¿Escuchas música?

Yo empecé a cocinar escuchando a Los Chichos y a Los Chunguitos. Durante 7 años, todos los días sin parar y ahora hay una canción que me pongo cuando estoy un poco estresado para motivarme: Homenaje a Beni Genil. Flamenco a tope.

¿Qué maestros de la cocina son tus referentes?

Dentro de lo limitado que está ahora el tema de la hostelería en Burgos, en cuanto a ganas de trabajar de la gente, cabe destacar la implicación de Fernando y Sergio, profesores de la Escuela de Hostelería La Flora. Con ellos he notado un cariño, una implicación, una cultura gastronómica brutal y una disponibilidad permanente.

En cuanto a los grandes cocineros a nivel nacional, podemos destacar a Nacho Manzano (uno de mis referentes), Fernando Arellano, Alberto Ferruz. De ellos intento aprender, absorber conocimientos y que me sirvan de guía.

¿Has comprado algún libro de cocina últimamente?

Tengo muchos. El último que he comprado es Santceloni, el anterior fue Compartir, y un libro que a mi me vuel-

ve loco y que utilizo cada día es La enciclopedia de los sabores.

¿Hasta qué punto influyó tu paso por la televisión para alcanzar la fama?

La fama es efímera, yo no quiero ser famoso. Cuando salí en la televisión, si quería serlo, tener esa sensación. Eso me trajo muchas cosas buenas como aprender más de cocina y relacionarme con otros cocineros. Mi explosión como cocinero fue tras el paso por Top chef porque empecé a estar con gente que hablaba mi mismo idioma. Pero también la fama es muy peligrosa, ahora hay que preguntarse lo que prefieres la fama o el prestigio. El prestigio es ser un gran profesional reconocido por tus compañeros, amigos y clientes y la fama es algo efímero y no la quiero, de hecho ahora me he quitado todas mis redes sociales. Estoy diciendo que no a muchas cosas, y no por eso va a parar mi crecimiento profesional, mi crecimiento va a empezar ahora. Me he dado cuenta de que un cocinero sin callo, no es cocinero. He estado cuatro meses en la tele, sin cocinar y el otro día me puse a cocinar como un loco, y me salió una llaga en mi callo, ahora estoy puliendo mi callo, cuando vuelva a tenerlo volveré a hacer cosas fuera del restaurante.

Valora tu estrella Michelin del 1 al 10

Mi estrella Michelin fue un regalo, algo que no esperaba tan rápido. Mi cocina va evolucionando, va in crescendo totalmente. Todas los años nos visita Miguel Real que es uno de los críticos más potentes que hay, que él nos visite quiere decir que está preocupado por ver lo que estamos haciendo y eso está muy bien. Yo voy a centrarme en mi equipo, en mi cocina y sobretodo en mi mujer porque me caso en Agosto.

¿Piensas que los burgaleses valoran y aprecian la existencia de un restaurante con estrella michelin?

Bueno, esto es como en todo, hay burgaleses que la aprecian y la disfrutan, vienen y son un público maravilloso; hay burgaleses que no vienen, y como no tienen la posibilidad de venir hablan mal de ellas (siempre existe esa pequeña envidia en las pequeñas ciudades), y luego hay burgaleses que vienen y no la entienden, lo comparto. Ellos están acostumbrados a un concepto de cantidad por encima de la



calidad. Cobo vintage, no va a ir para atrás ni para coger impulso. Yo voy a seguir creciendo, ofreciendo buen producto, buena calidad, y si algún día tengo que cerrar, porque la gente no me entiende o porque mi público se apaga, lo haré pero con los huevos bien puestos encima de la mesa.

¿Sientes que satisfaces a tus clientes? ¿incluso alérgenos, vegetarianos...?

De cada 50 clientes, 48 se van encantados, por no decirte felices.

Para el tema de alérgenos, intolerantes... tenemos a Diego González Barbolla, no creo que haya nadie que se preocupe tanto como él a nivel nacional en cuanto a estos temas. Yo le explico cada uno de nuestros platos para

que el cliente salga satisfecho, incluso por encima de la satisfacción del equipo. Diego vive por y para el cliente.

¿Qué opinas sobre la polémica surgida recientemente de que los becarios trabajen gratis en los restaurantes con estrella?

Aprender es importantísimo en esta profesión. Estoy a favor 100% de que alguien empiece gratis en una cocina para aprender el oficio, y después de unos meses, una vez que aprendas, ya te empiezo a pagar. Porque para que venga un chaval de escuela y pagarle el sueldo base, me compro unos monos, les enseño a picar, y esos no se me quejan. Mi abuelo decía "no hay mejor moneda que el aprender". Yo cada año, me voy a aprender a un si-

tio, porque ese nuevo aprendizaje que traigo me hace desarrollar y conseguir cosas. Por ejemplo este año he estado tres semanas trabajando como un perro en BonAmb. Cuando viene un becario aquí, se esfuerza y tiene ganas, normalmente le doy trabajo porque yo necesito hacer crecer a mi equipo. Les trato como amigos y compañeros y les cuento todo, para que aprendan mis conocimientos acumulados durante 14 años de profesión, creo que esa es moneda suficiente de pago.

¿Crees que se valora el trabajo del cocinero?

¿Qué si se valora? Hoy en día los cocineros somos como estrellas de rock. Yo creo que se sobrevalora, porque hay muchas profesiones complicadas. Todos los trabajos son duros, pero si te gusta es un placer.

Si no fueses cocinero, ¿que te hubiera gustado ser?

Si no fuera cocinero sería delincuente (risas). No, en serio, no entendería mi vida sin la cocina. Para que te hagas una idea, si alguna vez me dieran 200.000 euros al mes por dejar de trabajar, no lo haría. Prefiero ganar 2.000 o 3.000 euros y trabajar de cocinero toda mi vida. Para que veas el amor que tengo a mi profesión.

¿Crees que es correcta la educación que se proporciona en las escuelas de hostelería hoy en día? ¿Qué cambiarías?

Yo creo que los profesores dan una educación muy correcta. Lo que es cierto es que aguantar 40 chavales, de los cuales unos tienen ganas, pero otros se han metido porque no sabían qué hacer o han sido obligados por sus padres, creo que tiene una validez muy grande. El único problema que hay es el alumno de hoy en día. Lo que creo es que ésta es una profesión para amarla, y la gente no es consciente de dónde se mete. Habría que informar mejor a la gente antes, hacerles escuchar.

¿Hacia dónde crees que evoluciona la cocina actual?

La cocina actual vuelve al terruño 100%, vuelve a la post-vanguardia. La vanguardia y esas técnicas las crearon hace años el señor Ferrán Adriá, un pionero en el mundo gastronómico y

Paul Bocuse. Mucha gente empezó a hacer ese tipo de cocina, pero muchos no sabían cómo y lo que han hecho es destrozarse la cocina española, ahora estamos volviendo a la tradición, a la post-vanguardia, al terruño, a los guisos. Yo siempre digo que sin tradición no hay evolución.

¿Hay algún objetivo que te falte por conseguir?

Dos estrellas michelín, pero no la busco. Me he dado cuenta de que si las buscas, no las encuentras. Ahora quiero ser feliz, disfrutar. Estoy aprendiendo a hacer feliz a mi equipo, porque no sé y a veces soy muy tirano, porque me exijo mucho, no puedo evitarlo y me tenso mucho y se lo transmito a mi equipo. Estoy aprendiendo a ser más transigente, a que mi equipo esté motivado, para no anteponer mi felicidad o mis sentimientos a los de mi equipo. Su felicidad hará que el trabajo salga y que yo sea feliz.

Se habla de una posible expansión de Cobo Vintage, en Burgos, Madrid, Santander... ¿Qué hay de cierto en ello?

Burgos es mi ciudad, aunque haya nacido en Cantabria, me siento 100% burgalés. Me han ofrecido ir a Madrid y a Santander sin poner yo el local, pero creo en Burgos. Me gustaría expandirme aquí porque creo que la ciudad está creciendo gastronómicamente y que podría crecer incluso más si la gente lo quisiera. Pero el cliente de Burgos es exigente, necesita un tiem-

po para cambiar. Habrá un Cobo Vintage II, pero todavía no os puedo decir cuándo o dónde.

¿Qué recomendarías a los futuros cocineros, a los que estamos empezando?

Les recomiendo, que se sienten solos en casa, o que se vayan al sitio que más les motive, (yo por ejemplo me voy con Lara, mi futura mujer, a los acantilados de Loreda), que piensen y recapaciten sobre dónde se están metiendo. La cocina es uno de los trabajos más complicados que hay: dejas de ver a tu familia, vas a pasar menos tiempo con tus amigos, vas a trabajar cuando el resto está disfrutando, vas a estar sólo muchos días libres, porque la gente está ocupada... Yo cuando estoy en vacaciones me encuentro sólo completamente, porque mis amigos están trabajando, pero la cocina es pasión, evolución, crecimiento. Siendo cocinero puedes llegar a donde quieras, el cielo es el límite. Dependes sólo de tu esfuerzo, de tu capacidad y de tus ganas, vas a poder llegar a donde quieras. Pero lo primero que hay que hacer es pensar si quieres ser cocinero o no, es muy sacrificado y hay que pensar que durante unos 10 años de tu vida vas a tener que dejar apartada una parte importante de la misma, luego ya podrás ir recuperando pedacitos. Otra cosa que recomiendo es que no se dejen influenciar por las opiniones de la gente.



4 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

NUESTRO PROYECTO DE INVESTIGACIÓN IRÁ A LA FINAL DE CASTILLA Y LEÓN



El alumno Eduardo Luengo Cárdenas de segundo de dirección de cocina, junto a su tutor y profesor D.Oscar Carbonell Carques, han desarrollado conjuntamente un proyecto de investigación culinaria basado en la elaboración de dietas tipo a partir de harina de grillo, con el objetivo de sustituir la harina de trigo por la de grillo en una serie de elaboraciones tanto dulces como saladas. Exponiendo los beneficios de esta harina frente a las cereales, en cuanto a su composición, rica en proteínas y baja en hidratos de carbono.

El proyecto ha contado con varias fases de investigación, entre las que se encuentran una primera parte de búsqueda de información, una segunda de recopilación de materia prima, para pasar posteriormente a hacer pruebas prácticas en cocina y analizar los resultados nutricionales, elaborando tablas y gráficos representativos y finalmente hacer un análisis sensorial de los productos obtenidos y sacar conclusiones.

Como hemos podido ver recientemente en medios informativos locales y nacionales, a partir del pasado 1 de enero

de 2018, se regula en España el consumo de insectos para la alimentación humana. Pero es un producto tan desconocido que apenas hay estudios referentes a sus utilidades y propiedades.

Se ha conseguido realizar con éxito, (en la parte práctica de cocina), 5 elaboraciones a partir de harina de grillo. Dichas elaboraciones son pan de grillo, croquetas, pancakes, bizcocho y pastas de té.

Estas creaciones se ofrecieron en una cata realizada en la escuela de la Flora y a la que asistieron tanto representantes de la asociación de celíacos de Castilla y León, ACECALE, como cocineros profesionales de la asociación de cocineros de Burgos, ACOREBU, también, profesores, alumnos y el director del centro. Con el objetivo de obtener información respecto al análisis sensorial por parte de un grupo de expertos.

Tanto las elaboraciones a partir de harina de grillo como el análisis sensorial han superado las expectativas iniciales, consiguiendo unos excelentes resultados y como consecuencia tras presentar el proyecto al concurso, ha sido seleccionado para la final del día 1 de Junio en Salamanca, donde defenderán el proyecto ante el jurado.

ÚLTIMA HORA: *El proyecto de investigación "Elaboración de dietas tipo a partir de harina de grillo" se alza con el primer premio de investigación en la modalidad de Formación Profesional. El proyecto participaba en la convocatoria de los Premios de Investigación e Innovación en Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación Profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León. ENHORABUENA.*

5 ENTREVISTA A JOSÉ LUIS LÓPEZ

MESÓN DEL CID, VOCAL DE LA FEDERACIÓN PROVINCIAL DE HOSTELERÍA DE BURGOS

Entrevista realizada por los alumnos del primer curso del ciclo formativo de Gestión de Alojamientos Turísticos: María Gómez Martínez, Cristina Tomé Ausín, Manuel Saldaña Botín y Jesús García Ortega.

Propietario del Mesón del Cid, ha ejercido la presidencia de la Federación durante dos años, en los que no se ha cansado de defender la hostelería y el turismo en Burgos. Asimismo, aseguró que la ciudad posee un conjunto de recursos aún por explotar, y que están necesitados de promoción, además de una colaboración conjunta por parte del sector público y el sector privado.

De forma amable y muy puntual, accedió a concedernos una interesante entrevista, sin ni siquiera tener que movernos del centro.

A continuación, mostraremos un extracto de la entrevista con los temas más significativos.

¿Cuál es el perfil que se busca a la hora de contratar a un recepcionista?

Lo primordial es la predisposición a trabajar y fundamentalmente el tema de idiomas, no solo el inglés, también el francés ya que hay mucho turista galo. El trasfondo es ser amable, educado y saber lo que estás vendiendo, conocer el producto.

¿Cómo ve de preparados a los alumnos que salen del grado superior de Gestión de Alojamientos Turísticos?

En mi opinión los alumnos suelen co-jeear en el tema de idiomas. Hoy en día es fundamental hablar inglés, ya no solo en el área de recepción, sino también en cocina y sala.

¿Cómo valoran los hoteles las experiencias con alumnos de prácticas?

Existe cierta polémica en cuanto a las prácticas no retribuidas, pero el beneficio final es mutuo, el alumno obtiene una formación práctica y las empresas pueden obtener profesio-



nales adaptados a puestos de trabajo concretos.

En el caso de que surjan vacantes en la empresa, se tendrá en cuenta los alumnos en prácticas que ya conocen el funcionamiento de la misma y los alumnos obtendrán una oportunidad real de acceder al mercado laboral.

¿Qué relación tiene la Federación Provincial de Hostelería de Burgos con el CIFP La Flora?

La relación que tiene la federación con el CIFP La Flora, yo creo que es francamente buena, es decir, estamos en contacto continuamente, cualquier necesidad que tenemos, la escuela siempre está predispuesta a echarnos una mano.

¿Se vio influenciado por la tradición familiar a la hora de seguir con el negocio? ¿Le costó mucho tomar la decisión?
Esta pregunta es lo mismo que cuando en una casa de abogados, de médicos, de fontaneros, de electricistas, ¿qué es el hijo? Pues al final no es que te guste o no te guste, sino que es lo que has vivido, y encima, en mi caso disfruto de cara al público y de mi trabajo.

¿Qué es lo que más le gusta de su trabajo?

Como ya he dicho anteriormente, lo que más me gusta es el trato con el cliente. Contar la historia de la casa, el tipo de cocina que estamos haciendo, cómo podemos mejorar porque vamos a incorporar nuevos platos, la ubicación al lado de la catedral, tema muy recurrente de conversación... yo lo vivo, es prácticamente mi casa.

¿Desde hace cuánto tiempo forma parte de la directiva de la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Burgos?

Yo estoy en la directiva de la federación desde el año 2000. Empecé como vicepresidente en ese mismo año y luego me ha tocado capear épocas complicadas, toda la época de la crisis, por ejemplo, ha sido duro, y luego además, la federación tiene un problema, y es que comprende un conjunto de negocios de hostelería muy dispares, no tiene nada que ver un hotel del centro con un hotel de las afueras, un hostel con un hotel, la provincia con la capital, un restaurante de carretera

con un restaurante de centro, uno de menú con uno de banquetes, un bar de copas... es decir, es un ensamblaje empresarial muy complicado, porque muchas veces los intereses de unos pisan los intereses de los otros.

¿Cómo afecta al sector hotelero el alquiler de viviendas de uso turístico en Burgos?

Las viviendas turísticas todavía en Burgos no es un boom que sea escandaloso. Ahora mismo no hace daño, pero en un futuro lo hará.

¿Cuál es la media de pernoctaciones de los turistas que visitan Burgos? ¿Vienen más turistas o excursionistas?

El número de pernoctaciones es de día y medio. Y no hay manera de aumentarlo. Yo era uno de los ilusionados que pensaba que con la inauguración del museo de la evolución de Burgos, el número de pernoctaciones se incrementaría con al menos dos días ya que la visita a éste lleva intrínseco la visita a los Yacimientos de Atapuerca.

¿Cuál suele ser la época con más afluencia turística en Burgos?

Normalmente, lo que es la campaña de turistas, siempre se calcula cuando llega Semana Santa, hasta el puente del Pilar, mediados de octubre.

Luego también es cierto que los fines de semana, aunque sean de invierno, la gente sigue saliendo. Este movimiento de turistas es posible gracias a las buenas infraestructuras que favorecen el turismo.

¿Cuál es el perfil de turista que visita Burgos?

Normalmente es un turista cultural que viene a ver "piedras" es decir, monumentos, y viene con un itinerario programado. Las Huelgas, el Castillo, la Iglesia de San Nicolás, de San Lorenzo, el Museo de la Evolución, la Catedral... son los principales atractivos de la ciudad.

¿Cuáles son los puntos fuertes de Burgos para competir con otros destinos turísticos españoles? ¿Y cuáles son los aspectos a mejorar?

Los puntos fuertes son la riqueza que tenemos en Burgos capital y Burgos

provincia en cuanto a instalaciones hoteleras, monumentos históricos, paisajes, enología, gastronomía y comunicaciones increíbles, que no las tiene prácticamente cualquier otra provincia.

El principal problema sería que tenemos muchos recursos pero no sabemos cómo venderlos, por lo que habría que mejorar la promoción.

¿Piensa usted que las últimas campañas promocionales han sido efectivas?

No mucho ya que tanto la provincia como la capital tendrían que trabajar conjuntamente.

¿Los hoteles de Burgos pertenecen a cadenas o hay más hoteles independientes?

Los grandes hoteles son de cadena, todos los pequeños son independientes, lo que pasa es que aunque el número de cadenas no es muy grande, como son hoteles con un número de habitaciones alto la cuota de mercado es muy alta, porque salvo el grupo Rice que sigue siendo de Burgos el resto, fíjate en el Puerta de Burgos con 150 habitaciones, el Abba por un estilo son hoteles muy grandes.

¿Qué ventajas cree que tienen los hoteles independientes frente a las cadenas?

Los hoteles independientes te ofrecen la posibilidad de trabajar en todos los departamentos mientras que en una cadena hotelera todos los departamentos están más estratificados.

¿Cuál es su opinión sobre la externalización del departamento de pisos? ¿Cuáles son sus ventajas e inconvenientes?

En mi opinión depende del tipo de hotel, en mi caso, teniendo a las camareras de piso en plantilla, sería incapaz de despedirlas, ya que si han estado en los buenos momentos, en los malos tendremos que hacer frente a ello juntos, mientras que en las grandes cadenas, el personal son números, unos resultados económicos que si no cuadran prefieren externalizarlo.

6

“COCIDOS DEL SIGLO XXI”

Durante los días 9 al 12 de noviembre se celebró en nuestra ciudad el tour gastronómico “Burgos entre cucharas. I Muestra internacional de Cocidos con Historia”, evento organizado por el prestigioso crítico gastronómico y productor audiovisual Pepe Barrena. El patrocinio y financiación corrió a cargo del Ayuntamiento de Burgos, contando con la colaboración de la Federación de Empresarios de Hostelería.

El evento se desarrolló con un amplio programa de actividades, entre las que destacaban: “El Cocido de las Estrellas”, un tour gastronómico por 25 establecimientos adheridos a la muestra, presentación del libro “La olla podrida y otros cocidos con historia”, un concierto musical gastronómico, comida y entronización de “académicos del cocido” y con un concurso dirigido a los alumnos de la Escuela de Hostelería La Flora.



Tras las deliberaciones oportunas, la organización de “Burgos entre cucharas” y el comité de selección creado al efecto, seleccionaron las siguientes elaboraciones que pasaron a la gran final del día 10 de noviembre:

-COCIDO CASTELLANO 2.0 de Jorge Santamaría Porras

-OLLA PODERIDA de Eduardo Luengo Cárdenas

-POTAGE DE VIGILIA de David García Azofra

-COCIDO A LA BURGALESA 2.0 de M^a Eugenia Magariño Manero

-COCIDO LEBANIEGO de Alejandro Celis Barón

Finalmente se alzó con el primer premio la propuesta de David García Azofra con su “Potaje de Vigilia”. El comité de selección destacó el alto nivel de las propuestas que llegaron a la gran final.

Desde aquí queremos felicitar tanto a la organización del concurso como a los alumnos participantes por el trabajo realizado en torno al rico patrimonio gastronómico que atesoran los cocidos.

PROYECTO AULA EMPRESA: “CULTURA CERVECERA”

Montserrat Espremans Baranda

Un año más, en el Centro Integrado de Formación Profesional La Flora, ha tenido lugar el Proyecto Aula Empresa “Cultura cervecera”, financiado por el Fondo Social Europeo, con la colaboración de la Fundación Mahou San Miguel y que ha tenido lugar entre el 12 de enero y el 24 de abril. La importancia del proyecto radica en su complementariedad con el currículo del Ciclo de Grado Medio de Servicios de Restauración y, concretamente, con los módulos relacionados con Bar cafetería y Servicios de restaurante. En ambos se incluyen unidades formativas encaminadas a dotar al alumno de conocimientos, habilidades y herramientas para el aprovisionamiento, almacenaje y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, calientes y frías, tales como aguas, refrescos, zu-

mos, infusiones, cafés, sidras, aperitivos y cervezas..., prestando especial atención a la coctelería. Por lo que respecta al vino, es objeto de estudio en un módulo específico, el Vino y su servicio, que se imparte en segundo curso.

Se trata de un currículo completo y ambicioso que, sin embargo, incurre en un desajuste entre la formación impartida en los centros de FP y los rápidos cambios ocurridos en la demanda del sector de la Restauración a lo largo de estos últimos años.

España, paradigma tradicional de la dieta mediterránea, se había asociado, junto con Francia, Italia y Portugal, como país productor y consumidor de vino frente a su principal competidor, el mercado

de la cerveza. Pero esta tendencia se fue modificando desde la segunda mitad del siglo pasado y el consumo de cerveza aumentó considerablemente, en muchos casos, ganando terreno al consumo de vinos. Desde la década de los 60 se perciben cambios significativos que preconizan una evolución en las preferencias del consumidor español, que se consolidan en los años 80. En esa década comienza un proceso que dará lugar a la aparición de una auténtica cultura cervecera.

Según FAOSTAT, la división de estadísticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, los hábitos de consumo de alcohol cambiaron por completo en nuestro país en los años 80. Hasta 1982 el vino había



sido, con mucha diferencia, la bebida favorita de los españoles, pero entre esa fecha y 1990, el consumo de cerveza creció casi en un 50% (de 50 a 73,5 kilogramos por persona al año), un crecimiento que fue casi paralelo al descenso del vino. Su consumo se realiza habitualmente en las comidas o como aperitivo.

En este punto, cabe plantearse una pregunta ¿Se consume actualmente cerveza en el contexto de la dieta mediterránea? La cerveza formó parte hasta la Edad Media de la cultura mediterránea y tiene el derecho a reclamar su protagonismo como ingrediente de su dieta clásica, siempre en cantidades moderadas y sin sustituir el consumo de vino.

En la actualidad, España es el tercer productor de cerveza de la Unión Europea y noveno del mundo. Además de constituir la cerveza una de nuestras bebidas favoritas a la hora de socializarnos. La cerveza es el producto estrella de la hostelería española y la incipiente recuperación económica se está notando en venta de botellas y barriles. En 2015 se comercializaron 33,3 millones de hectolitros, un 3,1% más que el año anterior y el mayor crecimiento desde 2006, según el Informe Socioeconómico de la Cerveza de 2015 que Cerveceros de España —la patronal del sector— ha presentado en del Ministerio de Agricultura. Por persona el consumo medio es de 47,1 litros al año.

Los motivos de este aumento van más allá de la buena disposición de los españoles hacia la vida social. El informe apunta a factores climáticos —el verano pasado fue el segundo más cálido desde 1961, según los datos de la agencia meteorológica Aemet— y a la cifra récord de turistas (68 millones) que visitaron España, como dos motores fundamentales del elevado consumo de cerveza. En efecto, a través de la hostelería se consumió el 64% de la cerveza a lo largo de 2015, lo que supone

que la cerveza supone un 36,2% de las bebidas consumidas en los bares.

Las firmas cerveceras españolas produjeron casi 35 millones de hectolitros, con un incremento del 4%, y situaron a España en la cuarta plaza entre los países productores de cerveza en la Unión Europea y en la undécima en el mundo. Una parte importante de esta producción está destinada al extranjero: las exportaciones de cerveza encadenan seis años al alza y en 2015 aumentaron un 28,6% respecto al ejercicio anterior. Se vendieron fuera de las fronteras nacionales 2,3 millones de hectolitros del total comercializado, una cifra casi cuatro veces superior a la de hace diez años.

La cerveza se instituye así como la bebida con alcohol con mayor impacto económico, tanto por los impuestos que gravan su consumo como por la creación de empleo. Según los datos de Cerveceros de España, el valor de la cerveza en el mercado se sitúa en unos 15.500 millones de euros, y supone un 1,4% del PIB, y convierte España en el segundo país en el que el sector genera más empleo después de Alemania. El informe cifra en 80.000 los empleos creados en el sector de la hostelería —aunque el trabajo en este sector se caracteriza por su fuerte estacionalidad—, un 4% más en términos interanuales.

En su conjunto, el sector cervecero contribuye a la creación de 344.000 puestos de trabajo, un 90% de ellos en la hostelería, donde el consumo de cerveza creció un 6% respecto a 2014. El informe de Cerveceros de España cifra en 20.000 los empleos en los sectores abastecedores —de los que casi el 30% en agricultura—, en 10.000 los vinculados al sector minorista y en 6.000 el número de trabajadores directamente empleados por las empresas productoras. España es el país de la Unión Europea donde la cerveza tiene más peso

en la generación de empleo, después de Alemania, donde los puestos de trabajo ligados al sector superan el medio millón. Por todo ello, el CIPF LA FLORA, consideró imprescindible desarrollar un proyecto donde los alumnos pudieran ampliar sus conocimientos sobre la cerveza, su cata y maridaje, sus nuevos usos, tales como la coctelería con cerveza, tendencia que está cobrando cada vez más adeptos, así como la toma de contacto con la imparable corriente de los cerveceros artesanos y sus múltiples variedades. Podemos encontrarnos casi tantos estilos como fabricantes de cerveza.

Con el propósito de cumplir estos objetivos, se diseñó el siguiente programa de trabajo, en colaboración con la empresa de cerveceros artesanos SABEER:

- Taller de elaboración de cerveza. Los alumnos pudieron conocer de primera mano las maltas, el lúpulo, el agua necesaria en función de tipo de cerveza que se pretende obtener... y experimentar el proceso completo de fabricación.
- Taller de embotellado de la cerveza previamente elaborada.
- Taller de estilos de cerveza.
- Taller de Maridaje
- Taller de coctelería con cerveza
- Visita guiada a la fábrica de cerveza San Miguel, de Burgos.

La finalidad ha sido, en todo momento, dotar a nuestros alumnos de los conocimientos, habilidades y destrezas suficientes para que puedan desempeñar su trabajo con profesionalidad y respeto hacia el producto que venden y, sobre todo, hacia el cliente, orientación que debe estar siempre en la mente de todo restaurador.

ESTUDIAR Y TRABAJAR, NO MURIENDO EN EL INTENTO

Patricia Téllez Peiroten - 1º Dirección de cocina

Me llamo Patricia y tengo 30 años, en actualidad estoy estudiando y trabajando a la vez, este es mi día a día:

7:00 am suena el despertador.

7:15 am vuelve a sonar el despertador y esta es mi última oportunidad.

Me tiro de la cama, ducha, desayuno, mochila, bici y a correr, siguiendo este orden.

8:22am ¡un café para llevar por favor! (con leche fría para que me dé tiempo)

8:25am entrando por la puerta de clase.

14:24pm recoger la bici y vuelta a casa

Comer, ordenar mi casa y si queda tiempo una mini siesta.

17:30 pm ¡vuelta otra vez a la bici!

17:58 pm bien vestida, buena sonrisa y con todas las fuerzas preparadas para empezar a trabajar.

2.00 pm me dejo caer en la bici.

2.30 pm ¡cuánto tiempo querida cama!

Aunque pueda parecer muy duro, creo que he encontrado la clave para que puedas disfrutar haciéndolo.

Desde que tengo 16 años mi profesión ha estado ligada con

la hostelería, desarrollándome profesionalmente como camarera de sala hasta este último año en el que gracias a todo el equipo de NORTEGASTROBAR (mi actual trabajo) tengo la oportunidad de crecer día a día como camarera de barra, formándome en coctelería, cafés y destilados continuamente.

Y pensé: ¿Qué es lo que me falta en el mundo de la hostelería?, mi otra pasión desconocida:
LA COCINA.

A los 16 años empecé a trabajar en este gremio de casualidad y con 30 años permanezco en la hostelería por vocación. Mi día a día en la escuela me da la oportunidad de aprender y seguir creciendo profesionalmente dentro de la hostelería, para mi es una formación constante, es aquí donde está mi motivación cuando suena el despertador "HACER LO QUE REALMENTE A TI TE GUSTA".

No os voy a decir que todo es bonito, hay días muy difíciles, pero el saber que estas preparándote a fondo para poder trabajar en lo que más te gusta es lo más gratificante.



CAMPEONATO AUTONÓMICO "SKILLS 2018"

Durante los días 8 y 9 de mayo se ha desarrollado el campeonato autonómico "Skills 2018". El anglicismo "Skill" está presente en las diferentes denominaciones que tienen éstos campeonatos, ya sea en su fase autonómica, en la fase nacional "SpainSkills", en la fase europea "EuroSkills" o a nivel mundial "WorldSkills". Si consultamos el diccionario Oxford, skill es la capacidad o pericia para hacer algo bien, lo que en nuestro idioma podemos asimilar a las voces habilidad, competencia, aptitud o destreza.

Esta modalidad de competición en torno a los estudios de formación profesional, tiene su origen en España en los años cuarenta, extendiéndose al resto de países que organizan competiciones regionales o nacionales que compiten en el escenario internacional del Movimiento WorldSkills.

El campeonato autonómico, además de servir para seleccionar a los representantes de la comunidad de Castilla y León en la competición nacional SpainSkills, sirve para reunir a centros educativos, empresas y asociaciones profesionales con el objetivo de competir y compartir conocimiento sobre la evolución de las destrezas profesionales que adquieren nuestros alumnos. Se fomenta en buena medida los valores del trabajo bien hecho, permitiendo mostrar la innovación y la excelencia en distintas habilidades. Todo ello constituye un valioso instrumento divulgativo de la formación profesional propiciando, además, un foro importante para analizar la evolución de estándares profesionales.

El campeonato ha contado con cinco sedes:

Sede I en el CIFP Simón de Colonia (Burgos) con las especialidades de:

- Mecatrónica
- Fresado
- Control industrial
- Robótica móvil
- Soldadura



Sede II en la Escuela de Arte y Superior de Diseño (Burgos) con las especialidades de:

- Tecnología de la moda
- Floristería (exhibición)

Sede III en el CIFP RIO TORMES (Salamanca) con las especialidades de:

- Instalaciones eléctricas
- Refrigeración
- Fontanería y calefacción
- Electrónica
- Tecnología del automóvil
- Pintura del automóvil

Sede IV en el CIFP Felipe VI (Segovia) con las especialidades de:

- Peluquería
- Estética
- Cocina
- Panadería
- Servicio de restaurante y bar
- Recepción hotelera

Sede V en el IES Ribera de Castilla (Valladolid) con las especialidades de:

- Ebanistería
- Desarrollo web
- Soluciones de software para empresas
- D3 Animación 3D y juegos
- Jardinería paisajística (exhibición)

La participación de alumnado asciende a un total de 150 alumnos en el conjunto de especialidades.

El CIFP La Flora ha participado en la sede IV de Segovia en dos modalidades: Cocina

y Recepción Hotelera, alzándose en ambas modalidades con la medalla de oro, y en el caso de Recepción Hotelera obteniendo también la medalla de bronce.

Los alumnos del centro galardonados han sido:

- Pedro CORRAL LUCIO Medalla de oro en Cocina
- Rubén GONZÁLEZ CARPINTERO Medalla de oro en Recepción Hotelera
- Dayana DIMITROVA IVANOVA Medalla de bronce en Recepción Hotelera

La pertenencia de España a las asociaciones WorldSkills International y WorldSkills Europe conlleva la celebración bienal de un campeonato nacional de formación profesional (SpainSkills), que sirve para seleccionar a los competidores españoles en las competiciones europeas (EuroSkills) y mundiales (WorldSkills), los años pares e impares respectivamente.

Los alumnos Pedro Corral Lucio y Rubén González Carpintero nos representarán, por tanto, en esa fase nacional. Desde aquí les deseamos toda la suerte del mundo y siguiendo la consigna "partido a partido" se preparen y disfruten de su participación en la fase.

Especial mención para los profesores Sergio Linares Muñoz y Vanesa López García por su dedicación e implicación en la formación y preparación de la competición.

DAVID SEBASTIAN

Los grandes sueños nunca se cumplen... SIEMPRE son superados.

Entrevista realizada por la alumna de Dirección de Cocina: Yolanda Moral Cortés

Elegimos un tranquilo paraje como es el NH Collection Palacio de Burgos para realizar esta entrevista, en la que él te vendedor de felicidad (como el cariñosamente se denomina) nos responde a preguntas que pueden ser de ayuda en un futuro, a todos los que en el CIFP LA FLORA nos formamos para algún día poder alcanzar nuestros sueños. Muchas gracias de antemano David.

Licenciado en Derecho por la Universidad de Burgos y con un Máster en Viticultura-Enología y dirección de Bodegas, Alcalde de Jaramillo Quemado (pueblo de su familia), y Presidente del equipo de Fútbol Racing Lermeño, David Sebastián nos abre su corazón y nos cuenta sus aventuras y consejos sobre el emprendimiento.

P: ¿Cuál es tu profesión?

R: ¿Profesión? ¿A qué me dedico?, Se queda pensativo y esboza una sonrisa a lo que continua con un: me gusta ser vendedor.

P: ¿Y qué es lo que vendes?

R: Me gusta ser vendedor de felicidad. ¿Y por qué?. Aunque mi formación profesional es jurídica, mi pasión vocacional es el mundo del vino, sobre todo la distribución (las ventas). Haces felices a los que compras, porque les das compras y les pagas y haces felices a los que vendes, porque les das buen servicio, les das facilidades y tratas de satisfacer sus necesidades, eso como distribuidor en una de mis empresas: Gourmet Sebastián. Como bodeguero también haces felices a mucha gente,

distribuyendo los grandes vinos que intentamos hacer y ese es mi sueño...a lo que me dedico en la actualidad.

P: ¿En qué momento de tu vida uniste vínculos (abogacía y bodega)? ¿A qué edad?

R: Con 23 años (cuando estudiaba derecho), mi familia compró el viñedo. Ahí fue cuando empecé a compaginar mis estudios con la explotación de los viñedos y después con la venta de vinos. Unos 6 años más tarde, montaron la bodega. Terminé mi carrera y hoy combino los negocios del mundo del vino fundamentalmente, también con el mundo jurídico, y algunos con una consultoría jurídico-vitivinícola que tenemos que tiene mucho que ver.

P: ¿Cuál es tu motivación para involucrarte en las cosas, la bodega familiar, la vida... por qué te mueves?

R: Con respecto a mi vinculación en la bodega, yo quise continuar un proyecto familiar y cumplir el sueño de elaborar uno de los mejores vinos de nuestra tierra, Ribera del Duero, y poco a poco lo vamos consiguiendo.

Y por qué me muevo? Hay un libro que es guía para mí, que se llama "El Vendedor más grande del mundo" (de Ogmardino), se asemeja mucho a lo que yo quiero conseguir: mi ilusión y por lo que me muevo es por poder algún día, dedicar parte importante de los beneficios que consiga para ayudar a los más necesitados, al igual que hizo Ogmardino en su libro, a través de una Fundación que se llamará (estamos en ello): Fundación 86.400.

P: ¿Aunque la situación económica ha mejorado en el mercado en general, tuviste muchos handicaps en las épocas

de crisis?

R: Sí, desde luego hubo momentos difíciles. Aunque a lo largo de la experiencia, sino fuera por la crisis no lo hubiera pasado mal, y no me hubiera convertido en el empresario que hoy día estoy empezando a ser. Las cosas me están saliendo bien y me permiten luchar por mis sueños y por lo que quiero ser...Si no hubiera sido por esos momentos tan duros, no lo hubiera conseguido. Una frase dura lo define: Del sufrimiento nace la mejora y la experiencia. Hay veces en las que hay que pasarlo mal y aprender de esos momentos para intentar superarlos, crecer y salir adelante, y eso tratamos de hacer. La crisis fue muy dura pero me enorgullezco de haberla pasado con la ayuda de mi familia y poder seguir adelante.

P: ¿Cual es la actitud?

R: Hay muchas dificultades (personales, familiares, de salud, competencia, problemas en la empresa, no sólo económicas) en época de crisis y de no crisis, la actitud es marcarse un objetivo e ir a por él, cueste lo que cueste. Si te caes...hay que volver a levantarse las veces que haga falta para conseguir tu objetivo.

Hay dos frases que mueven muchos de mis proyectos y en algunos están reflejadas: Una es: "Los grandes sueños nunca se cumplen, siempre son superados". Hay que soñar para poder tener nuestros sueños, comenta. La otra es: "La única forma de hacer las cosas excelentes es amar lo que haces", encontrar lo que realmente te gusta y tener tu objetivo, entonces todo es mucho más fácil. También creas equipo, puestos de trabajo, dar oportunidades sobre todo a los jóvenes y más en Bur-

gos que hay un gran emprendimiento y un gran tejido empresarial en todos los aspectos. Con esto hago un llamamiento para decir a los jóvenes de Burgos, que no se vayan. Los empresarios burgaleses tenemos que intentar que los jóvenes no se vayan para poder hacer más ciudad.

P: El emprendimiento tiene caras que muchas veces no vemos: la solución de problemas sea la hora que sea, la dirección de personal, la gestión de eventos...lo que familiarmente llamamos online las 24 horas/365 días. En ocasiones los excesos no son buenos...¿Cómo se mantiene la mente fría para gestionarlo todo? ¿Algún consejo?

R: Yo estoy aprendiendo mucho, pero lo más importante es tener el sueño claro y pase lo que pase seguir...pase lo que pase seguir!!! Tener el punto de mira claro y mirar hacia delante.

Mi refugio ante las adversidades es mi fé (esto es muy personal, yo respeto a todo el mundo). En momentos muy duros me ha ayudado mucho, junto con el trabajo, la familia, algunos amigos, también sus amigos los Monjes de Silos y al que cariñosamente llama su Señor.

P: ¿Qué le dirías a un alumno que ahora mismo está construyendo el futuro que quiere labrarse?

R: Que vengan a verme!! (exclama), que me llamen!!. Encantado de poder ayudar y compartir. Es muy importante la experiencia, la cual se adquiere día a día, se aprende de las batallas, los errores, las crisis y poco a poco con la edad a los jóvenes les podemos ayudar. Además nos informa que en las instalaciones de sus oficinas acaban de construir una sala de reuniones la cual la quiere denominar como: "Sala de Emprendimiento de Ideas", donde quiere seguir construyendo sueños.... próximamente verá la luz, el proyecto de un nuevo producto en Burgos, del que es partícipe junto con dos personas más.

P: ¿Pasión, vocación y devoción, son clave a la hora de marcarse un futuro profesional como emprendedor, ó no siempre tienen que ser complementarias?

R: Creo que siempre van de la mano. Esto es muy duro y hay una competencia brutal en todo, y si no tienes pasión,

vocación y devoción al final caes...

P: ¿Consideras que tienes pasión, vocación y devoción tanto por la abogacía como por el mundo del vino?

R: Más por el mundo del vino, me atrevería a decir que más por el mundo de la empresa. La formación en el mundo del derecho me ha venido muy bien no solo como abogado, sino para desenvolverme en todo tipo de negocios del mercado diario en el que nos encontramos.

Con 19 años empecé mi andadura en un pueblecito de la sierra, Jaramillo Quemado, donde pasé a la primera fila como Alcalde (el pueblo más pequeño y bonito de España, sonrío). Mi deseo es seguir poco a poco haciendo cosas, conservarlo y tratando de evitar que los pueblos pequeños se mueran, en este caso el de mi familia.

P: ¿El Fútbol... tu hobby?

R: Pasión también, aunque he pasado del momento en el que me apasionaba de niño y cuando idolatraba a las grandes estrellas, a considerar que lo que realmente me gusta es el deporte base, el deporte más humilde, el de los equipos pequeños y sobre todo el de los niños. Como actividad formativa para trabajar en equipo en mis empresas y para saber lo que es un equipo. Esto es muy bueno para enfocar a los jóvenes a su subida laboral posterior, genera muchos valores y por ello estoy en este equipo. Jugué de pequeño y estoy feliz de ser Presidente del Racing Lermeño. Aprendí muchos valores y es lo mismo que quiero hacer yo, sobre todo con los niños. En el mundo del deporte como grandes ejemplos de valor y deportividad me gustaría recalcar la importancia de dos personas: Vicente del bosque y Carles Puyol.

P: Y como final de esta entrevista, con tu experiencia, ¿dirías que emprendedor se nace ó se hace?

R: Yo creo que se nace. Me refiero a mi propia vida, yo cogí el testigo del negocio familiar pero podía no haberlo hecho.



CENTRO C.I.F.P. LA FLORA

CLAUSTRO DE PROFESORES



De izquierda a derecha:

FILA DE ATRÁS:

Lauren Martínez Llorente, Carlos González Díez, Roberto García Petreñas, Montserrat Espremans Baranda, Sergio Linares Muñoz, Ricardo Gutierrez-Solana Alonso, Jesús del Río Posada, María Isabel Herrera López, Laura Torres Pérez, Natividad Gil Mediavilla, Oscar Carbonell Carqués, María Gil Monje, Blanca Domínguez Martínez, Enrique de la Torre Alonso.

FILA DELANTERA:

Virginia Peñacoba Martín, Sagrario Ayuso Martín, Natalia Docampo Avilés, María Teresa Ortiz Mantecón, M^a Loreto García Conde, Fernando Llorente Sanz, Vanesa López García, María Luisa Díez Martínez, M^a Concepción Zatón Ojeda, María Cruz Álamo Martín.
Faltan: Beatriz Benito Marcos, Javier Samanes Gajate

PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS (PAS)



María Isabel Martínez.
Yolanda Palomar
Ana Ruiz de Temiño



ALUMNOS



2º GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

De izquierda a derecha: Vivian Amber Lorié Cruz, Amoin Patricia Yao Epse Acka, Alicia Gubía Vegas, Khystsina Kharlanava, Norberta Lucía Nvo Adjama, Adrián Nieto García, Sara Burgos Sastre, Patricia Alba Gallego, Miguel Yarritu Pérez.

Agachados: Raquel Saiz Herrero, Lorena Andrés Paúl, Jaime Mejías Míguez.
Faltan: Andrea Argüelles Corral, Mayte González González, Abel José Illera Gigante, Soraya Saiz Simón.



2º DIRECCIÓN DE COCINA:

Fila de atrás, de izquierda a derecha

Yonatan Peces Illescas, Eduardo Luengo Cárdenas, Ana Otero Roth, Cristian García Tajadura, Javier Blanco Ceballos, Miguel Ángel García Delgado, Miriam González Valdivielso, Álvaro Miguel Moral, Pablo Crespo Tijero, David Guillermo Bastos García

Fila de delantera, de izquierda a derecha

María del Mar Pastor Lara, Sonia Calvo Rodríguez, Ruth Contreras Parriego, Marina López Ibáñez, David Castro Santamaría, Evelyn Eunice Cordova Guanopatin, María Gallego García

Faltan: Jeurys de la Rosa Peña, Luis Vicente Dieste Santamaría, Genovica Dobre, Saray Pérez Balbás



2º COCINA Y GASTRONOMÍA:

De izquierda a derecha: Héctor Borja Hernández, David García Azofra, Rodrigo Rojo Escalona, Christian David Barrientos Espeche, Iciar Puertas Carrión, Pablo Rodríguez Adrián, Inés Casado Martínez, Miguel Gómez Arnaiz.

Faltan: Beatriz Sedano Martínez, Alejandro Celis Barón, Jaime Gómez Ortega.



2º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN:

De izquierda a derecha: Mishell Estefanía Chunchir Guerrero, Alexandra Puigdomenech Parra, Laura Abad Vicente, Luis Ángel García Bueno, Germán Ricardo Aseguin, Edson Yarin Pastor Quintanilla.

Faltan: Franco Miguel Leguizamón Alcaras, Julio Gustavo Sánchez González, M^a Luisa Martín Fernández.



2º FPB COCINA Y RESTAURACIÓN

De izquierda a derecha: Klaudia Kiliszewska, Ana Filipa Da Costa Pinto, Silvio Fernando Camacho Soria, Estefanía Grañón González, Oliver Griffiths Pérez, Diego Sanz García, Ioana Alexandra Voinea.

Faltan: Alexandra Puente Ramos, Alexander Alexandrov Goranov.



1º GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS:

De izquierda a derecha: Jesús García Ortega, Rubén González Carpinero, Raúl Alejandro Mosquera Gallardo, Cristina Tomé Ausín, Dayana Dimitrova Ivanova, María Gómez Martínez, Susana Azcona Alonso, Marcos Sánchez Bustillo, Antonio Romero Fernández Cuesta, David Díez Molinero.

Faltan: Altea Beltrán Argüelles, Victoria Gabriela Carvajal Garofalo, Fátima Rocío Díaz García, Roi Gómez Larra, Claudia Hernando de las Heras, Karen Lizeth Medina Gómez, Eva Moral Cuenca, Jesús Ribate del Álamo, Lara Rodríguez Jiménez, Manuel Saldaña Botín.



1º DIRECCIÓN DE COCINA:

De izquierda a derecha

Fila de atrás: Luis López Corredera, Jesús Manuel Gómez Sánchez, Noelia Ugarte Gómez, Mario Alonso Camarero, Andrés Delgado Ruiz, Diego Pascual Valbuena, Raquel Díez González, Deury de la Rosa Peña, Jorge Santamaría Porras.

Fila delantera: Marta Calvo Ruiz, Aleida Pombo Pereira, Teresa Gutiérrez Palacios, Elisa Suárez Herrero, Patricia Téllez Peiroten, Tania León Ushiña, Yolanda Moral Cortés, Jimena Ojer Sanz.

Faltan: Álvaro Reoyo Sáenz, Ismael Gallego Ruiz, Jacobo Fernández Martín, Marina Briones Vedia, Jael Rivera Ramos, Jean Carlo Díaz Céspedes.



1º COCINA Y GASTRONOMÍA:

De izquierda a derecha

Fila de atrás: Marina López Poveda, Fernando López Sáez, Patricia Saiz Ortiz, Ismael de la Fuente Juez, Eneko Urdiales Díaz, Lucas Martínez Sancho. Fila delantera: Aitor Monreal Riquelme, Aroa Domingo Ruiz, Sara Miguel Robledo, Mª Eugenia Magariño Manero, Luis Fernando Rey Ramírez, Saray Ruiz del Castillo, Alejandra Sedano Criado, Estela Sevilla Sanvicens.

Faltan: Enrique de la Hoz Varela, Diego Escalera López, Sergio Izquierdo González, Miguel Gil Fernández, Germán Martínez García



1º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN:

De izquierda a derecha

Fila de atrás: Juan Arnaiz Saiz, Adilson Sartorio González, Seyder Moisés Vera Peralta, Félix José González Puga, Daniel Lizárraga Mariscal.

Fila delantera: Sergio Pérez Moradillo, Berta Miguel Muga, Sergio Corcuera Alonso, Pablo Cabornero Fontaneda, Silvia Ortiz Romero, Sara Domínguez Valdivielso, María Merino Quirce, Jesica González Bravo.

Faltan: Génesis Castillo Quezada, Sara Gómez García, Paula Lizárraga Medrano, Justin Manuel Pacora Quintanilla.



1º FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA:

De izquierda a derecha: Mario León Fernández, Ignacio León Bardavío, Amelia Moya Juárez, Marcos Vinicius Vicente Teixeira, Vladut Iulian Postaru, Alexis Rastrilla Méndez, Raúl Pérez Santamaría, Adrián de los Santos Sánchez.

Agachados: Sofía García Pérez, Cintia Álvarez Abad, Alexandra Bartolomé Arrubla, Roberto García Petreñas.

Faltan: Mireya Jiménez Sánchez, Alberto Lizárraga Barriuso, Alejandro Ramos Merino, Jorge Ruiz Román, Eladio Santos Juma, Vanessa Santos Pereira, Víctor Omar Sarmiento Santamaría.

11

OFERTA FORMATIVA DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD DEL SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO DE CASTILLA Y LEÓN EN EL C.I.F.P. LA FLORA



cativa FOD 2017-2018 del Servicio Público de Empleo de Castilla y León una oferta formativa estructurada en dos niveles de cualificación consecutivos.

- Un primer nivel tendente a la obtención del certificado de profesionalidad nivel 1 en "Operaciones Básicas de Cocina" y la acreditación de nivel 2 de competencias clave en "Comunicación en Lengua Castellana" y en "Competencia Matemática".

- Un segundo nivel tendente a la obtención del certificado de profesionalidad de nivel 2 "Servicios de Restaurante". A este nivel se accede una vez superado el primer nivel.



El desarrollo de esta oferta se inició el 14 de septiembre de 2017 y se ha desarrollado en horario vespertino de forma fragmentada en cinco cursos consecutivos, finalizando el último curso el 27 de julio de 2018.

Este tipo de formación, establecida mediante la Ley 30/2015 por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral, establece un sistema de formación que acompañe a los trabajadores en su acceso, mantenimiento y retorno al empleo, promoviendo la adquisición y actualización de conocimientos, entre otros objetivos, para conseguir recursos humanos bien formados para el sistema productivo.

Esperamos con estas acciones formativas haber contribuido a mejorar las expectativas en materia de formación y actualización de conocimientos de todos los alumnos participantes, deseándoles que les haya servido para mejorar su empleabilidad.

Una de las características singulares y diferenciadoras que tienen los centros integrados de formación profesional, respecto a otros centros de formación profesional, es la posibilidad de impartir todas las ofertas formativas referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que conduzcan a títulos de formación profesional

y certificados de profesionalidad. Esta posibilidad viene recogida en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

En consonancia con este mandato, durante el presente curso el C.I.F.P. La Flora ha impartido a través de la oferta edu-

THE IMPORTANCE OF SIGNING UP

Usually, we think that enrolling on something is an effort added to our daily chores, something we're going to spend time and money on, and which will not contribute anything to our comfortable life.

Today, we are going to destroy this little myth as it should be, with a good example.

Let's consider some students who, voluntarily or by chance, have participated in a competition related to the studies they are taking up in ourschool. This contest was promoted by the Junta of Castilla y León.

On the one hand, there was the unusual point of view of a classmate, who with a positive mood, didn't think twice before signing up for something eye-catching, interesting, and which promised to be fun.

On the other hand, we found a more habitual approach to the situation, which was provided by our other protagonist; one which any of us could identify, because this student didn't have the same positive vision or enthusiasm as his future travelling partner.

Finally, due to general pressure or by fate, our not very enthusiastic partner was "forced" to take part in this competition.

As a result of their choice, both managed to enjoy a wonderful experience of two days in a luxurious four-star hotel in the architectural city of Segovia. The experience had its difficulties; one of them was that they had to compete with a more experienced participant. Nevertheless, they managed to get away, very happy, and gaining an unforgettable experience.

To sum up, we could say that taking part in an activity always brings new experiences, and it is up to us whether we enjoy them or not. But we have to get out of our comfort zone, and work a little harder to achieve something, because as the Spanish philosopher Juan Donoso Cortés said: "We must unite, not to be together, but to do something together".

Jesús García Ortega

Alumno de 1º Gestión de Alojamientos Turísticos

MON PASSAGE AU CENTRE DE FORMATION LA « FLORA » DE BURGOS

Bonjour chers amis lecteurs, Je suis Patricia et je viens par cet article vous faire un écho de mon passage à l'école de tourisme et d'hôtellerie, " La Flora" de Burgos.

En effet, Il y a de cela deux ans, précisément au mois de septembre de l'année 2016, que je me suis dirigée vers cet établissement dans l'intention de m'inscrire en vue de suivre une formation en cuisine. Mais une fois sur place, je changeai d'avis. Cela pour deux raisons : la première fut qu'il n'y avait pas de cycle supérieur en cuisine et la deuxième ce fut qu'il y ait le français dans la liste des matières de la filière de gestion de logements touristiques. J'ai vu cela à ma faveur puisque je suis francophone. Néanmoins, je suis sortie du centre remplie d'inquiétudes. Je me posais milles et une questions, entre autres : Pourrai-je me faire comprendre parfaitement ? Est-ce que je pourrai tenir et avoir aussi des notes satisfaisantes ?

Hélas, c'était déjà fait. L'unique solution, c'était de m'armer de courage. Le 26 septembre fut donc mon premier jour de classe et de prise de contact. Au sortir de là, je me suis sentie plus rassurée, confiante et apaisée. La raison est toute simple : la rencontre, d'une part, de Vanessa, la toute première enseignante que je venais de connaître et qui se présentait comme notre professeur principal, et d'autre part, des compagnons de classe parmi lesquels très tôt je me ferai des amies. Les jours suivants j'ai fait la connaissance des autres enseignants. Sans commentaires ! Simplement de merveilleuses personnes !

Au fur et à mesure qu'on avançait dans les cours, toutes mes préoccupations disparaissaient l'une après l'autre. La raison était que je les assimilais sans grande difficulté, et en plus j'avais l'aide du conseiller d'orientation, psychologue de

l'école à qui j'exprime au passage ma reconnaissance pour le soutien dont j'ai bénéficié de sa part.

Pendant l'année scolaire nos professeurs ont entretenu de bonnes relations avec les étudiants que nous sommes. Il y a même eu des moments de pause-café avec certains d'entre eux. Nous avons passé une année scolaire géniale comme une grande famille où chacun avait sa place.

Au retour des grandes vacances, nous avons trouvé deux changements : le départ de trois de nos enseignants pour d'autres destinations et un nouveau règlement sur l'horaire d'ouverture et de fermeture du portail d'entrée. Cela a révolté beaucoup d'entre nous. Nous nous plaignions tous auprès de Conchi, notre professeur principal de la deuxième année. La pauvre ! Elle transmettait nos plaintes à la direction et finalement cette décision a été amendée. Ils nous ont beaucoup manqué, les professeurs partis et ils nous manquent toujours. Mais ce n'est pas grave, parce que les nouvelles, je dis bien nouvelles parce qu'elles sont toutes des femmes, sont toutes aussi professionnelles, aimables et proches des étudiants que ceux du cours précédent.

Comme le temps passe vite ! Déjà sont passées deux années de formation ! Que de beaux souvenirs je garde de cette expérience enchantée ! En foi de cela, j'exprime toute ma profonde gratitude au corps enseignant et l'administration de cette belle et sympathique école.

Amicalement votre

Patricia Acka

2º Gestión de Alojamientos Turísticos

A STORY OF A DARINGCHEF...

11.00 am. Punctual, like every day, the alarm clock takes you out of the world of dreams. Is it already day? ... So soon? ... He stretches slowly and takes a couple of turns in bed. Open his eyes and look at the ceiling while reviewing the planning of the day ... And the damp that has just discovered in a corner(... I'll have to tell the plumber that I have a leak).

The day starts with an express coffee (what else?) Along with the remains of the carrot cake that he prepared yesterday for the guests of the holiday country house. Luckily he always prepares something more than necessary to have for his own breakfast. Although yesterday he had to make an effort to hide the remains of the cake, because the guest devoured everything and asked for more. They

had loved it: their carrot cake always triumphed. Even he had prepared a heavy dinner: slow-cooked lamb with red wine and fruit with steamed cous-cous as a main dish accompanied by mushroom risotto

But he could not distract himself, he had to start preparing the food for the group of Sicilians who were staying in the holiday country house. And he could not stop thinking about the request that the local police chief had made him.

They had received an international arrest warrant against all that group and the police had contacted him to add a product in the food that lulled them to sleep and so the police could arrest them without any violence.

How fortunate to have studied cooking and baking in Burgos Catering School, where he had learnt to make some special desserts. He decided to make a wild poppy seed cake, accompanied with a little bit of more poppy dust. In all probability, after the cake, accompanied by "Patxaran", they would all be asleep and the police could arrest them without provoking violent situations.

Luckily the group had paid in advance their stay in full board -the booking was for another two more nights, so at least some benefit could be drawn.

By Jesús Gómez Sánchez
1º Dirección de Cocina

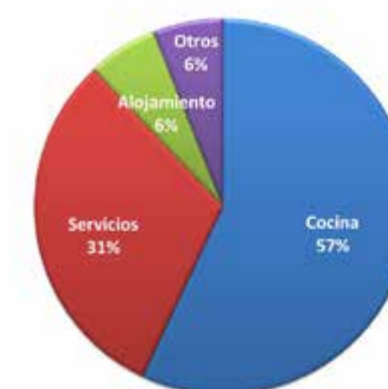
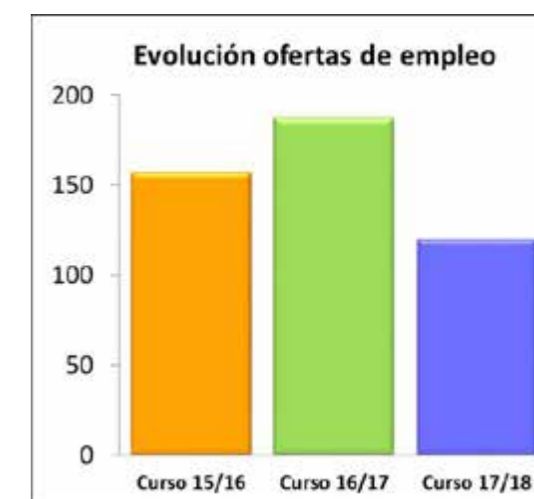
BOLSA DE EMPLEO

Como en años anteriores, el CIFP La Flora ofrece su servicio de Bolsa de empleo al colectivo de empresarios del sector de la Hostelería y Turismo y a los alumnos/antiguos alumnos del Centro. Además, las ofertas de empleo están expuestas en el vestíbulo principal del Centro, de libre acceso público.

La Bolsa se encuentra también disponible en la página web del Centro, donde los empresarios pueden rellenar y enviar el formulario de ofertas de empleo y los usuarios pueden consultar las mismas.

Este servicio se completa con la difusión de las ofertas, en tiempo real, mediante el envío de sms a los terminales móviles de los usuarios de la Bolsa; en la actualidad hay alrededor de 350, clasificados en los perfiles profesionales de Cocina, Servicios en Restauración y Alojamiento.

En los últimos años, la oferta de empleo en este sector ha experimentado cambios significativos. Así, durante el curso académico 2015/16 se gestionaron en nuestra Bolsa un total de 157 puestos de trabajo, frente a las 187 ofertas registradas el curso pasado. En el presente año 2017/18 se llevan registradas un total de 100 ofertas, lo que supone un descenso de más del 30% con respecto al anterior (Fig.1). Por perfiles profesionales, los puestos de trabajo más solicitados por los empresarios siguen siendo los de Cocina (alrededor del 57% del total de la oferta), seguidos por los de Servicios (31%) y, a más distancia, Alojamientos (6%); el resto (6%) se reparten entre ofertas de formación y trasposos (Fig.2).





y fin de semana en el Hotel Milagros Golf (Playa de Mogro - Cantabria). ¡¡Enhorabuena!!.

TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS CRUZ ROJA

Dentro de la programación didáctica del módulo de FOL se han llevado a cabo, con la colaboración de Cruz Roja, unos talleres de primeros auxilios que



CATA DE ACEITE C.R.D.O. BAENA

En las instalaciones del centro se desarrolló los días 19 y 20 de marzo una cata de aceite a cargo D. José Manuel Bajo, Secretario General de la Denominación de Origen Baena. La cata dirigida en sesiones diferente a profesionales de la hostelería burgalesa y a alumnos del centro, sirvió para iniciar a nuestros alumnos en el análisis sensorial del aceite de oliva virgen. La actividad constituyó un preludio a la "Semana al Aceite Fresco DOP Baena" que se desarrolló en distintos bares y restaurantes de la ciudad durante los días 2 al 8 de abril. Los establecimientos adheridos a la iniciativa fueron veintiséis. En la jornada se presentó la receta de rabo cordobés como complemento formativo.

2º CONCURSO DE TAPAS CON PRODUCTO DE BURGOS EN EL CENTRO COMERCIAL EL MIRADOR

Este concurso dirigido tanto a aficionados de la cocina como a estudiantes de Hostelería y Gastronomía, ha sido ganado por la alumna del centro: Sara Miguel Robledo, que presentó la tapa: "Bocado de pollo picante con salsa de tomate". El premio ha consistido en Diploma, 300 euros en tarjeta Carrefour

persiguen dotar a los alumnos de unos elementales conocimientos de primeros auxilios ante situaciones de riesgos inesperados. Estos talleres se han dirigido a los primeros curso de los ciclos formativos de Servicios en Restauración, Cocina y Gastronomía, Gestión de Alojamientos Turísticos y Dirección de Cocina.

DONACIÓN DE SANGRE



"Litros de solidaridad" corren por las venas de alumnos, profesores y personal de administración y servicios del centro. Sin duda, donar sangre es uno de los actos más generosos y altruista. En nombre del Centro de Hemoterapia y Hemodonación de Castilla y León, y sobre todo de las personas que pudieron recuperar su salud queremos dar las gracias a las 35 personas que quisieron donar sangre el día 6 de febrero.

TALLER DE ELABORACIÓN DE TORRIJAS

Coordinado por la Federación de Hostelería y por Promueve Burgos, se desarrolló en el mes de marzo, coincidiendo con la Semana Santa, un taller de elaboración de torrijas dirigido a profesionales del sector y a alumnos. Participaron, entre otros, Vanesa López Ruiz, antigua alumna del centro y ganadora del concurso La Mejor Torrija de España 2017; un representante del Mesón del



Cid que presentó una versión "histórica" de la torrija; un representante del Grupo Juarreño con una versión más vanguardista de dicho postre y una representante de la Asociación Abuelas de Gamonal con una receta de corte tradicional.

TALLER SOBRE INFUSIONES.

La empresa Pharmadus Botanicals desarrolló durante los días 14 y 15 de mayo un taller monográfico de-



dicado al mundo de las infusiones. donde se abordaron entre otros temas, las infusiones sin teína, maridajes con infusiones, experiencias de sobremesa e historia del té. La jornada del día 14 estuvo dirigida a la asociación de sumilleres de Burgos y la del día 15 a profesionales de la hostelería en general. La actividad fue patrocinada por Grupal (Grupo Alimentario Bungalés S.L.)

TALLER SOBRE REALIDAD VIRTUAL: Alumnos del 1º curso del ciclo de Gestión de Alojamientos Turísticos asistieron, en el mes de noviembre,



al Taller de Realidad Virtual promovido por la Junta de Castilla León. Pudieron comprobar de forma práctica las distintas posibilidades que para su desarrollo profesional puede aportar la Realidad Virtual (VR) inmersiva con el uso de dispositivos como el visor **GOOGLE CARDBOARD**.

CONCURSO DE TAPAS "SAN LESMES".

Un año más se ha celebrado en las instalaciones del centro el tradicional concurso de tapas "San Lesmes". Este concurso organizado por la Federación de Empresarios de Hos-



telería, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Burgos, Diputación Provincial a través de Burgos Alimenta y el Consejo de la DO Ribera del Duero. El certamen con

una trayectoria de 12 años contó con una participación de 33 bares y restaurantes de la ciudad, teniendo como novedad la defensa por parte del restaurador de sus creaciones.

"SHOWCOOKINGS" SOBRE EL TORREZNO SORIANO

Alumnos de la escuela tuvieron ocasión el 20 de diciembre de tener una demostración en directo de uno de los productos de moda como es el torrezno soriano. Juan Carlos Benito, cocinero soriano, presentó entre otras elaboraciones una Virutas de



la Matanza, croquetas con crema de torrezno o el Torrezno 2.0 que presentó en Madrid en Fusión 2016.

MASTERCLASS SOBRE LA GINEBRA

A cargo de Alejo Saade, Brand Ambassador de Hendrick's, tuvo lugar una jornada formativa dirigida en jornada de mañana a alumnos del ciclo de Servicios en Restauración, y en jornada de tarde a profesionales del sector en torno al mundo de los destilados, combinados y propiedades de la ginebra.



ALUMNOS POR EL MUNDO

“¡QUE NADA TE PARE!”

Entrevista a David de la Iglesia, antiguo alumno y actual jefe de partida en el restaurante *Managerie T Vervolg*, en *S´Hertogenbosch*, Holanda.

P: David ¿crees que la infancia puede ser la base de un cocinero?

D: Rotundamente sí. Desde bien pequeño mi afición por la cocina se dejaba intuir. Tuve la gran suerte de que mi madre siempre me dejara ayudar

a la hora de preparar las comidas, ya fuese pelando una patata y con los años pudiendo hacer yo solito un cocido, manejándome en la cocina con la soltura de un niño con muchas ganas de aprender siguiendo las recetas de mi madre.

P: ¿Influyó en ti la televisión a la hora de elegir esta profesión?

D: Se puede decir que en cierta manera sí, pero no fue hasta pasada mi adolescencia, después de haber estudiado otro Grado ,que nada tiene que ver con la cocina ,me planteé que es lo que

quería hacer. Por aquel entonces empezaron a salir muchos programas de cocina en televisión, la gente hablaba de ello, libros de cocina internacional al alcance de todos, era el “boom de la cocina”, y me hizo pensar en todo lo que me gustaba cocinar de pequeño y me pregunte: David, ¿Por qué no hacer de tu afición tu oficio?. Y así fue como decidí estudiar cocina.

P: ¿Por qué elegiste la escuela de Hostelería “La Flora”?

D: La verdad que di muchas vueltas informándome sobre el Grado de Co-

cina, en Burgos, Castilla y León, incluso en el País Vasco pero elegí “La Flora” por sus buenas y amplias instalaciones, su cocina con sus zonas de cuarto caliente, frío, plonge, economato, cámaras, mucha variedad de equipos de cocción, etc.. el aula de pastelería perfectamente equipada. De todo lo que vi para mí era la mejor.

P: ¿Crees necesaria una enseñanza reglada para aprender a cocinar?

D: Mi primera etapa en la escuela cursando Grado Medio de Cocina, empecé aprendiendo la base de la cocina, saber reconocer las zonas de trabajo, los aparatos, la jerga de la cocina, salsas, fondos, los distintos productos y despieces, orden, limpieza e incluso lo que es el trabajo en equipo y su importancia en la cocina.

Tuve muy buenos profesores de los que extraje distintos conocimientos de cada uno de ellos, cocina clásica, moderna, vanguardista etc.. un poco de todo. A día de hoy estoy muy seguro que todas estas enseñanzas han modelado mi forma de cocinar, formaron mis pilares para poder ir creciendo.

También quiero añadir que ser cocinero no es sólo estudiar y aprobar, esta profesión requiere, además, de una importante base, ir formándose año tras año, tanto con la práctica diaria dentro de la cocina, como seguir estudiando, buscando y aprendiendo día a día, poniendo ilusión en cada plato, colaborando con otros cocineros. De mi promoción, en el año 2015, somos la mitad los que trabajamos profesionalmente en el sector.

P: ¿Qué está aportando a tu vocación tu trayectoria laboral?

D: Siempre he tenido muy claro que esta profesión necesita mucha constancia y práctica, por eso mi primer trabajo empezó antes de terminar mis estudios.

De la mano del Chef David de Jorge (Restaurante El Cuadro), con un extenso currículum en hoteles y cocinas con estrella, premios a nivel nacional y provincial. Aprendí lo que era la pre-

sión, la exigencia, la perfección. Conocí parte de la cocina asiática y con ello lo que era una fusión de cocinas.

Mi siguiente toma de contacto con los fogones fue con el Chef Aitor Larrañaga (Restaurante Motoclub Bungalés) formado en las mejores escuelas y restaurantes Vascos, el que me mostró la cocina más tradicional, pero sobre todo el amor y el respeto al producto. Si todo cocinero tiene su mentor , sin dudar, Aitor es el mío.

Fue allí donde empezó todo, desarrollé destrezas, conocimientos, cómo controlar un servicio y llevar el mando del mismo, tener una respuesta o solución ipso facto, etc..

Mis ansias de aprender y mejorar iban creciendo y me lancé al mundo de los concursos. La presión, los nervios, el tiempo contrarreloj, conocer un sinfín de cocineros, técnicas, emplatados.

De los concursos que más me han marcado cabe destacar el de Morcillas de Sotopalacios para profesionales a nivel nacional que se realizó en la escuela.

Quedé dentro de los 6 finalistas y aún recuerdo las sensaciones y emociones de aquel día.

Mis prácticas fueron en el Hotel NH La Merced, con el Chef Agustín Gebelli, de donde aprendí a realizar elaboraciones numerosas para bodas o convenciones, donde hay que controlar un gran volumen de trabajo y la importancia de una buena organización.

Al fin de mi etapa en el Motoclub Bungalés, llegó la oportunidad de empezar otra etapa en el extranjero, en Holanda.

Nuevas técnicas, nuevos productos, nueva cultura gastronómica, nuevo idioma, supervivencia.

Trabajando codo a codo con el Chef Dennis, donde fusionamos la cocina holandesa y asiática.

Puedo resumir que desde 2015 cuando aparte de empezar el Grado medio, comencé a trabajar, no hay un día en

el que no haya aprendido algo nuevo gracias a mi trayectoria laboral.

P: ¿Crees necesario cruzar fronteras para enriquecerse personal y profesionalmente?

D: Si de algo estoy seguro es que salir al extranjero a trabajar no es fácil, necesitas esfuerzo, ganas de aprender, no cerrar la puerta a nuevas oportunidades, salir de la zona de confort, dejar atrás tus miedos, te hará más fácil llegar a tus metas, en mi caso trabajar fuera de España, personalmente es una experiencia brutal, en la que tú debes “sacarte las castañas del fuego” me siento muy realizado y confío mucho más en mí y en mis capacidades.

Profesionalmente es un plus a tu currículum, saber de nuevas gastronomías hace que tu mente vuele inventando nuevos platos, con nuevos sabores aprendidos y lo más bonito de esta profesión te hace querer saber más y más, después de derribar tus propias fronteras mentales, ya no hay quien te pare.

P: ¿Y tu futuro?

D: Quien sabe, aún me queda mucho por rodar, apenas estoy empezando.

De momento me encuentro bien en Holanda, pero no descarto seguir viajando y probar nuevas oportunidades en cualquier otro país del mundo.

P: Para terminar, ¿podemos añadir algo más?

D: Simplemente dar las gracias a las Escuela de Hostelería La Flora, por brindarme la oportunidad de darme a conocer a alumnos y profesores.

Recalcar que el significado de cocina para mí sin el trabajo que se realiza en el centro, no sería igual.

Animo a los alumnos a perseguir sus sueños, a coger el toro por los cuernos, luchar por lo que quieres y no desfallecer el intento, nadie regala nada.

Patricia Téllez Peiroten
1º Dirección de Cocina



“MEDIA VIDA EN LOS FOGONES”

Entrevista a Álvaro San Millán realizada por Yolanda Moral Cortés, alumna de Dirección de Cocina

Desde la terraza de su casa en Londres, se lleva a cabo esta entrevista. Hoy día tenemos los medios suficientes para que las distancias no sean un inconveniente a la hora de comunicarnos. Un día soleado es el que elige Álvaro para compartir con nosotros su ya “media vida” entre fogones a sus sólo 34 años.

Antiguo alumno de la Flora, comenzó su andadura por la cocina muy joven.

A sus 16 años ya empezaron sus pinitos en cocina en Big Bolera (Burgos). Un año después comenzó su formación en lo que a cocina se refiere y ya con 18

años vino su gran inclusión en el mundo laboral, de la mano de Isabel Álvarez (jefa de cocina y gerente del antiguo Restaurante Fábula) a la que describe con gran cariño como “su todo”. Su mentora, su guía en los años jóvenes de su carrera y su tándem perfecto como compañera de trabajo. Se atreve a decir que sería capaz de reconocer un plato de Isabel entre mil. (Sonríe)

Después de 4 años decidió salir de su zona de confort, con el fin de seguir trabajando en lo que es su pasión. Su meta era seguir aprendiendo y esas inquietudes le hicieron moverse por importantes lugares: Vitoria (en el Museo Vasco de Arte Contemporáneo, ARTIUM), Barcelona (en el Hotel Arts, un Hotel de 5ª orillas del Mediterráneo) y León, (en el Restaurante Museo de Arte Contemporáneo MUSAC, de la mano del ya fallecido Carlos Cidón).

Sus raíces le hicieron volver a su Burgos natal de la mano de Fábula nuevamente, la que consideraba como su casa, donde estuvo ocho años hasta que el

restaurante cerró sus puertas en 2012. Combinaba trabajo con estudios.

Fue seleccionado para impartir un curso de cocina en la prisión de Burgos durante 6 meses, y al terminar se replanteó su futuro laboral. Decidió irse a Londres para complementar su formación con el idioma, así que en menos de un mes dio un giro de 180° a su vida y ahí sigue.

Sus comienzos fueron duros en la adaptación al idioma aunque su primera toma de contacto para coger confianza al llegar, fue en un restaurante español (Hispania Restaurant London), donde empezó a echar raíces. Pero su meta era aprender el idioma, así que hasta que no consiguió unir trabajo con clases, no cesó. A día de hoy, después de 4 años y con el idioma dominado, es el “Pastry Chef” (jefe de pastelería) de un Restaurante llamado Flat Three, donde destaca su cocina oriental con toques nórdicos.



14

ANTIGUOS ALUMNOS NUEVOS EMPRENDEDORES

ENTREVISTA A SONIA CARRILLO FERNANDEZ LAVANDERÍA “LA COLADA”

1.- ¿Cuál es tu empresa y cómo surgió esta idea de negocio?

Mi empresa se llama “La Colada” y se trata de una lavandería autoservicio situada en el barrio de Gamonal en la calle Federico García Lorca.

La idea surgió porque yo trataba de encontrar algo diferente, que no existiese en Burgos, pero a la vez quería tener la seguridad de que iba a ser algo que funcionase y después de haber visto este tipo de negocios en dife-

rentes ciudades y hacer un estudio de mercado, creé la primera lavandería autoservicio de Burgos.

2.- ¿Cuáles fueron tus motivaciones?

Mi principal motivación fue la de ser mi propia jefa y además de crearme un puesto de trabajo poder seguir teniendo tiempo para seguir formándome en relación con lo que había estudiado.

3.- ¿Qué obstáculos has encontrado a la hora de emprender?

Para mí el mayor obstáculo fue el miedo a la inversión que hay que hacer para comprar toda la maquinaria necesaria, ya que incluso sabiendo que era algo que funcionaba nunca se tiene la certeza de cómo puede aceptarlo el público ya que era algo totalmente nuevo en Burgos.

4.- Para ti, ¿Cuáles son los factores claves para el éxito?

En mi opinión la clave del éxito es ofrecer algo que te diferencie de la competencia y cuidar muchísimo al cliente.

5.- ¿Qué aconsejarías a los alumnos de la escuela que como tú quieran emprender?

El consejo que yo les puedo dar a los nuevos emprendedores es que tengan las ideas muy claras. También es importante que sepan que cualquier tipo de negocio exige mucho sacrificio, pero también que todo sacrificio tiene su recompensa. Por último creo que es muy importante seguir formándose y estar al día de las últimas novedades que pueden surgir en torno al tipo de negocio que tengas.





ENTREVISTA A SANDRA MONTERO MARTINEZ RESTAURANTE RAMEN-HOKKAIDO

1.- *¿Cuál es tu empresa y cómo surgió esta idea de negocio?*

El restaurante que he abierto hace dos meses se llama RamenHokkaido. La idea surgió después de conocer un poco este tipo de cocina con mi anterior trabajo, un viaje que hice a Japón donde estuve en contacto con esta cultura y sobre todo las ganas de abrir tu propio negocio pero algo distinto en Burgos.

2.- *¿Cuales fueron tus motivaciones?*

Siempre me ha gustado un tipo de cocina un poco entre lo vegetariano, lo asiático, cocina natural....por eso trabajé dos años en el restaurante vegetariano de la ciudad "Gaia" con Marisol y Miguel donde he aprendido la mayoría de las cosas de este tipo de cocina y a los que doy las gracias porque siguen ayudándome y enseñándome. Quería saber hasta donde era capaz de llegar y de seguir aprendiendo pero por supuesto siempre satisfaciendo al cliente.

3.- *¿Qué obstáculos has encontrado a la hora de emprender?*

No te das cuenta de los obstáculos hasta que realmente te metes de lleno. Por fuera parece muy sencillo y parece que hay muchas ayudas por parte de la administración, pero a la hora de la verdad... Un problema principal es la financiación, porque hace falta mucho dinero para abrir cualquier cosa y luego pienso que hay que estar muy formados en temas administrativos o si no como hice yo ponerme en manos de una asesoría para todo el tema burocrático que es muchísimo. Luego hay otro tipo de problemas como proveedores de todo tipo, y otro problema es la mano de obra que es muy difícil de encontrar, pero bueno poco a poco he logrado abrir...

4.- *Para ti, ¿Cuáles son los factores claves para el éxito?*

Factores clave hay muchos, uno muy importante es que disfrutes con tu trabajo y que sepas transmitirlo a los clientes. Ellos van a hacer que sigas hacia delante o que tires la toalla pero para eso hay mucho trabajo detrás. Estás examinándote constantemente y poniéndote a prueba cada día que abres la puerta. Otro factor clave es el aprendizaje, cada día salen cosas nuevas que tienes que conocer, otro factor es la constancia y el buen hacer,.... En fin creo que son muchas cosas para que un negocio tenga éxito hoy en día en esta sociedad donde hay mucha competencia en todos los campos.

5.- *¿Qué aconsejarías a los alumnos de la escuela que como tú quieran emprender?*

Te voy a decir la verdad, primero les diría que aprovecharan el tiempo que están allí por que hay profesores muy motivados y que te transmiten una pasión por la cocina muy buena (siempre que te guste la cocina, claro) que aprendan todo lo que puedan de ellos y que lo que en su día te dicen aunque en ese momento te parece una tontería a la hora de la verdad te acuerdas mucho de ellos. Que si cierra el grifo, apaga el horno cuando no hay nada dentro, el orden y la limpieza en la cocina es fundamental, todo eso te das cuenta cuando a final de mes llegan las facturas y ves las cosas con otros ojos. Les diría también que luchan por lo que efectivamente y realmente les guste, si no tienen pasión por su trabajo malo y más en este negocio. La cocina son muchas horas, mucho trabajo, mucho esfuerzo.... que solo se recompensa con la satisfacción del cliente cuando se sienta a la mesa. Tienen que disfrutar cada día en la cocina aprendiendo cosas nuevas, emplatando desde unas croquetas hasta un postre sofisticado, tienen que sentir la pasión de la cocina, les diría también que absorban de todo lo que les rodea y que trabajen en varios sitios y luego cuando tengas una base más o menos sólida comienzas con tu negocio.

15

CREAMOS

OPORTUNIDADES

Tayfun, alumno del programa 'Creamos Oportunidades en Hostelería' de Fundación Mahou San Miguel, cuenta su experiencia.

En mi caso, he tenido la oportunidad de participar en el curso de la Fundación Mahou San Miguel gracias a Cáritas, ya que fue la entidad social la que me informó sobre la posibilidad de hacer este curso en la Escuela de Hostelería y Turismo La Flora y cómo era posible acceder a él.

Al comenzar el curso, supongo que al igual que mis compañeros, me sentí algo inseguro y no tenía muy claro que este sector fuera "lo mío". Los primeros días fueron de presentación y preparación para empezar el curso, y aunque al principio todo era un poco nuevo para todos, de repente sentimos muchas ganas de comenzar.

Sobre todo, a partir de la primera semana, que fue mas tranquila y en la que nos dedicamos a crear grupos entre los compañeros y compañeras de clase para que así fuera todo mas ameno, y que todos tuviéramos la oportunidad de realizar diferentes tipos de trabajo.

Con el tiempo y la práctica fuimos cogiendo ritmo a las distintas habilidades que debes aprender para ser un buen camarero/a: (llevar la bandeja, el control del menaje, atender en barra, etc.)

Personalmente, lo que mas me gustó o llegó a llamar la atención fue el trabajo detrás de la barra, ya que nos proponíamos retos entre los compañeros para así coger mas soltura y rapidez.

Un punto a destacar sin duda fue el apoyo que obtuve de mi mentor (un profesional de la compañía Mahou San Miguel) con el que concerté varias citas, y con el que tuve la oportunidad de analizar el progreso del curso.

El pasado 2 de junio terminé las prácticas a las que he podido acceder a través del programa, y afortunada-

mente me puedo quedar trabajando en el mismo sitio, así que creo que en mi caso, todo lo que he aprendido en estos meses me ha servido de mucha ayuda.

Recomendaría 'Creamos Oportunidades' al 100%. Sin duda es un curso muy completo en el que se puede aprender mucho. Mi consejo, para aquellos que se planteen participar, es que aprovechen la oportunidad al máximo y vean experiencia como una puerta al futuro.

Creamos Oportunidades en Hostelería es un innovador programa social de formación para el empleo en el sector hostelero dirigido a jóvenes desempleados. Iniciado en 2015 ya cuenta con casi medio millar de participantes repartidos por: Barcelona, Bilbao, Burgos, Madrid y Granada. El objetivo de este programa es, por un lado, facilitar la formación y mejorar la empleabilidad de este colectivo en el sector de la hostelería capacitándoles como camareros., y por otro, favorecer la profesionalización del sector y el empleo de calidad, promoviendo la contratación de personal cualificado y formado.



EXPERIENCIAS

MIS EXPERIENCIAS PARTICIPANDO EN LOS CONCURSOS: "BURGOS ENTRE CUCHARAS: COCIDOS DEL SIGLO XXI" Y "BACALAO GIRALDO"

A finales de febrero Enrique me vio por la escuela y me comentó a ver que me parecía escribir mi experiencia sobre el concurso "Burgos entre cucharas: Cocidos del siglo XXI". Además, a los pocos días recibí un correo del concurso "Bacalao Giraldo" diciendo que era finalista, así que aquí os cuento mis dos experiencias de este segundo curso que no olvidaré.

Al poco de empezar el curso Sergio nos envió un correo sobre el concurso "Burgos entre cucharas: Cocidos del siglo XXI", el cual se organizaba por primera vez y solo estaba destinado a alumnos de la escuela, así que se trataba de una gran oportunidad. Aprovecho a animar a que en el caso de que se siga realizando os apuntéis todos.

Alejandro Celis, Rodrigo Rojo y yo ("Los Filipetis") decidimos apuntarnos, los tres con tres recetas y si alguno ganaba algún premio... nos íbamos de cena. A los pocos días Fernando y Enrique nos reunieron a los participantes para comunicar a los finalistas; Alejandro y yo éramos dos de los 5 finalistas!

El día 10 de noviembre era la final, estábamos los 5 finalistas ultimando todo en la cocina, yo era el segundo en presentar. Cuando bajé los platos y vi al jurado me puse bastante nervioso, pero una vez empecé a explicar el plato se me pasó. Estaba muy contento de cómo me había quedado el plato.



Potaje de vigilia



Bacalao con leguminosas

Ya solo quedaba el veredicto. La verdad es que no se me pasó mucho por la cabeza el ganar, únicamente quería que saliese bien el plato, con eso estaba muy contento. Cuando dijeron mi nombre como ganador del concurso... no me lo esperaba. Así que "Los Filipetis" nos fuimos de cenas.

Aprovecho para felicitar a mis compañeros de concurso que lo hicieron muy bien, además de dar las gracias al centro y al Ayuntamiento de Burgos por hacer este tipo de actividades.

Respecto al concurso "Bacalao Giraldo", cuando leí el correo de que era finalista, fue un regalo. El plato es un guiño al potaje de vigilia, siendo en este caso el bacalao el protagonista, el cual cocinaba en tempura. Fue una idea que saqué de un vídeo de Eneko Atxa, donde se usaba trisol y me causó mucha intriga. También puse guisantes de lágrima. Me acordaré siempre porque me costó mucho conseguir estos

ingredientes y tuve que hacer muchas pruebas para la que la tempura quedase perfecta.

El 20 de Marzo salimos de la escuela, Sergio y yo dirección al Basque Culinary Center con todo listo.

Este año, como novedad, había dos ponencias esa misma tarde sobre "Los productos bacalao Giraldo" por Andoni Arrieta y "Creatividad sin límites" por Pepe Barrena, las cuales fueron muy amenas.

Luego nos enseñaron las instalaciones de la universidad... me parecieron increíbles. De ahí nos llevaron al comedor donde cenaríamos. Ahí fue donde nos reunieron a los 6 finalistas para hablar del concurso y decidir el puesto en el que expondríamos.

Al día siguiente madrugamos y fuimos para BBC. Me tocaba exponer el cuarto, preparé todo la mise en place para

el concurso y ya solo quedaba esperar mi turno. Disponíamos de 15 minutos para explicar el plato y terminarlo delante de ellos. La verdad es que estaba muy tranquilo y pude freír el bacalao bien y emplatarlo como había pensado.

Esta vez no pude ganar pero igualmente estaba muy contento. Solo con la participación en este tipo de concursos se aprende muchísimo y se conoce a un montón de gente, así que animo a todo aquel que tenga la oportunidad a que se apunte.

Para finalizar quería dar las gracias a la escuela y profesores por el apoyo y en especial a Sergio Linares que seguro que sin sus consejos y empuje no estaría escribiendo esto ahora mismo.

David García Azofra
2º Curso de Cocina y Gastronomía

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS CURSO 2017-18

Desde Jefatura de Estudios se han coordinado las actividades extraescolares y complementarias que se han llevado a cabo durante este curso en nuestra escuela. Cada departamento didáctico, en su programación del curso, organiza aquellas actividades que considera más importantes para complementar el currículum de cada ciclo. Son por tanto actividades programadas, si bien siempre hay que tener en cuenta que en el devenir del curso día a día surgen nuevas actividades, como concursos, talleres, catas o demostraciones que intentamos adaptar y acoplar en la medida que se puede a nuestras programaciones didácticas.

El objetivo principal que se pretende con este tipo de actividades es proporcionar experiencias fuera del aula que permitan, además de ampliar y complementar los conocimientos del alumno sobre las distintas materias, fomentar la relación entre profesores y compañeros, e incrementar las relaciones con empresas y entidades. Se pretende, por lo tanto, mejorar la preparación de los estudiantes en todos los aspectos y favorecer su integración en la vida del Centro. Por las características de nuestros estudios es importante trasladar al alumno al escenario real al que se tendrá que enfrentar una vez acaben los estudios y por eso desde aquí agradecemos a todas las empresas que nos han recibido, nos han mostrado y nos han enseñado "insitu" el lugar donde el alumno realizara primero las prácticas y luego desarrollará su carrera profesional.

ACTIVIDADES DEL 1º TRIMESTRE

- Concurso de varistas en Valladolid -servicios
- Taller de carne con cerdo blanco - FP básica
- Taller de realidad virtual - alojamiento
- 1º Concurso de Cocidos s. XXI - cocina
- Proyecto empresarial - FOL
- Feria Internacional Cocktail Bar 2017 en Valladolid - servicios
- Asistencia al 1º Salón del Vino y Gastronomía en el Fórum - cocina
- Taller sobre celíacos - cocina
- Visita Intur dirección cocina y alojamiento
- Feria-Concurso Nacional de la Trufa en Soria - FP básica y cocina
- Visita cocinas Hotel NH - cocina
- Master class "torreznos de Soria" - cocina

ACTIVIDADES DEL 2º TRIMESTRE

- Cata de quesos de Sasamón - servicios
- Conferencia sobre drogas y alcohol - FP básica
- Concurso coctelería - servicios
- Visita fábrica de cervezas Mahou-San Miguel - servicios
- Riesgo en internet y redes sociales - FP básica
- Violencia sobre la mujer y discriminación - FP básica
- Concurso de lentejas tierra de sabor en Palencia - GM cocina
- Taller de investigación sobre marketing- alojamiento
- Concurso sobre gastronomía para celíacos - celichef- cocina
- Primeros auxilios - FOL
- Bandas violentas, racismo e intolerancia - FP básica
- Taller sobre torrijas en Semana Santa - cocina
- Cata de aceite DO Baena y elaboración de rabo cordobés - cocina
- Información empresa paradores - cocina, servicios y alojamiento
- 16 Concurso Nacional de Bacalao Giraldo - cocina
- Visita cervecería Vache Folle - servicios
- Elaboración cerveza artesana - servicios
- Visita al Mercado de Abastos - cocina

ACTIVIDADES DEL 3º TRIMESTRE

- Taller y cata con azafrán de la Mancha - cocina
- Prevención de trastornos de la conducta alimentaria - básica
- III Concurso Alimentos de Palencia - cocina
- Infoeuropa joven - FOL
- Practice your english - idiomas
- Visita mercado sur - FP básica
- Visita hoteles - alojamiento
 - Forum Evolución
 - Silken Gran Teatro
 - AC Burgos y
 - Abba Burgos
- Herramientas de búsqueda de empleo - FOL
- Participación concurso Skills de cocina y alojamiento 2018
- Taller de sexualidad y afectividad

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) EMPRESAS COLABORADORAS CURSO 2017 / 18

Queremos agradecer a cada una de las empresas del sector su contribución, implicación y compromiso en la tarea de formar profesionales de la familia de Hostelería y Turismo a través del módulo de Formación en Centros de Trabajo.

AC HOTEL BURGOS, S.L.
BAR JUMAN SLU-BURGOS
BLUE GALLERY
CARCEDO Y OJEDA S.A.
CONFITERIA JUARREÑO S.C.
EMMEGIEMME, SRL
FIESTA HOTELS&RESORTS S.L.
FREIA HOTELS, S.L. (HOTEL PUERTA DE BURGOS)
GESTURACTIV, S.L.
HOSTAL RICE, S.A.-HOTEL RICE P.
HOTEL ALMIRANTE BONIFAZ
HOTEL FORUM EVOLUCIÓN - BURGOS
HOTEL NH PALACIO DE LA MERCED
HOTEL SILKEN GRAN TEATRO
HOTELES ALFREDO MARIJUÁN E HIJO
HOTISUELA, S.L.
JESUSÓN Y CUCHO, S.L.
LA JAMADA DE ARRABAL SL
LA MARMITA
LANDA PALACE S.A.
LAS VEGAS DE VILLAFRIA, S.L.
MARCOS CORADA, S.L.
MARINA HOTEL ST. GEORGE
MARQUESA PLAZA HOTELES, S.L.
MESÓN DEL CID, S.L.
PARADORES DE TURISMO ESPAÑA, S.A
PROMOCIONE INMOBILIARIAS FUTURPALENCIA
RAÚL SEDAÑO CUEVAS
RESTAURANTE BALUARTE
RESTAURANTE LA ANTIGUA
RICARDO TEMIÑO ANDRÉS
SANARUS GESTIÓN, S.L.
SEGURA HOSTELERÍA S.A.
SERUNION