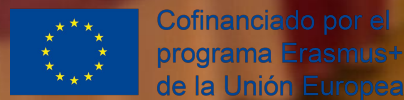


**IES Guillem Colom**  
**Casasnoves**  
**Agustí López Díaz**  
**2n GM Cuina**

# EVOLUCIÓ EN LA FORMACIÓ DELS TREBALLADORS EN EL SECTOR.



# INDEX

## 1.Introducció

## 2.Justificació del treball

## 3.On i quan?

### 3.1.Ubicació del restaurant

#### 3.1.1.Ubicació del restaurant

## 4.Qui sóc?

## 5.Objectiu del treball.

# INDEX

## **6. Centres de formació per a la gent de Sóller/Port De Sóller.**

### 6.1. Centres de formació públics

#### 6.1.1. Experiència al grau mitjà

### 6.2. Centres de formació privats

### 6.3. Formació per altres vies

## **7. Evolució dels treballadors en la seva formació.**

### 7.1. Entrevista a Joan Antoni Fernandez Lozano

### 7.2. Entrevista a Maria Julia Diaz Jimenez

## **8. Reflexió final**

# 1.INTRODUCCIÓ

Hola, sóc n'Agustí López, alumne de 2n Grau Mitjà de cuina a l'institut de Sóller.

He decidit elaborar un projecte sobre aquest tema perquè me pareix bastant interessant ja que la formació dels treballadors dins la cuina ha variat molt durant els anys i es una cosa molt a tenir en compte a l'hora d'obtenir els coneixements de la cuina.

En la meva opinió aquest assumt es bastant bo per fer un projecte i desenvolupar moltes coses ja que a la formació dels nous cuiners s'han de tenir dominats aquests coneixements, i els més veterans haurien de fer l'esforç d'integrarlos dins el seu estil culinari.



## 2.JUSTIFICACIÓ DEL TREBALL

La justificació d'aquest treball és perquè durant aquests mesos hi ha hagut un virus el qual ens ha deixat sense poder fer les fct del grau mitjà de cuina.

Faig aquest treball perquè durant els mesos de març, abril i maig hi ha hagut una pandèmia mundial per culpa del coronavirus, un virus que no ens ha deixat fer les pràctiques per acabar el grau que estem estudiant.

El motiu del projecte és per a canviar les hores de les pràctiques per un projecte ben desenvolupat i amb informació del tema triat.

# 3.ON I QUAN?

El meu projecte el centraré al Port de Sóller ja que el restaurant on havia d'anar a fer pràctiques es allà, el restaurant és **NUNU RESTAURANT**. És un restaurant a dreçat a la majoria de turistes que visiten a mallorca, en aquest cas Sóller.

La temporada que el restaurant fa més feina i està al punt més alt de la producció és per a l'estiu ja que és quan més venen els turistes i és quan es potencia la formació dels treballadors ja que es fa molta feina

The image is a screenshot of a Google search result for 'NUNU RESTAURANT'. The search bar at the top shows the text 'nunu RESTAURANT'. Below the search bar, there are several images and text blocks. On the left, there is a large image of a restaurant interior with white chairs and tables. To the right of this image, there is a text box with the address 'C/Passeig d'es Través, 13 · Puerto de Puerto de Sóller (MALLORCA) · Teléfono de contacto: +34 971 632 749'. Below this, there are two smaller images: one showing the restaurant interior and another showing a view of the sea from a table. Below these images, there is a text box that says 'Especialistas gastronómicos · Primera Línea de mar · En el Puerto de Sóller'. At the bottom of the search results, there are three images of food dishes: a bowl of soup, a plate of salmon, and a plate of meat. Below the food images, there is a text box that says 'Restaurante NUNU en el Puerto de Sóller (Mallorca)'. At the bottom left of the screenshot, there is a Google logo and a message that says '404. That's an error.' At the bottom right, there is a text box that says 'Plano de Muestra en un tamaño más grande'.

C/Passeig d'es Través, 13 · Puerto de Puerto de Sóller  
(MALLORCA) · Teléfono de contacto: +34 971 632 749

Restaurante en Puerto de Sóller Alta cocina de autor en Sóller

Especialistas gastronómicos · Primera Línea de mar · En el Puerto de Sóller

Restaurante NUNU en el Puerto de Sóller (Mallorca)

Si buscas un lugar tranquilo con vistas increíbles, donde disfrutar de una amplia variedad de especialidades gastronómicas y culinarias, nuestro restaurante es el lugar idóneo. A tu disposición ponemos los mejores ingredientes, elaborados y cocinados con dedicación y esmero, para que deleites tu paladar. Te esperamos en el restaurante NUNU, en el Puerto de Sóller (Mallorca).

404. That's an error.

Plano de Muestra en un tamaño más grande



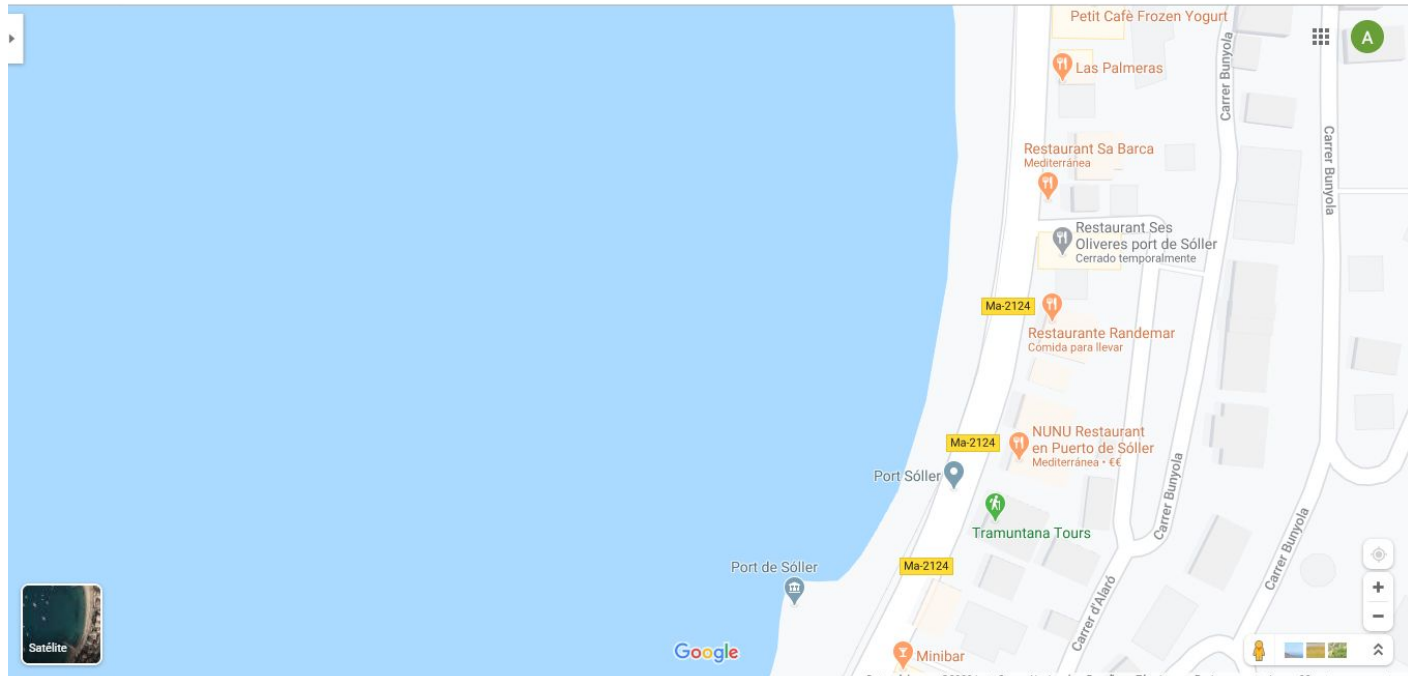
# 3.1. UBICACIÓ DEL RESTAURANT.

L'ubicació del restaurant està al passeig marítim del Port de Sóller. Té unes vistes espectaculars a la mar, on els clients poden gaudir de la posta de sol (entre altres coses) mentre estan gaudint del menjar que ofereix el restaurant. El restaurant està ubicat a una zona molt freqüentada per turistes i gent de la zona. Està centrat al passeig del Port.



# 3.1.1. UBICACIÓ DEL RESTAURANT

El restaurant està ubicat enmig del passeig marítim del Port de Sóller. La competència que te a al costat son: un hotel, un restaurant de cuina mediterrània (com el Nunu), per l'altre part té 3 restaurants amb cuina mediterrània i una pizzeria. Al passeig hi ha molta competència en el sector de la cuina. Per això s'ha de oferir molt bona oferta gastronòmica per a captar els clients





## 4. QUI SÓC?

Sóc n' Agustí López Díaz tinc 18 anys i estudi-ho el 2n any de grau mitjà de cuina, després dels 2 anys de grau mitjà me vull ficar dins el grau superior de cuina, vull aprendre tot el que pugui de la cuina.

Ja fa dos anys que me faig ficar a la formació d'hoteleria, però l'idea de fer cuina ve d'uns anys abans ja que la meva mare és cuinera i des de petit a jo m'agrada veure-la cuinar i me va ensenyar coses. Desde aquell moment vaig decidir que volia cuinar i saber igual o més que la meva mare.

En un futur me vull dedicar al món de la cuina perquè és una cosa que me fa ganes des de petit i vull arribar a muntar el meu restaurant, és molt difícil, però amb moltes ganes les coses es poden aconseguir.



## 5.OBJECTIU DEL TREBALL

L'objectiu d'aquest treball és donar a conèixer quina ha estat l'evolució de la formació en els treballadors, de com era abans fa molts d'anys comparat amb les facilitats que hi ha ara.

La diferència de com era abans la formació a com es ara és molt diferent. Abans per formar-se com a cuiner era ficar-se dins una cuina i anar aprenent amb el temps, el xef te podia ensenyar. Però com s'aprenia de veritat era a l'hora del servei.

En canvi avui en dia hi ha moltes facilitats per a formar-se, hi ha escoles públiques i també n'hi ha de escoles privades, també hi ha formacions per altres vies on es fan cursos. Amb aquestes facilitats la joventut es pot formar com a cuiner i poder fer l'ofici que li agrada des de fa anys.

# 6.CENTRES DE FORMACIÓ PER A LA GENT DE SÓLLER/PORT DE SOLLER

A aquests darrers anys la joventut ha tingut més facilitats per a la seva formació dins la cuina. A les escoles s'han instaurat graus per a formar-se com a cuiners i poder fer feina del que a la gent l'hi agrada, Com el grau de cuina, s'han posat graus de molts d'oficis mes.

Hi ha moltes opcions amb les quals es pot adquirir un aprenentatge de la cuina més fàcilment. Hi pot haver d'escoles públiques fins a privades, també s'han afegit cursos per a la gent que vulgui aprendre, per exemple a Sóller el grup “Som joves” ha creat cursos al casal de can dulce per a tota la gent interessada.

Abans aquests recursos no hi eren, i a les persones que els hi agradava la cuina és tenia que ficar dins la cuina sense cap informació/formació i aprenien la cuina al moment.



# 6.1 CENTRES DE FORMACIÓ PÚBLICS

L'IES Guillem Colom Casanovas, l'institut de Sóller és una escola pública on hi pot anar tota la gent que es esta interesada en el grau de cuina. També es dona l'opció de fer un grau bàsic de restauració. L'institut de Sóller és d'entre altres un dels centres on es fa el grau de cuina. Es pot començar des de la FPB (Formació Professional Bàsica) fins a un FPGM (Formació Professional Grau Mitjà).

Cada grau consta de 2 anys de duració, al finalitzar els 2 anys es fa unes FCT.



Codi QR on s'enllaça a la pàgina oficial de l'institut de Sóller on hi ha tota la oferta que ofereix.

## 6.1.1. EXPERIÈNCIA AL GRAU MITJÀ

La meva experiència al grau mitjà en general ha estat molt positiva ja que he assolit molts coneixements nous i m'he format molt millor com a cuiner.

Vaig començar amb un nivell molt bàsic i per aquest motiu al principi em va costar un poc més. Al principi la assignatura que em costava més era la de pastisseria, però amb ganes i esforç la vaig treure cap envant. Per altre banda em desenvolupava millor a altres assignatures com les tècniques culinàries o la preelaboració. Una altra cosa que em va fer aprendre encara més varen ésser les excursions. Varem anar a Horeca, on varem tenir la sort de conèixer a cuiners amb cert prestigi com Santi Taura, Miquel Calent, entre d'altres.

A continuació deix un video de l'experiència a Horeca.

De cara al segon any tenia una base més formada i certa experiència al cicle, em va resultar més fàcil adaptarme.



## 6.2.CENTRES DE FORMACIÓ PRIVATS

Un gran exemple de formació de centres privats es l'Universitat de les Illes Balears, que té un departament anomenat EHIB(Escola d'Hoteleria de les Illes Balears)

La EHIB és una escola que a diferència de Sóller és pagant i per això la formació no es convalidable, És a dir que encara que siguin semblants no val un per l'altre. Una de les altres diferències amb l'escola de Sóller es que com que es paga es pot oferir mes cursos d'especialització de cara al món laboral. És una de les diferències que hi ha amb les escoles públiques.



Codi QR on s'enllaça a la pàgina oficial de la EHIB i on es veu tota la oferta que ofereix

## 6.3.FORMACIÓ PER ALTRES VIES

Una altre forma de voler ficar-se dins el món de la cuina és fer cursos per a tenir una idea sobre el que es fa dins la cuina.

A Sóller s'ha creat un grup que se diu “Som Joves”, aquest grup consisteix en fer activitats i entretenir a la gent de Sóller. Una d'aquestes activitats programades és fer cursos sobre la iniciació en la cuina, i per tal de que a la gent pugui veure i saber les principals tècniques culinàries de la gent que està interesada en el món de la cuina. És una manera de que la gent sàpiga el que és estar dins la cuina.



[https://www.facebook.com/cijsoller/?\\_tn\\_=%2Cd%2CP-R&eid=ARBiQuVSOM-phNaXMASGracWRdCsTtpSPXDtb6yQrK3VogWx5OE3UPB1T0\\_NxGYCxuKzJNDn9Ac28RnT](https://www.facebook.com/cijsoller/?_tn_=%2Cd%2CP-R&eid=ARBiQuVSOM-phNaXMASGracWRdCsTtpSPXDtb6yQrK3VogWx5OE3UPB1T0_NxGYCxuKzJNDn9Ac28RnT)

# 7.EVOLUCIÓ DELS TREBALLADORS EN EL SECTOR

Per conèixer diferents punts de vista sobre l'evolució dels treballadors en el sector, he decidit fer dues entrevistes a diferents cuiners de diferents edat i que no treballen al mateix restaurant.

Les seves opinions i entrevistes han estat variades, ja que un restaurant esta al passeig maritim del Port de Sóller i l'altre està situat a la plaça de Sóller. També he pogut veure que les ofertes gastronòmiques que ofereixen els dos restaurants son diferents. A continuació veureu les preguntes que els hi he fet per a aquesta entrevista.

1. Nom i llinatges
2. Edat
3. Quina formació vares fer abans d'entra al món laboral?
4. Als teus inicis al món laboral, quines dificultats trobares?
5. Què opines del tipus de menjar que oferiu al restaurant? Creus que va dirigit a una clientela específica?
6. Què opines de fer feina al restaurant al qual fas feina?
7. Quina opinió tens sobre l'evolució en la formació dels cuiners?



## 7.1 ENTREVISTA A “JOAN ANTONI FERNANDEZ”

He decidit fer una entrevista a un cuiner, Joan Antoni Fernandez Lozano, del restaurant Nunu amb el qual m’he basat per a fer aquest treball.

En Joan Antoni m’ha contestat les preguntes que s’han vist anteriorment i es poden escoltar mitjançant l’audio inserit a continuació.



## 7.2 ENTREVISTA A “MARIA JULIA DIAZ JIMENEZ”

Una altre entrevista feta ha estat a la cuinera Maria Julia Diaz Jimenez. La cuinera del restaurant Cafe Soller, que està situat a la plaça de Sóller.

La entrevista de Juli Diaz ha estat diferent a la de Joan Antoni, comparant les opinions i les ofertes que ofereixen cada un dels restaurants.

Na Juli Diaz m'ha contestat les preguntes que s'han vist anteriorment i es poden escoltar mitjançant l'audio inserit a continuació.



## 8.REFLEXIÓ FINAL

Desde el meu punt de vista, el treball ha estat molt interessant, s'ha donat una informació per a que la gent que es vulgui formar-se com a cuiner tengui la informació necessària gràcies a aquest treball.

Personalment el treball desde que vaig triar aquest tema vaig pensar que podria fer una molt bona feina , perquè trob que la formació cap a un ofici que t'agrada és molt important i amb un FP es pot començar més prest a estudiar sobre el que es vol dedicar la gent en un futur.

Pens que les entrevistes han tengut una gran importancia en el treball, ja que s'ha pogut conèixer en primera persona quines son les opinions, les formacions de diferents cuiners que treballen en aquest sector.

**Esper que us hagi agradat!!!!**