



# Pasado, presente y futuro de la cocina de un Hotel

Esteban Kutzwor

El pasado mes inició su andadura en estas páginas Esteban Kutzwor con un artículo general sobre su aproximación a la tecnología de cocinas.

92

HOTEL PRINCESA SOFIA

A black and white photograph of the Hotel Princesa Sofia. The building is a multi-story structure with a prominent dark horizontal band across the middle containing the hotel's name in white capital letters. Above this band, there are several windows and a balcony area. In the foreground, two cars are parked on a paved area. To the left, there is a stone wall and some landscaping with bushes and a circular light fixture on a pole. The overall scene is captured in a high-contrast, grainy style.

Una vez que ha sido presentado a los lectores de CF, Esteban se ha marcado como meta responder a cuestiones concretas que los cocineros se plantean todos los días. Por eso ha decidido incluir en su sección casos prácticos que permitirán comprender la importancia de controlar la tecnología para una correcta planificación y un desarrollo integral de "Cocinas".

Cada colectividad debe ser tratada con el máximo rigor y respeto. Se trata de pequeños planetas que giran movidos por distintas fuerzas. La cocina de un colegio no tiene, o no debería tener nada que ver con la de una empresa, un hospital o una residencia de ancianos. Aunque compartan servicios tecnológicos básicos, cada una debe personalizar su oferta en función de las necesidades que tienen que cubrir. El perfil del cliente es un elemento diferenciador pero hay otros muchos aspectos que influyen en la correcta gestión de un servicio de restauración. El equipo de cocina de un hotel con room service y varios restaurantes no desarrollará las mismas tareas que el de un restaurante de menú fijo con servicio de catering, aunque el cliente final sea el mismo.

Hoy hemos querido traerles un caso práctico relacionado con el sector hotelero. Hablamos de la reconversión de una cocina de hotel anticuada, pero en pleno funcionamiento, que tuvo que transformarse en una moderna instalación para ser rentable. Los responsables contactaron con Esteban para que ofreciera un curso de formación al equipo de cocina.

A través de la empresa Flores Valles, Manuel Romero, asesor de la cadena hotelera Expo, y Michel Garnier, chef ejecutivo, contactaron con Esteban para comentarle que habían acometido la renovación de las cocinas del Gran Hotel Princesa Sofía de Barcelona y necesitaban un curso de reciclaje para que su brigada de cocina pudiera dominar el manejo de los nuevos hornos. Esteban diseñó, para esta empresa un curso intensivo de formación de personal de tres días de duración con sesiones de tres horas diarias en las que profundizaría en tres contenidos y sus respectivos tratamientos; las carnes, los pescados y las guarniciones.

Cuando Esteban accedió por vez primera a las instalaciones, se encontró con el pasado y futuro de las cocinas coexistiendo en un mismo ámbito: junto a la cocina antigua habían instalado un moderno horno mixto y la cocina de banquetes, cuartos fríos y office, dotadas de modernos hornos mixtos, abatidores, planchas, sartenes basculantes, etc., además de un completo sistema para la gestión de eventos.

El hotel cuenta con un restaurante y además ofrece multitud de presentaciones y a Esteban le pareció asombroso comprobar como la brigada de profesionales se la había arreglado hasta ahora para atender toda esa demanda con una cocina tan pequeña.



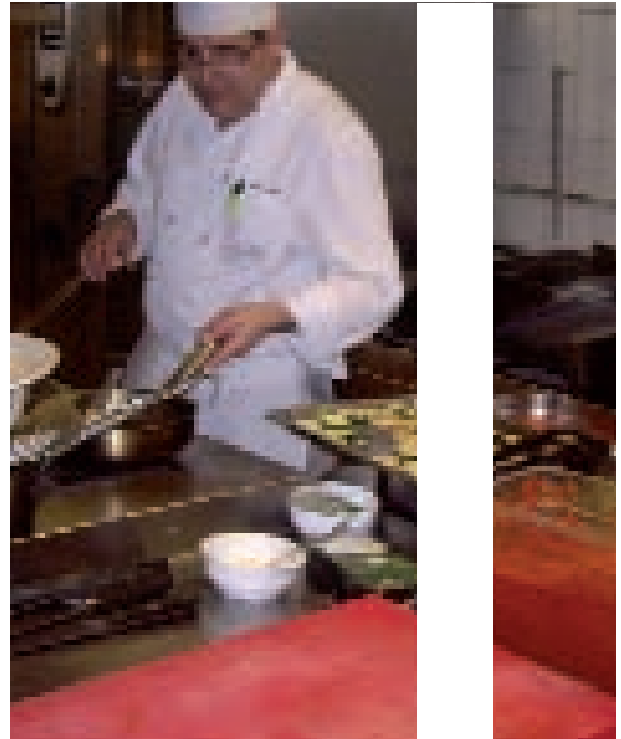
El primer día, Esteban decidió centrarse en aspectos teóricos básicos; conceptos de control de humedad, inercia térmica y condensación de humedad, adaptando el programa a las posibilidades tecnológicas de estas instalaciones.

En la parte práctica de la formación, propuso al equipo cocinar todas las posibilidades de ingredientes de la carta, desde solomillos a la parrilla a tortillas de patatas, verduras a la plancha o flanes al vapor y uno de los ejercicios que más agradó a los cocineros fue el de preparar dos cocciones nocturnas de un maravilloso roast beef. Era de vital importancia enseñar a los cocineros a que consiguiesen un regenerado perfecto de todos los platos incluidos en los banquetes.

El equipo iba degustando todo lo que se cocinaba y se debatió la calidad de los resultados, muchos de los cuales fueron excelentes. Ellos mismos se sorprendían de obtener platos de tanta calidad aplicando tan poco esfuerzo.

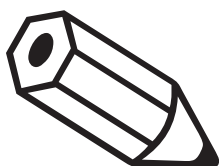
Los platos programados que más éxito tuvieron fueron los solomillos a la parrilla, el marisco al vapor, las verduras a la parrilla y el pescado plancha, en este orden.

El último día, todos los miembros del equipo de cocina programaron en la memoria de los hornos los procesos de cocción de los ingredientes que habían sido degustados para que así estuviesen a disposición de cualquier miembro del equipo y copiaron esos programas en un segundo horno empleando una sencilla llave USB de memoria.



Esteban se mostró muy satisfecho con el desarrollo del curso: *“Considero que de ahora en adelante los cocineros estarán preparados para poder usar a fondo todo lo aprendido, mejorando todos los procesos de producción. Quiero agradecer a toda la brigada de cocina y muy especialmente a los señores Michel Garnier, Manuel Romero y Mariano Romero (sous chef), el trato cordial que me prodigaron. Excelente”*. ■





## Convocatoria Cursos Tecnología Culinaria

El próximo mes de mayo Esteban tiene previsto impartir cursos de tecnología culinaria en la cocina experimental de Oms y Viñas de Madrid.

Os adjuntamos las fechas y los contenidos:

**Fecha:** 7 y 8 de Mayo

**Título:** Cocción al vacío 1

**Duración:** 12 horas

**Contenidos:** Primeras nociones y conceptos, maquinas, equipo, pasteurización, conservación y cocción y recetas.

**Fecha:** 9 de Mayo

**Título:** Cocción al vacío 2

**Duración:** 6 horas

**Contenidos:** Recetas, trabajo con sonda, cocciones especiales y nuevas técnicas.

**Fecha:** 10 y 11 de Mayo

**Título:** Nuevas tecnologías de cocina

**Duración:** 12 horas

**Contenidos:** Vacío, espumas, gelatinas, aires y nubes, esferificaciones, soufflados, crujientes, paco jet.

**Fecha:** 14 y 15 de Mayo

**Título:** Curso de aprovechamiento y utilización de hornos mixtos

**Duración:** 12 horas

**Contenidos:** Cocción al Vapor, cocción en modo mixto, cocción en calor seco, cocciones nocturnas, sistema de banquetes, programación, cocción con sonda térmica, limpieza y conservación.

Para más información:

**Cocina Moderna**

**Esteban Kutzwor**

658 94 43 52

cocinamoderna@yahoo.com

www.cocinamoderna.com