

Escoles de cuina, escoles d'art i tradició gastronòmica

PEP NOGUÉ

El moment que viu la gastronomia de la regió de Girona fa inevitable que es parli de l'escola gironina de cuina. Les brigades de cuiners i caps de sala dels millors restaurants de les comarques gironines estan formats per una gran part dels quatre mil alumnes que ha format l'Escola d'Hostaleria Sant Narcís de Girona. Fins alguns prestigiosos xefs d'altres comarques s'han format a Girona. Els gastrònoms, els crítics, els inspectors i els responsables de les principals guies gastronòmiques que es publiquen a l'Estat espanyol —*Michelin*, *Gourmetour* i *Lo Mejor de la Gastronomía Española*, de Rafael García Santos— han coincidit a assenyalar que el gran èxit de la cuina gironina és una conseqüència directa de les escoles d'hostaleria, que, amb un gran professorat, formen joves cuiners amb molta tècnica i coneixements. Ara els cuiners ja no van a Suïssa; es formen a casa. Molts cuiners francesos vénen a casa nostra a conèixer les noves tendències i les noves tècniques. El sistema de cocció al buit Roner ha estat desenvolupat per Joan Roca i Narcís Caner, tots dos professors de l'Escola d'Hostaleria de Girona.

L'ensenyament de la cuina a les comarques gironines no es limita només a l'escola oficial d'hostaleria i al centre de Vilamalla, sinó que té també uns quants centres privats dirigits per especialistes molt qualificats però amb cursos pensats per a tots els públics: des de joves cuiners que volen aprendre un ofici fins a aficionats al menjar i el beure, passant per mestresses de casa disposades a reciclar-se. Les escoles de cuina formen, creen i impulsen els valors de la cuina tradicional i a la



vegada ofereixen cursos de cuina d'avantguarda gironina, monogràfics, de cuina vegetariana, de vins i caves, i un seguit de propostes que fan que ningú es quedi indiferent davant tot el que ens pot oferir una escola de cuina.

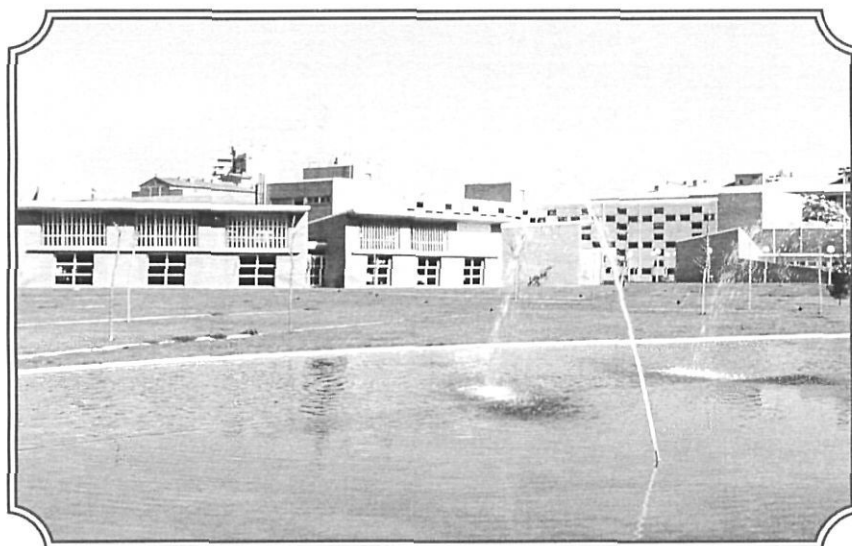
L'origen de l'Escola d'Hostaleria

Eren els anys 50 i 60, i Europa es recuperava a poc a poc de les sacsejades de les guerres. A les cuines europees, sobretot les franceses, es feia una cuina internacional, clàssica. Per altra banda, les faldilles cada cop es veien més curtes i el turista europeu, sobretot de França, anava venint cap a la Costa Brava. Era el «boom del turisme». Un turisme de masses, atret pel paisatge, el clima i la novetat de l'època. Fins llavors hi havia solament petits hotels, masies on es podia menjar i dormir. Aquest boom va transformar enèrgicament el mapa geogràfic d'hotels i restaurants a tot el litoral gironí. L'excés de clientela va fer que alguns hotels i restaurants explotessin de manera inadequada els seus respectius negocis, oferint àpats que no tenien res a veure amb la bona cuina gironina. La paella semblava el plat típic nacional de Catalunya, el gaspatxo la sopa de cada dia, el peix i la carn venien de fora... (tot això sense posar en qüestió la qualitat gastronòmica d'una bona paella o d'un bon gaspatxo fets amb tots els ets i uts).

Aquest no va ser el cas, però, d'una colla d'hotelers d'aquests pobles que veien que en els seus establiments cada vegada feia més falta mà d'obra qualificada, que calia personal que s'estimés un ofici tan digne com el de

cuiner, de cambrer o de director d'hotel. Hotelers com Francesc Sabater Mecre, de l'hotel Aigua Blava; Colomer, de l'hotel Trias de Palamós; la família Nicolazzi, i Lara, entre d'altres, van impulsar gràcies a la seva insistència, suport i moltes ganes que es construís aquesta escola d'hostaleria.

I així va ser com el dilluns 6 d'octubre de 1965 Solís Ruiz, ministre de Relacions Sindicals del règim franquista, va inaugurar l'Escola d'Hostaleria de Sant Narcís de Girona, al costat de l'escola Industrial, situada al carrer Escorial, entre les cases blanques del barri de Sant Narcís. Les dues escoles compartiren la mateixa direcció fins al curs 85-86, en què es van dividir per facilitar la gestió de cadascuna. L'Escola d'Hostaleria i Serveis Sant Narcís depenia de l'Obra Sindical de Formació Profe-



Edifici de l'Escola d'Hostaleria de Girona.

sional. Els dos primers professors que va tenir van ser el Sr. Bordas com a professor de cuina i el Sr. Andreu –jubilat fa poc més d'un any– com a professor de serveis. Aquest últim

remarca que «a mesura que han anat passant els anys, el cuiner ha evolu-

cionat d'una manera vertiginosa: ha passat de ser un d'aquells treballadors de cuina d'hotel que normalment estaven als soterranis, amb cuines de carbó i que acabaven les jornades cansats, bruts i deshidratats, a ser la imatge que els clients volen veure quan acaben l'àpat per demanar-li quelcom, perquè el client identifica aquells plats que ha degustat amb el cuiner. I a més a més, els cuiners gràcies a Déu tenen molta més cultura ara que molts anys enrere. Abans era impensable que un cuiner donés una conferència sobre diferents aspectes de la gas-

L'escola de cuina de Nuri Lladó

Nuri Lladó, professora de cuina que va estar molts anys a la Casa de Cultura de Salt i a diferents poblacions de les comarques gironines formant joves alumnes i mestresses de casa, ha inaugurat aquest darrer any 2000 una nova escola de cuina, juntament amb el seu marit Jaume Font, director de la primera revista de cuina en català, *Girona Gastronòmica*, que arriba a les nostres cases des de l'octubre de 1986. Aquesta nova i emprendora escola està adreçada a tot tipus de persones amb gust per la cuina i el bon menjar. «Es fan cursos tot el dia, matí, tarda i vespre, majoritàriament adreçats a mestresses de casa, encara que cada vegada hi ha més homes que vénen, no només perquè els agrada cuinar, sinó perquè ho fan diàriament», afirma Nuri Lladó. Hi ha hagut en els darrers anys un nou canvi generacional en la cultura del menjar i en la consciència dels riscos que comporta el fet de tenir un ofici de cara al públic. Això ha portat també a fer cursos més específics i intensius de pocs dies de durada adreçats a carnisers, xarcuters, cuiners de cases de colònies; cursos de

cuina casolana adreçats a responsables de cases rurals; cursos de conserves, i cursos de qualitat alimentària per a cuiners i cuineres de menjadors col·lectius.

Hi ha, però, un altre tipus de curs que la Nuri i en Jaume estan gestant: «La gent, a part de menjar, volen saber el que mengen, com ho mengen, quin és l'origen d'allò que mengen i amb què ho han de maridar», explica en Jaume. «Per això hem ideat uns cursos en els quals a banda d'ensenyar com es fa un plat, també expliquem d'on són originaris els productes i el mateix plat, com s'han d'utilitzar aquests productes, què hem de beure amb aquell menjar, i on es fa un tast conjunt del plat amb la corresponent taula rodona. Això ens porta un tipus d'alumne molt entès en cuina i exigent, cosa que ens agrada i ens comporta un nou repte cada dia», afirma la Nuri. A més d'aquest curs de cuina tan especial també es fan monogràfics sobre un producte en concret, com el fetge-gras d'ànec, la xocolata, la pasta, els vins, i un curs d'iniciació a la cuina per a estudiants que es farà durant l'estiu.

tronomia. Avui dia és un fet».

El títol que es donava quan s'havien fet els dos anys d'escola era el d'*oficialia industrial, rama hosteleria*, l'equivalent al títol de formació professional de primer grau; des del curs 98-99 aquest sistema s'ha anat substituint pels cicles formatius, que aquest curs 2000-2001 ja estan completament implantats.

Segons el director de l'Escola d'Hostaleria de Girona, Ignasi Martín Roig, «els estudiants d'hostaleria volien adquirir els coneixements tècnics i pràctics per desenvolupar bé el seu ofici. Avui dia, a més a més d'aprendre a cuinar, volen arribar a ser cuiners estrella com en Ferran Adrià, en Juan Mari Arzak o en Joan Roca. Les inquietuds dels joves cuiners no són només una necessitat sinó un estil de viure la cuina, un ofici que els últims 40 anys només fa que tirar cap amunt. Tota aquesta revolució gastronòmica va començar els anys 60 i 70, quan Josep Mercader va donar un nou camí a la cuina tradicional gironina. A partir d'aquí, un bon llegat de cuiners segueixen aquestes passes i fan que els alumnes vulguin seguir el mateix camí. I a l'Escola d'Hostaleria de Girona, els alumnes no només aprenen a cuinar, sinó que també saben qui són aquests personatges tan interessants de la cultura gastronòmica».

Abans, l'alumne que acabava els cursos entrava a treballar en un restaurant o un hotel, que l'esperava amb els braços oberts i la feina a la cuina. Ara, quan acaba la formació una part important d'alumnes desitja anar a fer estades a diferents restaurants de la península Ibèrica i d'Europa abans d'entrar a treballar en una cuina, «perquè s'ha d'estar molt preparat i haver vist altres cuines i altres cultures d'indrets diferents al nostre per valorar amb tots els coneixements el que un mateix cuina», com afirma un alumne d'aquesta escola.

Anys enrere, si l'alumne volia estudiar més havia d'anar a altres centres de formació a Madrid o a Granada per obtenir la *maestría industrial, rama hostelería, especialidad cocina o servicios*, que equivalia a la formació professional de segon grau.



L'autor de l'article —segon per la dreta— quan era alumne de l'escola d'Hostaleria de Girona.

En aquests primers cursos hi havia assignatures de tecnologia, pràctiques, geografia turística, comptabilitat, anglès, francès, formació humanística i d'altres, que feien possi-

ble que l'alumne, a part d'aprendre cuina, adquirís uns coneixements bàsics; concretament, els de llengües estrangeres anaven molt bé per la vinguda del turisme. Cada curs tenia una mitjana de 15 alumnes a les classes pràctiques, i només s'ajuntaven els estudiants de cuina i serveis per fer les classes comunes. A mesura que passaven els cursos, va anar pujant progressivament el nombre d'estudiants, fins que el curs 92-93 es va assolir un total de 500 alumnes. S'anaven gestant noves fornades de cuiners i cambrers, i ja a la dècada dels 70, molts dels alumnes que obtenien el títol van endegar un nou camí cap al seu futur a l'hostaleria: convertir-se en professors de cuina o de serveis a la mateixa escola on havien estudiat. I molts avui dia encara ho són, començant pel mateix director de l'escola, el Sr. Martín; a la cuina trobem exalumnes com Narcís Caner, Santi Costal, Joan Roca, Salvador Brugués, Gonçal Herrero, José Manuel Latorre, Jaume Perpinyà, M. Jesús Álvarez, M. Goretti Salazar i Jordi Casals; i com a professors de serveis tenim Josep Parramon, Josep Lluís Vilarasau, Tomàs Basaurit, Miquel Serramitja i Ricard Soler.

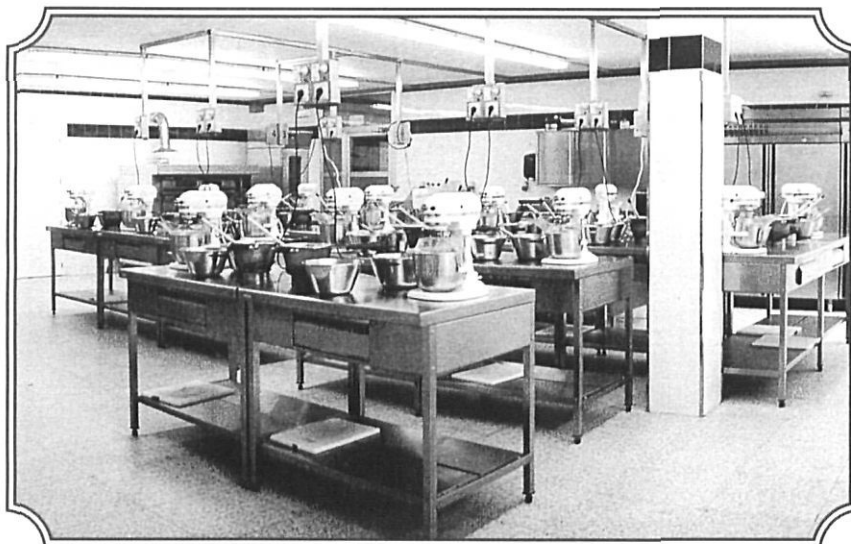
L'internat, una família de cuiners i cambrers

En l'escola antiga situada al barri de Sant Narcís hi havia un internat per a alumnes del primer i segon curs de la formació professional. El fet que en aquests dos primers anys poguessin viure a la mateixa escola era una gran ajuda per als joves cuiners i cambrers. Hem de pensar que l'autocar que anava d'Olot a Girona tardava una hora i mitja a arribar, i les distàncies semblaven més llargues; fa uns anys, per a algunes persones d'Olot, Barcelona o Cadaqués, era una petita odissea.

L'internat era una família d'estudiants emparats per un educador amb un objectiu propi: aprendre un

ofici que els permetés treballar. I també hi havia unes obligacions, com ens explica en Josep, un exalumne: «Ens despertaven a dos quarts de vuit i esmorzàvem a les vuit. Si et tocava servei, és a dir que aquella setmana et tocava fer l'esmorzar i

el sopar, t'havies de llevar a les set per fer el cafè, escalfar la llet i fer les torrades. Aquí l'alumne es començava a trobar en l'ambient de l'hostaleria. I al vespre havies d'entrar a la cuina a les set per donar el sopar a les vuit. Això et permetia fer el ronsa una estona, perquè a les nou del vespre hi havia l'hora d'estudi, una hora obligatòria que l'alumne aprofitava per acabar de fer els deures o estudiar». I a les deu, a dormir. El Sr. Martín, que va ser educador de l'internat durant uns anys, explica que «l'alumne que estava a l'internat havia d'adquirir des del primer dia el compromís que requereix aquest ofici, i és el de treballar quan les altres persones no ho fan».



Cuina de l'Escola d'Hostaleria de Girona.

El final del règim franquista

Josep Parramon, professor de serveis, recorda una anècdota el dia de la mort del *generalísimo*, quan ja estava fent el tercer curs a l'escola de Granada: «Havia d'anar al Campionat d'Espanya de

Restaurant-Bar a Almeria, i quan arribem a l'escola per marxar, el professor ens atura i ens comenta la notícia. La veritat és que ens van anar molt bé aquells tres dies de festa, perquè la setmana següent, quan es va fer el concurs, el vaig guanyar».

A partir del 1978, l'escola va passar a dependre de l'INEM, i des del juliol de 1983 és un centre d'ensenyament públic que depèn del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya. Les assignatures que es donaven en aquests anys eren les corresponents al pla d'estudis que hi havia en aquella època, com llengua catalana, llengua castellana, matemàtiques, física i química, comptabilitat, administració hotelera, huma-

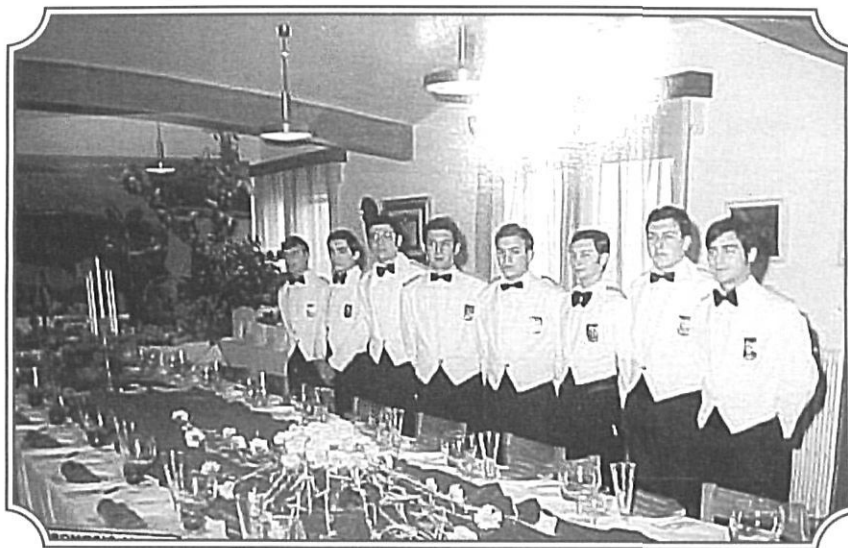
L'Aula Gastronòmica de l'Empordà

Aquest any 2001, ha obert les seves portes a Vall-llobrega una nova escola de cuina, un espai dedicat especialment als professionals de l'hostaleria i la restauració, a productors agraris, elaboradors i transformadors de productes alimentaris i públic en general, segons explica Pilar Heranz, gerent de l'Aula Gastronòmica: «Aquesta escola vol ser un lloc de trobada dels productors i elaboradors amb els professionals, tant de l'Empordà com de les altres comarques veïnes, i fins i tot de gent d'arreu de Catalunya. Ha d'ésser un lloc per a l'estudi, l'anàlisi de productes i la reflexió de les noves tendències gastronòmiques. La gastronomia empordanesa és ben coneguda a tot Catalunya i la resta de l'Estat, i portar la cuina de la terra a les trobades de caire gastronòmic i turístic de tot Europa és un objectiu clar. A més a més, aquesta aula de cuina se centrarà també en la investigació de les noves tecnologies, per això es faran també xerrades i presentacions sobre noves

maquinàries, productes d'altres indrets, etc. I també hi ha un espai per als professionals del servei i el bar, perquè cal que en els nostres establiments hi hagi uns bons professionals».

L'Aula Gastronòmica té un ampli ventall de cursos: de reciclatge, adreçats a cuiners i cambres; temàtics, que serveixen per aprofundir en el coneixement específic de les primeres matèries; de tot el que envolta el món del cafè, els còctels, les tapes, les postres a la cuina, etc. A més a més, s'ha posat en marxa un nou projecte que Lluís Planas, coordinador de l'Aula, anomena «12+1» i que consistirà «en una classe magistral d'un cuiner reconegut, el qual prepararà juntament amb els assistents al curs un àpat que posteriorment degustaran i s'acabarà amb una taula rodona. Aquest curset està pensat per a pocs alumnes, perquè cadascun d'ells tingui la seva part de protagonisme».

A part de ser una escola de cuina, serà la seu del Club de Màitres de Girona.



Promoció 1973-75 de l'Escola d'Hostaleria de Girona.

nística, educació física, religió, ètica, tecnologia, pràctiques, dibuix, llengua francesa i llengua anglesa. La professora de dibuix, la Sra. Reynés, que va començar com a secretària de l'escola industrial de Sant Narcís i després va entrar a formar part de

l'Escola d'Hostaleria de Girona, recorda: «Cada any, els alumnes ens preguntaven per què havien d'estudiar tantes assignatures si ells el que volien era aprendre a cuinar. Se'ls feia difícil entendre que un cuiner ha de saber molt més que cuinar, ha de conèixer la història de la vida, que també és la història de la cuina. Han passat els anys, i ara, quan trobo algun exalumne pel carrer, encara surt la mateixa pregunta però en el sentit contrari». A l'assignatura de tecnologia es començava per les bases de cuina, els noms dels aparells, i a les pràctiques, per pelar patates i netejar pollastres. Lluís Vega, exalumne, afirma: «L'escola és una eina que ens ensenya a aprendre a cuinar. Potser no vam sortir-ne caps de cuina, que aquest de ben segur tampoc no era el principal objectiu, però sí uns cuiners preparats per adquirir tots els coneixements necessaris per a cada lloc de feina, a cada restaurant o hotel que anéssim a treballar». I segueix: «Al primer i segon curs apreníem la cuina comarcal; a tercer, la cuina regional, i a més a més es feia un concurs de cuina i un concurs de còctel, el primer gran repte professional per a tot estudiant; a quart curs s'estudiava la cuina espanyola, i a cinquè tocàvem la cuina internacional, i a meitat de curs els cuiners passaven a fer de cambriers i viceversa. Era una manera de canviar-nos els papers que valoro molt positivament, perquè crec que qualsevol cuiner o cambrier ha de saber torrar les castanyes de l'altra banda». Des de sempre a l'escola hi ha hagut un menjador pedagògic, on els alumnes que fan les pràctiques —tant els cuiners com els cambriers— viuen més directament la jornada com si estiguessin treballant en un restaurant.

Una de les coses que agrada més als estudiants són les excursions i les xerrades dels professionals. És realment important que els alumnes vegin i visquin de prop tot el cicle tant dels productes com de la maquinària

d'una cuina. També es visiten cada any fàbriques de cuines, empreses formatgeres, diferents tipus de restaurants, hotels i cuines col·lectives —perquè l'estudiant trobi les diferències

entre cada establiment—, escorxadors de pollastres, porcs o altres animals,

cellers, centres de tast de vins i caves, etc. Les xerrades que es fan periòdicament serveixen per acostar l'alumne al professional i perquè perdi aquesta por que tots tenim a tot allò que no coneixem, a part de per conèixer el que pensa, com cuina, quins factors influeixen en la seva cuina i per què cuina d'una manera determinada.

A més a més es va participar en concursos de cuina a fora de l'Estat espanyol, com a Le Touquet (nord de França), i en trobades europees d'escoles d'hostaleria, com la que es va fer a Bonn (Alemanya). En aquestes sortides internacionals no hi anava tota la classe, sinó només els alumnes que tenien millors notes de cada classe. «Era una manera d'esperonar el nostre ego», remarca un dels professors.

La nova escola

L'escola de Sant Narcís quedava petita per a la gran quantitat d'alumnes que hi volien entrar; venien d'arreu de Catalunya, ja que només hi havia escoles públiques a Les (Vall d'Aran) i a Cambrils. L'any 1989 va començar a construir-se la nova escola de cuina, al carrer Josep Viader i Moliner de Girona, que s'inaugurà el 14 d'octubre de 1992. Amb la nova ubicació van arribar la reforma i els cicles formatius. Dels cinc anys de la formació professional, s'ha passat a fer cicles formatius d'un o dos anys de durada. A més a més, es va obrir un restaurant obert al públic perquè l'alumne es comencés a trobar amb les mateixes situacions que en la vida real.

Els cicles formatius estan dividits en els de grau mitjà i els de grau superior, que es dediquen bàsicament a estudiar i aprendre les matèries —o crèdits, com s'anomenen avui dia— que són exclusius de l'ofici que es vulgui estudiar, perquè les assignatures comunes ja s'han estudiat a l'ESO. De cicles de grau mitjà es pot escollir

L'Escola d'Hostaleria de Vilamalla

A la comarca de l'Alt Empordà, l'any 1993 es va inaugurar el Centre de Formació Empresarial i Ocupacional Escola d'Hostaleria de Vilamalla. L'Associació d'Hostaleria de l'Alt Empordà veia que en les seves empreses calien nous professionals per cobrir moltes places que quedaven vacants als seus establiments i, conjuntament amb l'Ajuntament de Vilamalla, la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Girona i SECFISA (Servicios Complementarios Fitosanitarios SA), van impulsar aquesta nova escola situada en el Polígon Empordà Internacional, al costat mateix de la carretera N-II. L'empresa SECFISA disposava d'un gran espai que havia estat un restaurant quan aquest polígon feia de centre duaner, i es van adequar les instal·lacions perquè aquest local pogués obrir les seves portes com a escola d'hostaleria. Des del seu inici fins al novembre del 1999, la direcció de l'Escola va anar a càrrec d'Irvin Sala, i a partir d'aquesta data Xavier Pérez, exalumne de l'Escola d'Hostaleria i Serveis de Sant Narcís de Girona i company de promoció de Joan Roca, professor del centre, va ocupar el lloc de director. Aquest centre imparteix diferents tipus de cursos per a un ampli ventall de gent. Hi trobem per exemple estudiants del pla de transició al treball, el PTT; són alumnes que han acabat l'ESO però no l'han aprovada. Aquest curs els permet fer de pont per accedir a un cicle de

grau mitjà i poder tenir una professió. Són cursos que duren unes 400 hores, la meitat de les quals consisteixen en pràctiques a la mateixa escola o en empreses col·laboradores.

També tenim la Unitat d'Escolarització Externa, per a alumnes que depenen del Departament d'Ensenyament, menors de 16 anys i que volen aprendre un ofici. Tenen assignatures comunes de català, francès, matemàtiques... I aquí trien un ofici, sigui cuina, pastisseria, serveis o fleca.

També s'hi fan cursos adreçats a l'associació d'hostaleria o per a empreses concretes, destinats al reciclatge del seu personal, com gestió informàtica d'hotels, maridatge de vins i plats, pans artesanals, xocolata, informatització d'un hotel, etiquetatge del peix, postres de restaurant, cuina internacional, etc. Aquests cursos solen tenir una durada curta, de 20 a 40 hores, i van adreçats a professionals del sector que veuen clar que cal seguir formant-se per no perdre el tren de la vida».

El centre de formació empresarial i ocupacional de Vilamalla té un objectiu, i és formar persones perquè puguin adquirir els coneixements necessaris de cuina, serveis, pastisseria i fleca i incorporar-se a llocs de treball de les empreses de la mateixa comarca i les veïnes. Actualment hi ha 89 alumnes que segueixen els diferents cursos, i des de l'obertura del centre hi han passat a la vora de 700 persones.

La Casa de Cultura de Girona i la Casa de Cultura Les Bernardes de Salt

Les cases de cultura han estat des de sempre un espai on el ciutadà ha tingut a les seves mans cursos que s'han creat més per passar l'estona que no pas com una feina. Elena Pagans fa més de trenta anys que dóna classes de cuina a la ciutat de Girona. Cuinera i gastrònoma incansable, està al capdavant de l'escola de cuina de la Casa de Cultura de Girona. Abans va fer classes al Casino de Girona i a la Casa de Cultura de Salt. La mateixa Elena comenta que la gran quantitat d'alumnes que té «no són cuiners ocasionals, sinó persones que per sobre de tot estimen la cuina, i cerquen tant la cuina de cada dia, feta amb productes de la temporada, com plats de festa, però també hi ha cuiners que acaben de començar». Per això porta a les seves classes cuiners tan prestigiosos com Carles Gaig, Jaume Subirós, Carme Rusalleda i altres, que fan

demostracions temàtiques sobre el fetge d'ànec, la cuina d'autor o la pastisseria de restaurant.

L'escola de cuina de la casa de cultura de Salt va obrir les seves portes el curs 85-86 i va començar com una mena d'entreteniment per a mestresses de casa, que de seguida va anar agafant cada any més embranzida. Maria Isabel Casal, directora de Les Bernardes, comenta: «Es fan una gran varietat de cursos, perquè són els mateixos alumnes els que ho demanen i repeteixen». Així, hi trobem cursos de cuina estacional, cuina de mercat, cuina d'autor amb cuiners de les comarques de Girona, cuina de la caça, cuina macrobiòtica, tècniques per preparar un bufet, cuina dels bolets, cursos monogràfics i també tast de vins. Actualment, hi imparteix classes un exalumne de l'escola, el Sr. Senen.



Promoció 1978-80 de l'Escola d'Hostaleria de Girona.

entre cuina, serveis de restaurant i bar, o pastisseria i forneria. Hi ha crèdits que es fan a totes tres opcions, com són els d'ofertes gastronòmiques i sistemes d'aprovisionament, llengua estrangera, formació i orientació laboral, i administració, gestió i comercialització

en la petita empresa. A part, per a cada cicle també hi ha unes pràctiques en diferents centres de treball d'una durada aproximada de 425 hores, perquè l'alumne estigui des del moment de la formació en contacte amb l'empresa i a més a més sigui aquest el pas més directe cap a la contractació de l'alumne com a professional. El tècnic en cuina estudia també preelaboració i conservació d'aliments, tècniques culinàries, rebosteria, tècniques bàsiques de servei i preparació d'aliments i begudes, i elaboracions i productes culinàries; els crèdits del tècnic en serveis de restaurant i bar inclouen matèries com begudes, tècniques elementals en cuina —perquè pugui vendre bé el producte que fa el cuiner—, tècniques de servei i atenció al client i una segona llengua estrangera, per estar més en contacte amb el client; i el tècnic en pastisseria i forneria aprèn disseny de decoracions en pastisseria i forneria i muntatge de serveis, tècniques de pastisseria i conservació d'aliments, panificació i pastisseria salada i productes de pastisseria i rebosteria.

El cicle de cuina té una durada de 2.000 hores, que es fan en dos cursos, mentre que el de tècnic de serveis i el de tècnic en pastisseria duren 1.400 hores i es fan en un curs. Els alumnes que provenen de l'antic FP2, del batxillerat o el COU, o que hagin superat una prova d'accés per a majors de 20 anys, poden accedir als cicles formatius de grau superior, entre els quals trobem el de tècnic superior de restauració, pensat per a estudiants que vulguin arribar a ésser caps de menjador, directors de producció, directors de menjars i begudes, consultors, etc., amb una durada de 2.000 hores i que es fa en dos cursos; el de tècnic superior d'allotjament, adreçat a caps de recepció, directors d'àrees d'allotjament, relacions públiques, recepcionistes..., amb una durada de 1.400 hores i que es fa en un curs; el de tèc-

nic superior en agències de viatges, per a aquelles persones que es vulguin dedicar a organitzar actes socials, venedors d'agències de viatges, informadors turístics o pro-

gramadors de viatges, amb una durada també de 1.400 hores fetes en

un mateix curs acadèmic; i un últim estudi que s'ha inaugurat aquest curs d'enguany 2000-2001, el de tècnic superior en informació i comercialització turística, adreçat a alumnes que es vulguin dedicar a organitzar fires i tot tipus d'esdeveniments, promotors turístics, guies, investigadors de mercats o dinamitzadors de nuclis i destinacions turístiques.

L'objectiu d'aquest nou ensenyament, d'aquest nou tipus de projecte educatiu en l'escola de cuina i restauració de Sant Narcís de Girona, és formar alumnes participatius, exigents, que treballin pensant en l'entorn professional, que tinguin cura del medi ambient i que facin de la responsabilitat i la participació en la tasca que tenen el grau de qualitat que tot bon professional desitja per al seu negoci.

La Federació d'Hostaleria de Girona, juntament amb les associacions comarcals, organitzen durant tot l'any diversos cursos per als restaurants i les empreses associades.

Mai a les comarques de Girona hi havia hagut una incidència tan gran de la cuina com ara, i això ho demostra la quantitat d'escoles de cuina que podem trobar en un espai tan petit, sense comptar els cursos que es fan a diferents indrets i a diferents municipis. És el resultat de l'evolució viscuda des dels anys 70, que van representar el començament de l'escolarització total de nois i noies, una època en què el paper sociocultural de la dona en la majoria dels casos es basava en la feina de mestressa de casa, fins avui dia, en què homes i dones, joves i grans, compartim les aules amb una mateixa finalitat.

I és que, de saber, mai no en sabrem prou, per això dediquem una part del nostre temps a aprendre.