

Gastrónomo

Guillermo 21 años

Años de egresado: 1

¿Como fue el proceso por el que te decidiste a hacer lo que hacés, osea, cómo llegaste a elegir esta profesión?

Bueno, la verdad es que el proceso fue bastante complicado. Yo no sabía muy bien qué hacer. Ya en sexto de liceo estaba en Economía y me cambié a Derecho. Después, hice un año de Analista en Marketing y después un año y medio de Ciencias de la Comunicación. Y no me convencían ninguna de las dos cosas.

Yo cocinaba en mi casa, y me di cuenta de que si supiera hacer algunas cosas podría hacer re buenos platos o cosas así. Entonces pensé en estudiar cocina, pero yo quería hacer una carrera universitaria seria, más convencional. Mientras estaba en el segundo año de Comunicación empecé las clases de cocina, como algo secundario, pero al final me di cuenta de que eso era lo que realmente me gustaba y no valía la pena perder tiempo y plata haciendo Comunicación y bueno... así fue como me decidí a dedicarme exclusivamente a la gastronomía.

¿Cuáles fueron los factores que influyeron en esa decisión?

Primero, obviamente a mi me gustaba mucho cocinar, y veía que por ahí me faltaban herramientas o técnicas para poder hacer algunas comidas o postres. Leía libros que me fui comprando pero me daba cuenta de que habían cosas que no las podía aprender solo, osea, no podía adivinar qué significaban algunos términos y eso.

Igual como te dije, tenía como una presión de parte de mi familia y sobre todo de la sociedad que como que sentía que era necesario tener un título profesional de lo que fuera, aunque sea para colgarlo. Sabía que había mucha gente que tenía ciertas expectativas puestas en mi y de alguna manera haciendo cocina sentía que los estaba fallando, que ellos se lo tomaban sólo como un hobby.

Y ta, después estuve averiguando y me di cuenta de que la gastronomía es mucho más amplio y complejo de lo que algunos creen, que te podés dedicar toda la vida a esto, que siempre hay algo nuevo por inventar o por conocer, y bueno... dejé de lado todos los prejuicios y me enganché.

¿Cómo es un día habitual de tu trabajo?

Ahora estoy trabajando en un restaurant de la Ciudad Vieja y entro a trabajar a las 4 de la tarde y me quedo hasta la hora del cierre, que puede ser entre las 12 y las 4 de la mañana, más o menos. Ahí lo que hago es primero preparar todos los ingredientes que necesitamos para preparar los platos. También hacemos los postres para que estén bien frescos y dejamos todo preparado. Lo que pasa es que esta profesión te exige que tengas unos horarios muy diferentes a los del resto de la gente. Y eso es algo que mucha gente desconoce al estudiar gastronomía. En un restaurante probablemente tengas que trabajar en horarios cortados, por ejemplo de 9 de la mañana a 4 de la tarde y de 7 a 2 de la mañana. Osea, es imposible que tengas un fin de semana libre, trabajás cuando todos festejan, los fines de semana, en las fiestas... Pero bueno, si es lo que te gusta, lo hacés igual.

¿Qué debería tomar en cuenta alguien para saber si le gusta esta ocupación, o qué recomendaciones le darías a un joven que está pensando en seguir esta profesión?

Y bueno... en primer lugar creo que si te gusta la cocina, y si realmente te interesa el tema tenés que ir a un lugar en donde puedas aprender a hacerlo bien. Si es un tema que te apasiona (como a mí) te diría que aprovecharas para tratar de leer libros, mirar la carta de los restaurantes, escuchar la experiencia de otras personas que estén en el tema hace tiempo o incluso ver en la televisión, ahora que hay varios programas sobre cocina.

Lo que más te recomendaría sería que aprovecharas todas las oportunidades que tengas, de aprender ya sea en una pasantía o como sea... En el curso que yo hice te daban muchas oportunidades de hacer pasantías y a veces te daba pereza porque como no te pagan por ahí sentís que es una pérdida de tiempo, pero sinceramente es ahí donde más ganás, porque creo que a cocinar se aprende con la práctica. Si tenés la oportunidad, aprovechácala y si no la tenés, búscala. Bueno... también les aconsejaría que empezaran lo antes posible. En el ITHU por ejemplo tuve compañeras de 16 años que ya terminaron el mismo curso que yo, y siendo re chicas tienen pila de conocimientos y experiencia, lo cual les permite aprender más y mejor que si esperás a "ser más grande".

Creo que lo que les puedo decir más que nada es eso: que no dejen pasar si tienen la oportunidad de hacer lo que les gusta, incluso si eso implica ir en contra de algunos prejuicios o intereses de sus padres o quien sea, o mismo si necesitas sacrificar tus fines de semana. Si hacés lo que realmente te gusta, seguramente te va a ir bien.