

# GUIA

www.segre.com/guia

**40** **Natura.** Troben una nova espècie de murice al parc de la Mitjana.

**48** **Patrimoni.** Cultura atura la subhasta d'una marededéu gòtica de Lleida per si la compra.



## GASTRONOMIA FORMACIÓ

# Duel de creativitat culinària

L'Escola d'Hoteleria organitza el primer concurs de gastronomia i servei de restaurant || L'objectiu és practicar per aconseguir la formació de professionals més competents

S. DIEGO

LLEIDA | A l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida es respirava ahir l'ambient d'un gran restaurant de cuina creativa. I és que cinquanta alumnes, distribuïts en cinc grups de deu, participaven en el primer concurs de gastronomia i servei de restaurant, amb l'objectiu de practicar i intercanviar experiències. A partir de les 09.30 hores, els concursants van començar a preparar el menú i les taules. Cada equip podia ambientar-les i decorar-les segons el seu criteri i creativitat. De menú, còctel sense alcohol, aperitius freds i calents, amanida de bacallà, mitjana de vedella del Pirineu, assortiment de formatges, postres elaborades amb fruita de Lleida, pastes de cafè i pa artesà de lliure creació.

A mig matí, l'enrenou dins i fora de la cuina era total per

### TREBALL EN EQUIP

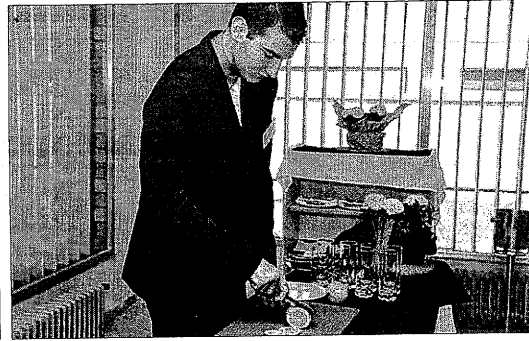
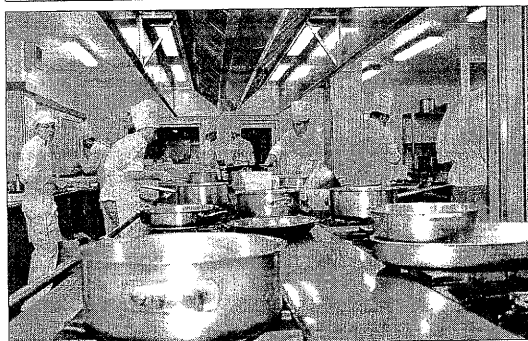
L'objectiu del concurs era fomentar la creativitat, el treball en equip i intercanviar experiències

aconseguir que tot estigués a punt i perfecte per al migdia, quan s'asseurien a les taules setanta alumnes més i professors de l'escola per fer de jurat. Cada comensal va disposar d'un full de valoració, en què no només comptava la bona cuina, sinó també el bon servei. La disposició de la taula, els coberts, les copes ben repassades, el joc de taula impecable, l'actitud dels cambrers, l'explicació del menú, l'espera entre plat i plat, la coordinació... Tot sumava per treure bona nota, segons va explicar el coordinador de l'escola, Josep Biosca.

Actualment, l'Escola d'Hoteleria i Turisme compta actualment amb 152 alumnes que cursen diversos cicles formatius relacionats amb el turisme, la restauració i la pastisseria. El seu director, Gregori Canalías, va valorar ahir de forma molt positiva una activitat que tenia com a objectiu "intercanviar experiències i fomentar la creativitat, la motivació i la feina ben feta". Segons Canalías, "en moments de crisi, el consumidor exigeix bon preu sense renunciar a la qualitat, i això és el que ensenyem".



ANNA ANDORRA



A dalt, foto de grup dels responsables de sala del concurs de gastronomia i, a baix, els preparatius a la cuina i al menjador.

### ENTREVISTA



Jordi Vidal

ESTUDIANT DE PRIMER DE RESTAURACIÓ

## "No n'hi ha prou de cuinar bé, l'originalitat hi compta"

Què en pensa, d'aquest primer concurs de gastronomia i servei?

És una activitat molt enriquidora tant a títol personal com professional. Podem demostrar tot el que hem après i a l'escola, a més, fomenta el treball en equip.

Les activitats pràctiques sempre són benvingudes...

Si, de fet, això és el més semblant que ens trobarem al món

real, quan sortim de l'escola i treballem en un restaurant. Ha treballat a la sala. Com ha decorat la taula?

Hem posat les estovalles i els tovallons blancs, que inspiren neteja, i hem decorat la taula amb una gran copa de còctel que conté una rosa i uns peixos de colors vius. L'hem titulat 'Sentits', perquè volem emular un joc sensitiu de gust, vista i olfacte.

L'originalitat també hi compta... I molt! Amb la competència que hi ha al sector de l'hostaleria i l'actual crisi econòmica no n'hi ha prou de cuinar bé. També s'ha de crear una marca comercial.

Quina és la clau de l'èxit?

La clau és oferir un producte de gran qualitat i aconseguir que els clients se sentin al restaurant com si fossin a la seua pròpia casa.