

25 cosas que nunca aprenderás en escuelas de cocina

POR: CRISTIAN CARRERA VILLARREAL

Con el tiempo aprendemos que la única oportunidad que tenemos para triunfar en el campo **gastronómico** es la preparación permanente, es mantener un nivel de aprendizaje tal que inicie desde el día en que decidimos entregar nuestra vida a la **cocina** y termine el día en el que nuestra alma deje de cocinar, porque en un mundo que evoluciona constantemente los **COCINEROS** no podemos permitirnos quedarnos estancados en medio del temido olvido llamado “*conformidad*”.

Y a pesar de que la labor de muchas escuelas de **cocina** da grandes **profesionales**, hay cosas que nunca aprenderemos dentro de una de ellas, debido a que muchas variantes del aprendizaje **culinario** se aprenden únicamente dentro de la mejor universidad del mundo llamada “*vida real dentro de una cocina los 365 días del año*”, por eso podemos decir que una escuela de **cocina** nunca te enseñará:

- **01** A amar la **cocina**, las escuelas te enseñan la técnica, pero si no tienes vocación para cocinar nunca sabrás cómo conquistar el paladar de la humanidad.
- **02** A **cocinar** con el corazón, porque ni el más grande de los maestros podrá enseñarle a tu corazón a palpar si no sientes pasión al **cocinar**.
- **03** A ser **creativo**, la **creatividad** dentro de las escuelas de cocina está opacada por la intensa teoría, por lo cual si quieres ser creativo tendrás que romper las cadenas de la monotonía educativa.
- **04** A soñar con los **pies** sobre la **tierra**, la mayoría te prepara para ser tu propio **jefe** más no para que aprendas desde abajo a cómo ser un gran líder.
- **05** A soportar la presión de esas **largas jornadas** de

trabajo, pues no es lo mismo pasar 5 horas a la semana por una cocina que estar en turnos de 16 horas diarias.



- **06** Al ser humilde, la humildad es un principio con el que naces y está en ti potenciar o enterrar bajo los egos absurdos de la vanidad culinaria.
- **07** A lidiar con la diversidad de **gustos** de tus comensales, eso lo aprenderás cuando aquello que cocines sea evaluado, admirado u odiado por quienes serán tus clientes reales.
- **08** A reconocer tus errores, no es lo mismo una mala nota en un examen que un cliente insatisfecho que no vuelva más a tu restaurante.
- **09** A estudiar la mente de tu equipo de trabajo y a valorar el esfuerzo que cada uno de ellos hace para luchar por un objetivo ajeno a sus verdaderos sueños.
- **10** A reconocer el **talento** de los demás, eso es una virtud que solo los grandes cocineros desarrollan.
- **11** A priorizar tus sentimientos, porque solo la

experiencia te permitirá plasmar sobre un plato la interpretación pura de los sabores de la **gastronomía**.

- **12** A lavar con orgullo miles de **platos**, limpiar pisos con la cabeza en alto y limpiar el desorden del chef principal cuando aún estás en etapa de aprendizaje dentro de un restaurante.



25 cosas que nunca aprenderás en escuelas de cocina

- **13** A escribir absolutamente todo lo que aprendes dentro de una **cocina**, llevar una libreta de apuntes que luego te sirva de **fuentes** para dar forma a tu libreta mental.
- **14** A crear tus propias combinaciones, la mayor parte de la enseñanza se fundamenta en recrear **recetas** famosas de autores clásicos y **vanguardistas**, más no al potenciamiento de la cocina de autor.
- **15** A profundizar en la **investigación gastronómica**, hecho que repercutirá exitosamente en la creación de nuevas tendencias culinarias.
- **16** A marcar el ritmo de tu **aprendizaje**, tu eres el único

que decides que aprender, como hacerlo, para qué hacerlo y cómo aplicarlo.

- **17** A ser éticos en la vida como en la cocina, el poder recae en ti, si eres ético en tus acciones triunfarás como persona y serás reconocido como **profesional**, caso contrario fracasarás.



- **18** A improvisar, debido a que este es un factor que se mide de acuerdo a tus capacidades para adaptarse al cambio y tomar decisiones que mantengan el pie a toda tu **cocina**.
- **19** A ordenar tu mente y optimizar cada recurso que almacenas en ella.
- **20** A superar a tus [maestros](#), debido al temor de que seas mejor cocinero que muchos de ellos, pero recuerda que es más exitoso aquel que no necesita alardear de grandezas para serlo.
- **21** A llevar con **orgullo** el título de **cocinero**, porque

por más estudios que tengas nunca debes olvidar tu origen y esencia.

- **22** A creer y potenciar tus **raíces**, porque pese a los esfuerzos de muchas escuelas en rescatar la **identidad nacional** aún se sigue observando cocineros poco comprometidos con su país.
- **23** A romper las **cadenas** de la **mediocridad**, porque si quieres dejar una huella imborrable en el mundo culinario nunca te debes quedar sentado viendo como los demás avanzan.



- **24** A seleccionar adecuadamente tu estilo **culinario**, área de cocina o labor gastronómica, hay una extensa variedad de cargos y seleccionar uno es muy complicado, la cocina no necesita más todólogos sino especialistas.
- **25** A reconocer que el principal protagonista en un restaurante no eres tú como **cocinero o chef**, no son tus **platos** ni magníficas recetas, no es tu equipo de trabajo, sino es y será siempre tus comensales, a ellos

te debes y para ellos trabajas.