

Daniel Alejandro Rodriguez

Alumne Programa de Formació i Inserció

“La Forquilla” - Curs 2015-2016

Què et va portar a inscriure't en el programa PFI La Forquilla?

Les ganes de poder formar-me a la cuina i d'aprendre sobre aquest àmbit professional que sempre m'ha semblat molt interessant. M'agrada molt aprendre i superar-me en el que faig, i la cuina és un sector que fa que cada dia et marquis nous reptes per anar millorant en crear plats diferents fins que pugui elaborar els meus propis plats.



Com va anar el procés?

El procés va anar molt bé, érem un grupet de 15 alumnes molt diferents, cosa que de vegades també era difícil. Formàvem equips i cada setmana fèiem o pràctiques de cuina o pràctiques d'auxiliar de cambrer, fent servei esmorzars, elaborant menús per emportar, pràctiques de càterings pels treballadors i alumnes de la Fassina. Amb aquestes activitats vam poder aprendre i millorar els nostres coneixements i habilitats en el món de la restauració i també aquelles relacionades amb el món laboral. Tot plegat, em van ajudar a veure les coses d'una forma diferent que després et serveix i et prepara per anar treballar.

Què és el que et va costar més?

El que més em va costar va ser la puntualitat. Ser puntual sempre m'ha costat molt, però sóc conscient que és molt important polir-ho. Però un cop arribava, tot el que feia ho feia amb ganes i procurant una millora.

Què destacaries del programa?

Em va ajudar a ser una persona més disciplinada i organitzada. Tot em va ajudar, tot són coneixements per aplicar-ho a la vida. I m'he adonat que realment vaig adquirir molts valors socials i professionals: el treball en equip, l'esforç diari, l'autosuperació per anar millorant diàriament en les tasques realitzades.

Com van anar les pràctiques en empresa?

Les pràctiques van anar molt bé, vaig aprendre moltíssim, m'ho vaig prendre molt serisament amb ganes de quedar-me allà treballant i finalment vaig estar tot l'estiu treballant.

Què estàs fent ara?

Treballo a El Racó de la calma, un restaurant molt acollidor amb un equip de treball on es respira bona sintonia, cada dia aprèn i s'innova en els plats que s'elabora. Jo, en concret, faig amanides, plats i postres aprenent tècniques culinàries noves.