

## **JEFES DE COCINA COMPARTEN SUS OPINIONES SOBRE EL MEDIO AMBIENTE EN EL QUE TRABAJAN Y LO QUE VIENE EN EL FUTURO.**

El proyecto CORE tiene como objetivo explorar la dinámica futura de la educación culinaria en toda Europa. El proyecto está cofinanciado por el Programa Erasmus + de la Unión Europea e incluye un equipo de proyecto con miembros de Finlandia, Estonia, España e Irlanda. Una parte integral del proyecto es obtener información de los chefs superiores de toda Europa y su visión de las habilidades futuras. Se adoptó un enfoque de métodos múltiples para recopilar datos utilizando encuestas en línea y entrevistas en profundidad. Este artículo presenta los resultados de las entrevistas en profundidad de CORE.

CORE exploró las opiniones de los jefes de cocina durante entrevistas en profundidad para conocer sus tendencias y requisitos actuales y futuros que guiarán el desarrollo del plan de estudios culinario. Las entrevistas fueron semiestructuradas y grabadas. Durante la entrevista se exploraron temas particulares que incluyeron técnicas de cocina, medio ambiente, carreras, tecnología y redes sociales, al tiempo que permitieron que surgieran temas generales.

Se entrevistó a un total de veintidós chefs en los cuatro países participantes, todos los participantes ocupaban un puesto de alto nivel, incluidos propietarios de restaurantes / chefs, jefes de cocina en un hotel o restaurante y un director gerente de una empresa de catering. A continuación, se muestra un resumen de sus respuestas.

### **TÉCNICAS DE COCINA**

Todos los chefs acordaron que las técnicas básicas de cocina y las habilidades con los cuchillos seguirán siendo fundamentales, y algunos chefs creen que es necesario volver a las técnicas de

cocina tradicionales, "cuanto más volvemos a lo básico, más sabor generamos". Los chefs españoles en particular creían que la comida lenta y los cero kilómetros eran importantes. Otra técnica que se destacó fue el uso de métodos largos de cocción lenta a baja temperatura, lo que hace que los cortes secundarios de carne y aves de corral sean adecuados para una variedad de ofertas gastronómicas. Surgieron temas de "Técnicas pecaminosas" y "Fresco es el mejor" y la unión de los dos fue importante. Mientras que varios chefs reconocieron que los procesos cambiarán debido a la escasez de mano de obra, la cocina todavía tiene que venir del corazón.



Borja Etxebarria, Executive Chef at Yandiola Restaurant, habla con CORE

### **MEDIO AMBIENTE**

Todos los chefs compartieron una pasión por los productos frescos de origen local y los chefs del futuro deberán comprender el impacto que tienen en el medio ambiente, "el impacto ambiental jugará un papel importante en los chefs del futuro". Los chefs deben comprender cómo se procesan los alimentos y cómo minimizar el desperdicio y usar todas las "sobras". Ordenar ingredientes locales para impulsar la sostenibilidad y respetar la naturaleza fueron vistos como importantes. Los chefs reconocieron que el consumidor quiere saber de dónde provienen sus alimentos y usar los mejores ingredientes frescos posibles. Se creía que se implementarían nuevas leyes para minimizar la

sobrepesca y el uso de productos químicos en la tierra. En un lugar de Irlanda, varios restaurantes se reúnen y comparten ingredientes para minimizar su huella de carbono. Tener menús de temporada, pensar que la comida ecológica y ecológica se consideraba muy importante con la búsqueda de alimento como un ejemplo de Finlandia.

## TRAYECTORIA PROFESIONAL

Se exploraron las habilidades y la carrera del futuro chef. Tomando tiempo para desarrollarse, observando, aprendiendo de todos y teniendo orgullo y la pasión fue vista como la base de una buena carrera. Los chefs deben encontrar su propia visión de lo que es la buena comida. Los chefs acordaron que la profesión tiene un futuro emocionante, con nuevas tecnologías, junto con un equilibrio entre el trabajo y la vida y un ambiente de trabajo saludable, dando forma a las carreras del futuro. La siguiente tabla ilustra los rasgos esenciales identificados por los participantes.

### *Perfil graduado de un chef profesional*

Habilidades profesionales	Conocimientos	Habilidades interpersonales
Trabajar independiente mente	Comprender la química de los alimentos y aprenda más sobre los ingredientes y cuide la calidad de los ingredientes, la estacionalidad y la nutrición.	Las interacciones con los clientes aumentarán y el servicio al cliente y la escucha del cliente
Manejar la presión		Habilidades sociales y adaptativas
Multitarea		Trabajo en equipo y multicultural / internacional
Flexible	Usa más tecnología	
Creatividad e imaginación, investigación y pasión.	Redes sociales	
Sentido común		
Equilibrio trabajo-vida	Sigue las tendencias alimentarias	

## TECNOLOGÍA

Hubo diferentes puntos de vista sobre el impacto de la tecnología en las cocinas del futuro. Surgieron tres puntos de vista particulares, una visión de que las máquinas no pueden hacerse cargo del trabajo de un chef, una visión de la tecnología como una amenaza y una tercera visión de adoptar la tecnología 'El clásico es fantástico, pero tenemos que movernos con los tiempos', es Ya aquí, los robots están cargando hornos, los hornos se controlan a través de aplicaciones y pueden cocinar y monitorear alimentos sin abrir la puerta del horno.

La tecnología siempre está mejorando y los chefs necesitan entender cómo usarla en las operaciones de la cocina, desde las habilidades básicas de TICs para el control de existencias, pedidos, compras, costos, etc. hasta el uso de programas para automatizar las operaciones, el uso de refrigeradores y hornos inteligentes, etc. siendo útil para pastelería.

La tecnología siempre está mejorando y los chefs necesitan entender cómo usarla en las operaciones de la cocina, desde las habilidades básicas de TICs para el control de existencias, pedidos, compras, costos, etc. hasta el uso de programas para automatizar las operaciones, el uso de refrigeradores y hornos inteligentes, etc. siendo útil para pastelería.

## REDES SOCIALES

Como las redes sociales prevalecen en toda la sociedad, queríamos que los chefs exploraran cómo afectaría el trabajo del chef en el futuro. Las redes sociales fueron vistas como muy importantes, "la imagen que nuestro negocio le da al mundo". Uno comentó "si quieres tener éxito necesitas tener una cuenta de Instagram y saber sobre marketing en

línea". Otros lo usaron para bloguear y hablar sobre recetas, obtener comentarios y sugerencias, se percibe como útil para seguir tendencias e investigar recetas.

En particular, las redes sociales se identificaron como importantes para los Millennials con el contenido de "imágenes pesadas y texto ligero". Se comentó que la fotografía de alimentos era útil para promocionar los negocios "los días de la publicidad anterior se han ido".

## DIETAS ESPECIALES

Hubo comentarios interesantes sobre "dietas especiales" que ciertamente están impactando las ofertas de menú en todos los países. Comprender las dietas y las alergias al diseñar un menú es crucial. Las 'dietas especiales' se están volviendo populares, y aunque tradicionalmente pueden haberse limitado a alergias específicas (gluten, intolerancia a la lactosa, etc.), ahora es una opción de estilo de vida que incluye una variedad de alimentos veganos a proteínas nuevas con el valor nutricional de los alimentos. Siendo importante para los consumidores. Se ha observado un aumento en el rango de alergias y los chefs necesitan comprender los ingredientes.

A medida que se identifican más intolerancias, los chefs lo vieron como muy gratificante y lo vieron como un desafío encontrar opciones creativas para los requisitos de sus clientes, "es nuestro trabajo atender las necesidades de los clientes". La comprensión de la nutrición, la elaboración de postres sin mucho azúcar, una mayor cocina basada en ingredientes fueron algunas de las formas en que los chefs están respondiendo a las dietas especiales y los alérgenos y las calorías que forman parte del menú.

## TENDENCIAS ALIMENTARIAS

---

De las entrevistas surgieron tres tendencias alimentarias particulares, la conciencia del cliente, la sostenibilidad de los alimentos con proteínas y la elección del estilo de vida de los clientes.

Los chefs reconocieron que las tendencias alimentarias pueden aparecer y desaparecer nuevamente en unos pocos meses, y a medida que las personas viajan más y experimentan una nueva cocina, buscan una variedad de ofertas étnicas en los menús. Los clientes están más educados y comprenden lo que es bueno para ellos, se eliminarán los alimentos procesados y surgirá un retorno a los productos a base de plantas.



Josemi Olazabalaga, executive chef at Aizian Restaurant, habla con CORE

Las proteínas se están volviendo más caras, por lo que es necesario encontrar alternativas más baratas con los "insectos" convirtiéndose en una nueva fuente de proteínas. Se previó un cambio hacia dietas basadas en plantas y modelos agrícolas que cambian con más productores de nueces y productores de semillas.

El estilo de vida también tiene un impacto en el futuro de las tendencias alimentarias, ya que las comidas rápidas / convenientes y el autoservicio continúan creciendo, ya que las personas están demasiado ocupadas para sentarse y comer.

## EL FUTURO

Las técnicas básicas de cocina permanecerán en el corazón de la cocina, por lo que muchas seguirán siendo las mismas. La providencia alimentaria, los productos y las relaciones locales serán importantes para que los chefs identifiquen la cultura alimentaria como importante, sirviendo platos internacionales con comida local. El medio ambiente, la tecnología y las dietas especiales seguirán siendo los mayores desafíos en los próximos años.

Y para el propio chef, el futuro será un equilibrio entre el trabajo y la vida personal y trabajar como un equipo multicultural internacional.



Fernando Gonzalez, executive chef at Restaurante Kokken, habla con CORE

### **Para más información contactar:**

Iker Orueta

Ikaslan

ioa@educationandmobility.com

Siga el proyecto en nuestro sitio web y Facebook

[www.cookingforthefuture.net](http://www.cookingforthefuture.net)