



PRESENTACIÓN GRUPO MARTÍN BERASATEGUI

El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio (CIOMIJAS), cuya titularidad recae en el Consorcio formado por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Mijas, acogió la presentación del Grupo Martín Berasategui y el Restaurante Mugaritz

Mijas 14 de febrero de 2008

Merxell Arozena y Linda Violago, jefe de cocina y sumiller del Restaurante Mugaritz, acudieron a CIOMIJAS a presentar la propuesta de este proyecto que cuenta ya con 10 años de experiencia, 2* Michelin y está reconocido como uno de los 7 mejores restaurantes del mundo.

Tal y como le mostraron a los alumnos de Gestión de Alimentos y Bebidas: especialidades de cocina y sala, la clave de su éxito radica en su idea de querer generar experiencias únicas al cliente. Dichas experiencias tienen su punto de partida en el mismo momento en que dicho cliente llama al Restaurante para realizar una reserva.

Bajo el lema "Lo posible de lo imposible se mide por la voluntad de un ser humano", destacaron la importancia de los lazos que unen a los trabajadores de cocina y de sala, la necesidad de mantener siempre el deseo de aprender y mejorar, dentro y más allá del trabajo diario de cada uno, adaptándose a los cambios y siendo conscientes lo que ocurre a su alrededor.

La presentación del Grupo Martín Berasategui, se centró en la proyección de un video de una de las recetas presente en el menú degustación del Restaurante Guggenheim de Bilbao, así como la presentación y el servicio al cliente en sala. En lo que al grupo se refiere, María Niebla, Responsable de RR. HH. del Grupo, destacó la importancia de la motivación y las ganas de aprender del personal como uno de las claves para convertirse en uno de los referentes dentro del mundo de la Gastronomía.

Josean Martínez, Jefe de cocina del Restaurante Guggenheim de Bilbao, destacó la importancia del servicio y la atención al cliente. Tanto él como el Maître del Restaurante, coincidieron en la importancia del Dpto. de sala, exponiendo la idea de que "un buen plato con un mal servicio no sirve de nada, pero un mal plato con un servicio excelente se puede salvar". Esta es la clave que dictamina la calidad del establecimiento y en definitiva la responsable de su éxito o su fracaso.

Alumnos de CIOMIJAS tuvieron la oportunidad de realizar su periodo de prácticas en algunos de los Restaurantes del Grupo Martín Berasategui. Esta experiencia ha supuesto para algunos su incorporación al mercado laboral ya que el mismo grupo les ha ofrecido formar parte de su equipo tanto en el departamento de cocina como en el de sala.

