

Aprendre l'ofici amb comensals reals i els fogons en marxa

L'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona converteix el seu restaurant en una aula formativa, on els alumnes cuinen, serveixen i afronten les exigències d'un servei obert al públic, amb un menú degustació dissenyat per ells mateixos

"Bon dia, soc una estudiant en pràctiques i truco per confirmar la reserva de demà", s'explica una veu a l'altre costat del telèfon, que de seguida llança un educat "té alguna al·lèrgia o intolerància que haguem de tenir en compte?". Així comença l'experiència al restaurant de l'Escola d'Hostaleria de Girona que, lluny de jugar a ser-ho, s'atreveix a ser un restaurant de veritat, amb la complicitat d'una trentena de comensals que, al final de la funció, hi poden dir la seva. L'engranatge ha començat a funcionar a primera hora del matí, quan els estudiants de segon curs del cicle formatiu de Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia han engegat els fogons per preparar els plats que han donat cos i forma al seu projecte de final de curs i que, amb els nervis però amb l'adrenalina de qui sap que està a punt de disputar un partit important, serviran als comensals. "Les primeres vegades fa respecte, has d'assegurar-te que tots els companys tinguin el que necessiten i que tot surti bé", assenyala Pau Martí, que aquesta vegada li ha tocat portar la batuta del servei. La seva feina és cantar comandes, coordinar partides, controlar tempos i reaccionar si alguna cosa falla. Perquè té clar que, per sobre de tot, això és un treball en equip: "Si m'equivocho jo, ens equivoquem tots". La sala, mentrestant, s'ha anat vestint amb les seves millors gales. Les taules estan parades amb la pulcritud que exhibeixen els establiments amb tantes aspiracions com hores de feina a les espatlles. "Això ens dona molta experiència, practiquem amb clients de veritat i això ens motiva molt", assenyala Dado Diarra, alumna del Grau Mitjà de Serveis en Restauració. Abans havia passat per l'àmbit administratiu, fins que un certificat professional i una experiència a Can Xapes la van acostar a la sala, on ara ultima els preparatius perquè s'hi asseguin a dinar els comensals que posaran a prova els seus aprenentatges, però també la seva capacitat d'adaptació. Amb l'entrada dels primers clients (la gran majoria, jubilats), comença el diàleg. Mentre els serveixen un còctel de benvinguda (la versió sense alcohol, improvisada a l'hora del pati per l'estudiant Franco Zhao), les comandes entren, es canten, i la cuina respon amb una coreografia assajada al mil·límetre. "Comenceu a marxar els entrants freds", canta Martí, que recull un "oído" a l'acte. A la sala, els alumnes omplen l'espera sense entorpir cap conversa. I, com si ho haguessin fet tota la vida, van fent arribar els plats als seus destinataris, mentre els serveixen aigua abans que s'adonin que els en falta, expliquen els maridatges, retiren els plats buits o s'apressen a demanar disculpes si els cau alguna gota de vi sobre les estovalles. Podria semblar senzill, però ja deixen entreveure que saben llegir una taula: s'anticipen, i saber desaparèixer i aparèixer quan toca. Tot, sota l'atenta mirada dels professors de cuina i de sala, que supervisen sense intervenir. "Els alumnes prenen les decisions, jo em limito a observar les elaboracions i com resolen els entrebancs que van sorgint", explica Joan Bogunyà, que s'encarrega de la cuina. Aquest últim detall és més important del que sembla. I és que en un restaurant convencional, un canvi d'ingredient pot passar desapercebut i fer-se amb els ulls clucs, però aquí es converteix en una lliçó: l'han d'aprendre a substituir amb el cronòmetre en marxa i sense que el plat perdi la seva gràcia. El menú arrenca amb una successió d'aperitius que ja permeten llegir les intencions de la casa. Una torrada amb escalivada i anxoves; unes patates braves; una croqueta de pollastre —territori conegut però revelador perquè no perdona una mala execució—; i botifarra negra amb alls tendres —que al final van haver de substituir per ceba tendra perquè els alls no havien arribat—. Però aquí, el que dona valor al menú no és només el resultat. És saber i entendre que darrere de cada elaboració hi ha alumnes que han creat i defensat la seva proposta, com Omar Soler, coautor del plat amb botifarra negra: "Passes nervis quan saps que els comensals estaran provant la teva elaboració, però estic content perquè el feedback és positiu, ens han dit que estava bastant bo", celebra. En aquesta modèstia hi ha una de les escenes

més honestes del dinar: el cuiner que encara s'està formant i que comença a intuir el plaer —i el vertigen— de preparar el menjar per a algú altre. El menú avança amb una ensaladilla russa, faves a la catalana, corball a la donostiarra i mandonguilles ibèriques amb salsa de parmesà. Però no és una seqüència gratuïta. Hi conviuen registres diversos: la tapa popular elevada per la precisió; la cuina de temporada, de cassola i de memòria; el peix, que exigeix punt i respecte; i una carn amb una salsa més juganera. Les postres confirmen que el projecte no s'acaba quan desapareix el plat principal. I els fins ara protagonistes deixen pas al tàrtar de poma amb rovell de mandarina que neteja i desperta el paladar; una tatin de pera amb gelat de nata per aportar calidesa; i, finalment, els petits fours, el comiat en miniatura que vol dir l'última paraula. A la recta final del servei, quan la pressió ja ha baixat, Pau Martí surt a saludar els comensals. "Avui ha estat un repte; han arribat quatre taules de cop i això ens ha desquadrat una mica", confessa, però celebra que "ho hem sabut portar". Després, arriba una de les preguntes que dona sentit a tot: "Què us ha semblat?". El client pot parlar de l'ensaladilla, del punt de les faves, del peix, del servei o de les postres. Pot elogiar, matisar o corregir. I aquí, l'alumne entén que la seva feina no acaba quan el plat surt per la porta, sinó quan torna convertit en opinió que, al cap i a la fi, és el que dona forma a l'experiència. Al restaurant de l'Escola d'Hostaleria, el comensal hi va a dinar, però acaba assistint a alguna cosa més profunda: el moment exacte en què uns alumnes descobreixen que l'ofici no és una teoria, ni una recepta, ni una nota final. És una taula que espera carregada d'expectatives. Una comanda que entra. Una salsa que ha de sortir ara i no després. Un client que pregunta. I un equip jove que, durant unes hores, deixa d'assajar el futur perquè el futur ja és aquí. L'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona fa sis dècades que forma professionals i reivindica aquesta trajectòria amb un lema que resumeix bé l'esperit del centre: "60 anys compartint vocació". El restaurant n'és una de les cares més visibles, però també una de les més delicades. I és que no és només un menjador obert al públic, sinó una aula més on els alumnes fan pràctiques reals, sotmesos als ritmes, a les exigències i als imprevistos d'un servei de veritat. La proposta funciona només als migdies, de dimarts a divendres i en dies lectius, amb reserva obligatòria i uns horaris condicionats per la dinàmica escolar. Aquesta limitació, lluny de restar-li interès, explica la naturalesa del projecte: el client no entra en un restaurant convencional, sinó en un espai formatiu que ha decidit aprendre amb públic. La puntualitat, la gestió del temps i la capacitat d'acabar el servei dins l'horari formen part de la mateixa lliçó. El centre ofereix dos formats. D'una banda, el restaurant pedagògic, on els alumnes de primer curs treballen un menú més senzill, pensat per consolidar les bases de la cuina i del servei. El restaurant degustació, en canvi, planteja una experiència més llarga i ambiciosa, amb aperitiu, entrants, peix, carn, maridatge, postres i petits fours, una proposta sovint vinculada a cartes temàtiques que canvien al llarg del curs.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/07/19/aprendre-l-ofici-amb-comensals-132476275.html>