



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu



Erasmus+



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Cultura
Direcció General de Formació Professional
i Aprenentatge Permanent

La estructura de las cocinas.



Institut d'Educació Secundària
**GUILLEM COLOM
CASASNOVAS**

Maria Xumet Enseñat
IES Guillem Colom Casasnovas
Segundo de Grado Medio de Cocina
15/06/2020

ÍNDICE:

- Presentación y justificación..... 4
- Restaurantes, hoteles y otros
establecimientos..... 7
- Entrevistas:
 - José Maria Morro..... 15
 - Guillermo Moya..... 17
 - Xisca Colóm..... 19
 - Diego Angulo..... 21
 - Kiko Martorell..... 23
 - Victor Perrotte..... 25
 - Aleix Viada..... 27

- José Luís Mayol (Barretes)..... 29
- Eva Llobet..... 31
- Conclusión final..... 34
- Bibliografía y fuentes de información..... 35
- Agradecimientos..... 36

PRESENTACIÓN

Me llamo María Xumet Enseñat, tengo dieciocho años y estudio cocina en el instituto de Sóller. En marzo terminé segundo de cocina y ese mismo mes debía empezar las prácticas o FCT, que consistían en un periodo de aproximadamente cuatrocientas horas de trabajo en una empresa. Me fue concedida la beca Erasmus+ para ir un mes a Italia (aproximadamente cien horas de trabajo) y posteriormente terminar las prácticas en el Espléndido, un hotel del Puerto de Sóller. A causa de la reciente crisis sanitaria del COVID-19 se suspendió toda actividad lectiva, incluidas las FCT, por esa razón, los alumnos que debíamos titular en junio debemos presentar un trabajo para la justificación de las horas de trabajo en empresa.



Como futura cocinera he elegido elaborar un trabajo que permita conocer la estructura interna de la cocina y su funcionamiento de la mano de diferentes cocineros y cocineras. He elegido varias personas de diferente rango, trabajo y experiencia. Mi objetivo es descubrir todos los secretos que se esconden en las cocinas, el perfil

que busca cada empresa, los rangos y su diferencia salarial, la oferta gastronómica,

Cuando se declaró el estado de alarma el curso escolar todavía no había



finalizado, pero para la gente que estudiaba grado medio de segundo año solo debía terminar las prácticas. Eso no ha sido posible, pero gracias a un estupendo grupo de profesores y un mejor grupo de compañeros, durante este parón nadie ha olvidado que somos, los recuerdos de los días de instituto, los días que cocinábamos algo especial, como caracoles, sushi, etc; los días que preparábamos la merienda a

los profesores y los jueves de restaurante y todos los finales de trimestre en los que nos juntábamos todos y comíamos juntos, todos esos buenos momentos nos recuerdan que somos cocineros y nos recuerdan porque quisimos serlo.

A raíz de la declaración del estado de alarma, muchas personas se han quedado sin empleo y sin dinero suficiente como para cubrir los gastos básicos. Por esa razón, en Sóller, se ha habilitado un comedor social dónde



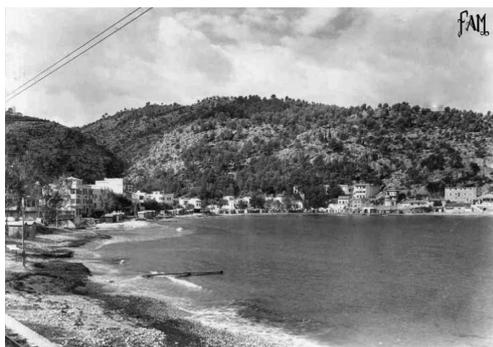
cada día se preparan alrededor de setenta, o incluso más, raciones de comida. Desde el instituto, nuestro profesor Juan Antonio Fernández, nos

dijo que buscaban voluntarios para asistir un par de veces por semana de forma altruista y colaborar con la causa. Yo decidí unirme y dos o tres veces por semana colaboro junto con otros cocineros. Hay mas de cuarenta voluntarios y cada día se añaden más personas y familias que necesitan ayuda. El futuro de esta pandémia es incierto, por eso, si cada día se reparte comida a las personas que peor lo están pasando ayudamos a que este desastre no se convierta en algo peor.



RESTAURANTES, HOTELES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS

A principios del siglo XX vinieron a Mallorca una serie de escritores que difundieron una nueva idea de las islas a Europa. En el año 1837 se inauguró “El Mallorquín”, la primera línea regular entre Mallorca y Barcelona, eso hizo que un gran número de personas visitara la isla y



posteriormente escribiera libros y artículos que ayudaron a dar fama a la isla. Desde entonces grandes figuras han dejado testimonios de interés en la isla, uno de ellos es el archiduque Lluís Salvador de

Austria, que realizó una descripción de las islas con la máxima precisión y exactitud posible.

En el 1890, a través de “La Almudaina”, se publicó el primer intento de organización del turismo en Mallorca y la consecuente llegada de viajeros llevó a pensar en las posibilidades turísticas que ofrecía la isla.

La Primera Guerra Mundial supuso un frenazo en la expansión turística, pero tras finalizar la misma volvió a crecer y en 1930 ya se consideraba al turismo como una de las actividades económicas de Mallorca. Se inauguraron nuevos establecimientos en toda la isla, principalmente en Palma, Sóller, Deià, Banyalbufar, Estellencs, Andratx, Peguera y Pollença, y empezaron a aparecer las primeras urbanizaciones de tipo turístico, como la Ciudad Jardín, en el Coll d'en Rabassa y Cala d'Or en Santanyí.

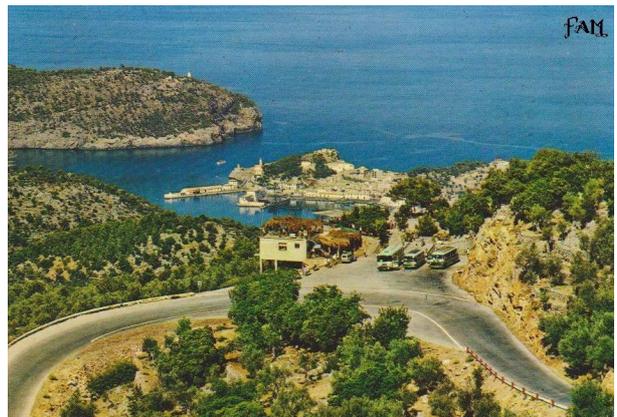
En esa época había tres tipos de turistas, los de larga estancia, que se quedaban durante varias semanas en apartamentos de alquiler; los de



corta estancia, que pasaban unas cuantas noches en un hotel y los de tránsito, que eran los pasajeros de cruceros que realizaban escalas en Mallorca.

La Guerra Civil Española y la Segunda Guerra Mundial pararon por completo el turismo. En 1945 se impulsó la campaña *“Luna de miel en Mallorca”*, cosa que fomentó la visita de muchas parejas de novios de la península.

En 1950 se autorizó el turismo extranjero y en el 1953 superó el número de turistas nacionales. A principios de los sesenta el turismo se convierte en la primera actividad económica en las islas. Eso provoca un



impulso en el sector de la construcción y provoca una fuerte inmigración de trabajadores. El crecimiento de la economía europea dio paso al turismo en masa y a raíz de eso aparecieron los mayoristas de viajes, que se fijaron en las islas gracias a su elevado número de plazas hoteleras además de sus encantos naturales e históricos.

En 1960 se inauguró el aeropuerto de Son Sant Joan, que permitió la llegada de aviones más grandes. Las islas se encuentran a una distancia

apropiada de las principales capitales europeas y cuentan con un paisaje adecuado para la acogida de turismo en masa.

En 1974 el número de turistas disminuyó a causa de la guerra entre Israel y los países árabes que provocó el cierre de una gran cantidad de negocios. Esta situación desencadenó el nacimiento de las cadenas hoteleras y el parón casi inmediato de la inmigración.



En la década de los ochenta hubo una fase de expansión con un crecimiento constante en el número de turistas. Entre los años 1985 y 1988 se produjo un *boom turístico* similar al de los años sesenta.

En los últimos treinta años el turismo ha mantenido un ritmo constante y estable. Entre los años noventa y el dos mil aumentó la demanda de apartamentos turísticos y eso perjudicó gravemente a los hoteles que pasaron de representar el 80% de la demanda turística a representar un 70%.



ANTES



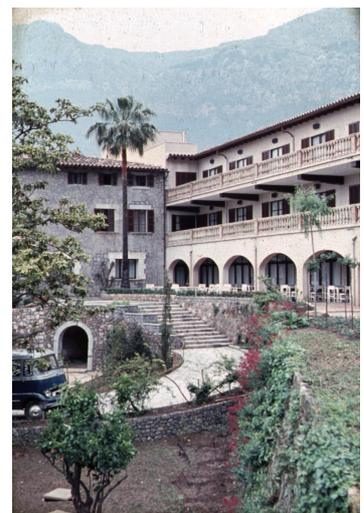
AHORA

La primera entrevista la realicé a José María Morro, es el chef de cocina en Es Molí. Antes de convertirse en un prestigioso hotel fue una de las fincas más grandes de Deià. En abril de 1459 fue

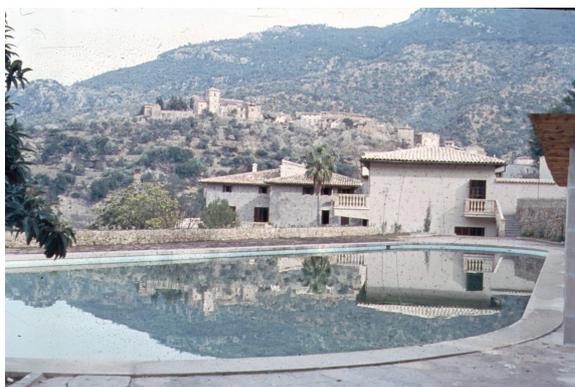


adquirida por un mallorquín, por lo visto muy adinerado, ya que fue un siglo marcado por la pobreza, el hambre y la enfermedad, no todos

podían adquirir tantas tierras. A través de los años fue pasando a sus hijos y nietos y en 1695 fue catalogada como la quinta propiedad más grande y rica de Deià. En 1835 Es Molí se había convertido en la finca activa más importante del municipio. La finca siguió perteneciendo a



la misma familia hasta que el archiduque Lluís Salvador de Austria la adquirió y en 1874 la finca vivió un periodo de declive y se



empezó a dividir en legados hasta que en 1933 un mallorquín la adquirió, pero solo tres años más tarde estalló la Guerra Civil y se

utilizó la finca como estación generadora de electricidad usando



el resorte de agua del molino de la finca y posteriormente



como albergue. No fue hasta 1965 que un comerciante alemán se

enamoró de la finca, la adquirió y la

convirtió en el [Hotel Es Molí](#). Sus

tierras y paisajes son tan hermosos

que en 1990, una cadena alemana

gravó 24 episodios de una serie

llamada “Hotel Paradies”.



En Sóller, uno de los referentes es

Ca'n Boqueta, un pequeño

restaurante en el centro de Sóller

que ofrece una gran variedad de

platos. Abierto en 2010, se

caracteriza por sus menús elaborados con productos frescos y

locales. Y para disfrutar de una cena con vistas al mar esta Es

Canyis, ubicado en el puerto de Sóller, un negocio también

familiar que igualmente se caracteriza por su producto fresco y de

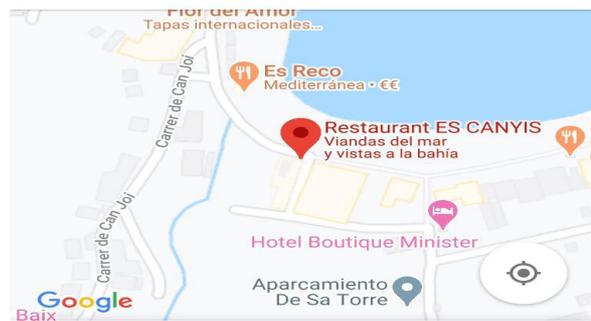
calidad.



Ca'n Boqueta.



Es Canyis:



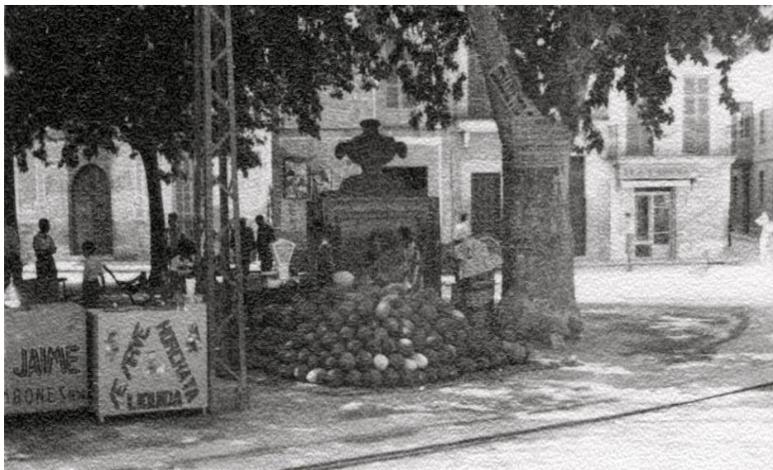
ENTREVISTAS.

Para este trabajo he recibido la colaboración de muchos cocineros y cocineras que han respondido a mis preguntas. Para realizar las entrevistas he optado por preguntas simples que cubren varios temas tanto en el ámbito personal como en el profesional. Me interesaba saber cuantos años llevaban trabajando en el sector, que cargo tienen, que consideran más importante dentro de una cocina, y muchas otras cosas más personales



cómo, por ejemplo, cual fue su primer libro de cocina y más cosas. Todo con la finalidad de conocer mejor el trabajo que desempeñan, su forma de ver la cocina ahora en comparación a cuando empezaron y diferentes puntos de vista de la dirección de una cocina.

Además, he hecho una pequeña búsqueda de información sobre algunas de las empresas dónde trabajan estos cocineros. Hay una gran variedad



de restaurantes y hoteles, cada uno tiene su historia y sus anécdotas. Desde mi punto de vista, investigar los orígenes de un restaurante o de un hotel

puede enseñarnos la evolución no solo de la empresa, sino también de como ha cambiado la demanda turística.

A continuación, redactaré una pequeña parte de las entrevistas y el final se encontrará la posibilidad de escuchar, a través de un código QR, la entrevista completa. Los audios han sido manipulados lo más mínimo posible, dejando a la vista pequeñas bromas realizadas por los entrevistados, breves interrupciones de familiares y otras muchas cosas. Mi idea principal era eliminar esas pequeñas interrupciones, pero al final he optado por dejar a la vista la faceta más humana de los cocineros, ya que en estos últimos años se ha colocado a los cocineros y cocineras en una posición muy elevada, como si fueran inalcanzables. Desde mi punto de vista es un error, es verdad que hay algunos cocineros a los que el éxito se les ha subido a la cabeza, pero la gran mayoría son cocineros que adoran su trabajo y adoran complacer a sus clientes con el arte de la cocina. Dejando a la vista esas bromas e interrupciones creo que se deja al descubierto la faceta más informal y familiar de esas maravillosas personas.



La mayoría de entrevistas han sido realizadas en persona, las cuales he gravado en audio y algunas en vídeo, pero alguna de ellas no ha sido posible realizarlas en persona, así que los cocineros me mandaron un audio respondiendo a las preguntas.

ENTREVISTA 1.



José María Morro Cardoza.

Tiene 36 años y trabaja en Deià, Mallorca.

La entrevista la realizamos por la tarde en su casa.

Pregunta: ¿Si no fueras cocinero a que te dedicarías?

José: Sería bombero, policía o cosas relacionadas con el ejército.

P: ¿Un vez fuera del trabajo que te gusta hacer?

J: Me gusta nadar, ir en bicicleta y jugar a la play.

P: ¿Dónde trabajas actualmente?

J: Trabajo en el hotel Es Molí, en Deià.

P: ¿Cual es tu cargo actual y que otros cargos has tenido?

J: Ahora soy el jefe de cocina, y antes de eso he sido friega platos, ayudante de cocina, cocinero, jefe de partida y segundo de cocina.

P: ¿Que consideras más importante en tu lugar de trabajo?

J: La organización y la limpieza.

P: ¿Cómo ha cambiado el sector desde que empezaste?

J: Cuando empecé no había ni esferificaciones ni bajas temperaturas y con el tiempo todo se ha modernizado mucho y se ha perdido esa esencia de la cocina de casa y creo que se debería retomar.

P: ¿En algún momento has realizado algún *stage* o has ido a trabajar al extranjero?

J: Si, he realizado dos *stage*, uno con Arzac y uno en Verasategui y trabajé en Noruega durante una temporada de invierno.

P: ¿Cómo te ha afectado la situación actual del COVID-19 a nivel profesional?

J: Me impide trabajar, hacer lo que me gusta. El hotel en el que trabajo ha tenido que cerrar y estoy en un erte. Me molesta ya que este año habíamos hecho una carta nueva y no la podremos hacer, tendremos que esperar a la temporada que viene.

La entrevista realizada a José solo fue gravada en audio, se puede escuchar entera a través de el siguiente código QR.



ENTREVISTA 2.



Guillermo Moyá Igarza.

Tiene 40 años y trabaja en un restaurante en Pollença.

La entrevista fue realizada en el Bar Bera, en l'Horta, por la mañana.

Pregunta: ¿Una vez fuera del trabajo que te gusta hacer?

Moyá: Practico deporte. Me gusta correr, el ciclismo y la natación.

P: ¿Hay algún cocinero que te guste?

M: Los cocineros que más me inspiran son los franceses.

P: ¿Cuántos años llevas en el sector?

M: Llevo 23 años, empecé a los 17.

P: ¿Cual es tu cargo en tu actual trabajo?

M: Soy el chef de cocina o jefe de cocina.

P: ¿En algún momento has realizado algún *stage* o has ido a trabajar al extranjero?

M: He hecho un *stage* en Alemania y he trabajado en Noruega y Francia.

P: ¿Cómo te ha afectado la situación actual a nivel profesional?

M: Creo que es un gran cambio que marcará un antes y un después. Veremos si con el tiempo la gente recupera la confianza suficiente como para volver a los restaurantes y que todo vuelva a la normalidad. Creo que con este cambio los buenos seguirán y los que utilizan productos congelados o cuarta o quinta gama irán desapareciendo, pero eso es lo que yo creo, también depende de la gente.

P: ¿Hay algún tema o pregunta que te gustaría tratar?

M: Creo que en el colegio sería importante que enseñara a los alumnos de cocina el modo en que funciona una empresa y a cómo gestionar el tema emocional de los empleados. Eso es algo que no se enseña en clase y lo he aprendido ahora que llevo mi propio negocio.

La entrevista realizada a Guillermo Moyá solo fue gravada en audio, se puede escuchar entera a través del siguiente código QR.



ENTREVISTA 3.



Xisca Colóm Amengual.

Tiene 40 años y trabaja en un restaurante en Sa Cala de Deià.

La entrevista fue realizada por la tarde en su casa.

Pregunta: ¿Si no fueras cocinera a que te dedicarías?

Xisca: No lo se, nunca me lo he planteado. Soy cocinera de casualidad, empecé a estudiar cocina y me gustó y desde entonces no me he planteado hacer otra cosa.

P: ¿Cuales son tus gustos?

X: Me gusta la cocina tradicional bien hecha, me gusta probar la cocina tradicional de cada lugar que ha visitado.

P: Una vez fuera del trabajo, ¿que te gusta hacer?

X: Me gusta desconectar, ya sea a través de un libro, una película, una copa con los amigos o una cena, cualquier cosa que no sea trabajo.

P: ¿Cual fue tu primer libro de cocina?

X: Si, fue *El Gran Libro del Chocolate de Larousse*. Es un libro que me llamó la atención y le tengo mucho aprecio, me lo compré y al descubrir que era tan completo fui comprando los demás y tengo toda la enciclopedia.

P: ¿Cuantos años llevas trabajando en el sector?

X: Llevo trabajando 22 años, empecé a los 18 en el restaurante Es Béns d'Avall.

P: ¿Que consideras más importante en una cocina?

X: Limpieza y organización, en conjunto y sobre todo la comunicación, porque así puedes evitar malos rollos dentro de la cocina. Tiene que ser un equipo.

P: ¿Cómo te ha afectado la situación actual a nivel profesional?

X: Es un parón bastante importante, sobretodo porque hacía solo un mes que habíamos abierto el restaurante y lo tuvimos que cerrar. Ahora estoy en erte y hay que pensar en remontar y salir a delante.

La entrevista realizada a Xisca Colóm fue gravada en audio, se puede escuchar entera a través del siguiente código QR.



ENTREVISTA 4.



Diego Felipe Angulo Navia.

Tiene 30 años y trabaja en Ca's Xorc, ubicado en la carretera de Deià.

La entrevista la realizamos en casa de mi hermano, por la tarde.

Pregunta: Si no fueras cocinero, ¿a que te dedicarías?

Diego: Me hubiese gustado se bombero.

P: ¿Tienes algún libro de cocina que te guste en especial?

D: Me gusta el libro “Tikets”, de Albert Adrià.

P: Define te personalmente.

D: Soy tranquilo, me gusta estar con mis amigos y mi familia, creo tener un carácter bueno y aún que en mi vida privada soy muy desordenado a la hora de trabajar trato de ser lo más ordenado posible.

P: ¿Cuántos años llevas trabajando en el sector?

D: Más o menos unos diez años.

P: ¿Cuales fueron tus inicios?

D: Empecé trabajando en la pizzería Sirocco los veranos y luego empecé a trabajar en Ca N'ai, en Sóller. Empecé de lavaplatos y fui subiendo.

P: ¿Cual es tu cargo en tu actual trabajo?

D: Ahora soy el segundo de cocina y en Ca N'ai era el jefe de cocina.

La entrevista realizada a Diego Angulo fue gravada en audio, se puede escuchar entera a través del siguiente código QR.



ENTREVISTA 5.



Francisco (Kiko) Martorell Duran.

Tiene 40 años y trabaja en Ca'n Boqueta, en Sóller.

La entrevista fue realizada por la tarde, en la terraza del restaurante.

Pregunta: Si no fueras cocinero, ¿a que te dedicarías?

Kiko: Sería artista de rock.

P: Una vez fuera del trabajo, ¿que te gusta hacer?

K: Me gusta desconectar, hay gente de tiene muchos *hobbies*, yo no. yo tengo una terapia de choque para cuando salgo del trabajo, pe doy un baño, ya sea en la bañera o en la piscina, me pongo los auriculares y la música a tope, como más fuerte mejor.

P: ¿Cuántos años llevas trabajando en el sector?

K: Hace 22 años, yo tenía 18 y había acabado mis estudios

P: ¿Que consideras más importante dentro de una cocina?

K: Respeto y equipo, si existen esas dos cosas todo lo demás irá de perlas, si no existen esos dos conceptos puede ser un verdadero suplicio trabajar en una cocina.

P: ¿En algún momento has realizado algún *stage* o has ido a trabajar al extranjero?

K: Por suerte o por desgracia no, siempre he trabajado y me he ganado la vida aquí. He tenido la suerte de aprender mucho sin tener que irme fuera de Mallorca.

La entrevista realizada a Francisco Morell fue gravada en audio, se puede escuchar entera a través del siguiente código QR.



ENTREVISTA 6



Víctor Perrotte.

Tiene 41 años y trabaja en Es Canyis.

La entrevista se realizó en el interior del restaurante, por la mañana.

Pregunta: ¿Cuales son tus gustos?

Víctor: Soy muy carnívoro.

P: ¿Cual fue tu primer libro de cocina?

V: Se llama *Cuina Mallorquina*, mi padre me lo regaló.

P: ¿Cual fue tu formación?

V: Estudié dos años en el instituto de Sóller, hice las prácticas en el Béné d'Avall, luego estuve nueve meses en el restaurante de Arzac y unos cuantos restaurantes más, antes de estar aquí(Es Canyis).

P: ¿Que consideras más importante dentro de una cocina?

V: La limpieza y el buen producto.

P: ¿Como te ha afectado la situación actual a nivel profesional?

V: Nos ha afectado bastante ya que esto es un negocio familiar, la economía ha bajado mucho y sabemos que ahora tenemos que ser muy positivos y tirar para adelante.

La entrevista realizada a Víctor Perrotte fue gravada en audio, se puede escuchar entera a través del siguiente código QR.



ENTREVISTA 7



Aleix Viada Pons de Vall.

Tiene 46 años y trabaja en Sa Randemar.

La entrevista fue realizada a través de WhatsApp.

Pregunta: Si no fueras cocinero, ¿a que te dedicarías?

Aleix: Me dedicaría a la pirotecnia, me encanta, además es también mi *hobbie*.

P: ¿Cual és tu cargo en tu actual trabajo?

A: Soy el chef ejecutivo.

P: ¿Que consideras más importante dentro de una cocina?

A: El buen producto, ya que el cliente nota como un cocinero trata el producto. También considero importante el buen rollo dentro de una cocina, la profesionalidad y la responsabilidad.

P: Si alguien quisiera dedicarse a la cocina, ¿que la dirías?

A: Es un trabajo muy esclavo, pero muy gratificante.

P: ¿Cómo ha cambiado el sector desde que empezaste?

A: Ha cambiado mucho, cuando llegué se estaba descubriendo Ferran Adrià, recuerdo comprar el primer sifón, algo que se utiliza actualmente en casi todas las cocinas, y costó 250€. Para mi resulta es un orgullo haber participado en este gran cambio, pero ahora ya me siento fuera de lugar, ya que el sector cambia constantemente.

P: ¿En algún momento has realizado algún *stage* o has ido a trabajar al extranjero?

A: no he trabajado en el extranjero, pero he realizado varios *stages* en diferentes restaurantes de Barcelona.

ENTREVISTA 8



Pep Lluís Mayol(Barretes).

Tiene 40 años y trabaja en Barretes Restaurant.

La entrevista fué realizada a través de WhatsApp.

Pregunta: Si no fueras cocinero, ¿a que te dedicarías?

Pep: No lo sé, la cocina me ha gustado desde que era pequeño y nunca me ha planteado hacer otra cosa, pero supongo que si no fuera cocinero me hubiese dedicado al negocio familiar, que son propietarios de camiones, pero lo dicho, la cocina siempre me ha gustado.

P: Cuales son tus *hobbies*?

P: Soy padre de dos niños y no me queda mucho tiempo para dedicar a otras cosas, pero me gusta quedar con amigos, jugar al padel y al fútbol.

P: ¿Cual es tu cargo en tu actual trabajo?

P: Soy el propietario y chef.

P: ¿Que consideras más importante en una cocina?

P: Que te guste tu trabajo y seas muy trabajador.

P: ¿Que consejo le darías a alguien que quiere dedicarse a la cocina?

P: Ser muy organizado, que te guste tu trabajo y ser humilde.

P: ¿Como te ha afectado la situación actual a nivel profesional?

P: Ahora tengo el restaurante cerrado, esperando a las expectativas de a ver que pasará. Espero a que el hotel en el que estoy abra para ver si las cosas mejoran.

ENTREVISTA 9.



Eva Llobet Pérez.

Tiene 42 años y actualmente no trabaja.

La entrevista fue realizada en la cocina donde se prepara el menú diario para las familias afectadas por la crisis del COVID-19. La entrevista realizada a Eva es diferente a las

demás, ya que al ser una de las organizadoras del comedor social elaboré las preguntas centradas al funcionamiento del voluntariado.

Pregunta: ¿Cómo llegaste a ser una de las organizadoras de un comedor social?

Eva: Vi que se podía organizar un comedor y llamé al alcalde.

P: ¿Influye mucho en tu vida privada?

E: Es bastante compatible, tengo una hija pequeña, pero las pocas horas que dedico al comedor mi sobrina la cuida.

P: ¿De quien fue la idea?

E: En principio del equipo de gobierno que hay ahora.

P: ¿Crees que va a durar mucho esta labor social?

E: Creo que mínimo hasta agosto.

La entrevista realizada a Eva Llobet fue gravada en audio, se puede escuchar entera a través del siguiente código QR.



CONCLUSIÓN FINAL.

Todos los cocineros y cocineras que he entrevistado han coincidido en varios temas, al realizar las entrevistas y al estudiarlas posteriormente he llegado a la conclusión de que una persona que se dedica a la cocina es porque le apasiona, ya que es un trabajo muy esclavo al que hay que dedicar mucho tiempo. Dentro de una cocina hay que ser muy ordenado y respetuoso tanto con tus superiores como con tus inferiores.

También coinciden que para ofrecer un buen servicio se debe trabajar con productos frescos y de buena calidad y casi todos coinciden en que la cocina evoluciona de una forma casi estratosférica, y aún que eso es bueno, tampoco hay que perder las viejas costumbres y con eso la cocina tradicional, tanto de Mallorca cómo de los demás países y ciudades.

Yo, cómo futura cocinera tengo claro que debo dedicarme a mejorar a diario y poner todo mi esfuerzo en aprender todo lo que pueda, ya que la cocina alberga un mundo de posibilidades, pero para descubrirlas hay que adentrarse y no todo el mundo aguanta la presión de trabajar en una cocina.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES.

La mayoría de la información la he recibido de primera mano de los cocineros, así como algunas de las fotos.

Las fotos que reflejan el Puerto de Sóller cuando todavía no había llegado el *Boom turístico* me las proporcionó mi profesor de cocina Juan Antonio Fernández y el resto las conseguí en internet.

La historia de Es Molí la conseguí en su página web(*) y las fotos de su construcción me las proporcionó José Morro.

*



AGRADECIMIENTOS.

Y para poner fin a este trabajo, me gustaría agradecer a mi profesor Juan Antonio Fernández toda la ayuda brindada para la elaboración de este trabajo, a José Morro y Maria Bestard, que me ayudaron a contactar con muchos cocineros y a todos los cocineros y cocineras que han dedicado su tiempo a realizar las entrevistas:

José Morro

Guillermo Moya

Xisca Colóm

Diego Angulo

Kiko Morell

Víctor Perrotte

Aleix Viada

Pep Lluís Mayol

Eva Llobet



