

Soy Chef...pero tengo la humildad de un cocinero

SOY CHEF, PERO TENGO LA HUMILDAD NECESARIA PARA COMPARTIR EL ÉXITO CON TODO MI EQUIPO DE TRABAJO, PORQUE SÉ QUE SIN ELLOS NO LOGRARÍA ABSOLUTAMENTE NADA.

Texto: CRISTIAN CARRERA VILLARREAL

Soy chef, pero tengo la humildad necesaria para compartir el éxito con todo mi equipo de trabajo, porque sé que sin ellos no lograría absolutamente nada.

Soy chef, pero tengo la humildad necesaria para aceptar mis errores, porque solo reconociendo mis debilidades podré corregir las de mi equipo de trabajo.

Soy chef, pero tengo la humildad necesaria para aprender del talento nuevo que entra a mi cocina, siempre es bueno un aire fresco que renueve pensamientos.

“LA ENSEÑANZA”, busca verdaderos líderes que transformen las palabras en acciones y los alimentos en vida.

Soy chef, pero tengo la humildad necesaria para enseñar sin miedos lo que sé, mi experiencia no serviría de nada si no aprendo a compartirla.

Soy chef, pero tengo la humildad necesaria para agasajar y enaltecer el trabajo de otro chef, porque si entre nosotros no reconocemos nuestro talento muy difícilmente el mundo podrá entenderlo.

Soy chef, pero tengo la humildad de un principiante que nunca deja de aprender, de un ser humano que a la humanidad jamás dejará de amar.



Es por eso que la gastronomía no busca ídolos, busca chefs y cocineros orgullosos de serlo, busca personas comprometidas con el avance de la cocina de su país, busca profesionales que sean capaces de derribar las barreras del egoísmo, las barreras de un pensamiento obsoleto que busca sólo el bienestar individual, las barreras que impiden que el conocimiento sea universal y sobre todo aquellas barreras tan temidas que son las del conformismo.

Porque la gastronomía busca personas que conviertan el YO en un NOSOTROS, que liberen su alma al cocinar, que aun teniéndolo todo tengan a la vez la humildad para compartir lo que tienen y no a un nivel material sino a un nivel mucho más importante que es "LA ENSEÑANZA", busca verdaderos líderes que transformen las palabras en acciones y los alimentos en vida. Busca CHEFS pero que tengan la humildad de un COCINERO. SOY CHEF, PERO TENGO LA HUMILDAD DE UN COCINERO. ¿Y TÚ?



CREATIVIDAD LA FORMA PERFECTA DE EXPRESAR TU PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

Ser creativo, es tu sello original de distinguirte de las demás personas, es tu marca registrada, es la forma en cómo te expresas, como piensas, como razones, es como tu mente reacciona ante algo de manera completamente diferente con respecto al resto del mundo.

La creatividad son todas aquellas ideas que nacen en tu cerebro para solucionar problemas, para transformar la realidad que te rodea o simplemente para ser feliz. Este mecanismo del cerebro puede nacer de una sola persona para resolver un problema único o a la vez pueden surgir ideas de un grupo de personas para conformar un verdadero equipo creativo, que dentro de una cocina es lo más funcional.

Dicen que la creatividad nace cuando hay más problemas o cuando la necesidad aflora y tenemos que poner a trabajar a nuestro cerebro a 1000 revoluciones por segundo, muchas veces perdemos la cabeza, pero siempre terminamos teniendo una idea

que nos permite seguir avanzando.

La creatividad dentro de la gastronomía o dentro de cualquier campo en el que estemos es susceptible de desarrollo y de estimular de forma positiva o negativa, pero siempre terminando en una gran explosión creativa que nos permite disfrutar de lo que hacemos, la creatividad no tiene esquemas, pero sin duda estos 7 pasos te ayudarán a potenciar:

1 Genera siempre algo **NOVEDOSO**, no intentes descubrir la fórmula del agua tibia, muchas veces en las cosas más simples están los detalles más extraordinarios para transformar tu mente y para deleitar los paladares de la humanidad.

2 Ten el **VALOR** de hacer que tus ideas cuenten, no se trata de ser un genio de la cocina pero si de aportar y apoyar con lo que tú piensas, muchas veces no será la idea más sorprendente pero si podría ser el complemento de la idea perfecta.

3 Haz que tus **IDEAS FLUYAN**, aprende a cuestionar todo lo que te rodea, si no tienes claro algo, pregunta, conviértete en un pequeño niño al cual la curiosidad le permite ampliar su campo de aprendizaje.

4 Se **FLEXIBLE**, recuerda que existe un mundo de ideas que necesitan ser conquistadas para hacerse realidad, aprende a clasificarlas y darles un nivel de importancia de acuerdo a tu experiencia en el campo y a la información que puedas recolectar.

5 Recuerda siempre que tienes **DIVERSIDAD DE OPCIONES**, los caminos son varios, todo depende de lo que quieras ser y hacer en ese momento.

6 Demuestra **ORIGINALIDAD**, como lo dice Ferran Adrià “La creatividad es fácil, lo difícil es tener la idea”, o como en su otra frase “La creatividad es no copiar”, es decir tienes que aprender a ser tú mismo en el momento que quieras serlo, que tomes como referencia el trabajo de alguien más para mejorarlo, es una simple estrategia que si no la sabes manejar

bien, terminará siendo una simple copia.

7 Aprende a elaborar **MAPAS MENTALES**, hazlos a tu forma, con colores, con fotos, con apuntes simples, con ideas sueltas, la finalidad de estos es que desarrolles los dos lados de tu cerebro porque dentro de una cocina; dos hemisferios tienen mejores ideas y mayores metas que uno.

Estos 7 **PASOS** no serían posibles si en nuestras vidas no existiese **PASIÓN**, porque esta pequeña palabra con un significado tan grande es la que nos permite que estemos en constante evolución, en constante aprendizaje, cuando sientes pasión por lo que haces, tu cerebro aprende a desarrollarse, a pedirte cada vez más y más información para que puedas mostrarte como un verdadero profesional y amante de la gastronomía.

PASIÓN GASTRONÓMICA, el sentido que hace que la creatividad dentro y fuera de una cocina sea tu mejor arma de trabajo.