

## Lo que aprendes en la Escuela de Gastronomía

Constantemente me sorprende el número de personas que, después de enterarse que fui a la **escuela de gastronomía**, confiesan que han soñado con hacer lo mismo. Preguntan con ojos inocentes, con la esperanza de oír hablar de una cocina mágica que transforma a los cocineros decentes en chefs de clase mundial.

Normalmente me muerdo la lengua, y en lugar de despotricar sobre los rigores de la escuela culinaria, digo: "Es muy divertido, deberías hacerlo". Pero eso no es exactamente cierto.

Si te encuentras buscando trabajo en un hotel, echa un vistazo en [Grand Hotelier](#) a estos empleos para que tenga una idea de que buscar.

## Lo que aprendes en la escuela de gastronomía

Mientras que la escuela culinaria puede ser muy divertida, por no mencionar muy gratificante, también puede ser una experiencia que te pondrá a prueba emocional y físicamente como ninguna otra cosa. Por lo tanto, es importante saber en lo que te estás metiendo.

### Tips sobre las escuelas de gastronomía

Todos los diversos programas de la escuela culinaria varían en duración, estructura de clases y enfoque, pero puedes tener una expectativa razonable de salir de la escuela culinaria con un conocimiento fundamental de los términos utilizados en la cocina.

Y, si la escuela es buena, como graduado también aprenderás cómo ejecutar platos usando esos términos. Si tú eres un cocinero casero ocasional que está pensando en ir a la escuela de cocina, aquí hay cuatro cosas que debes saber antes de tomar ese camino hacia el arte culinario profesional.

#### 1- Es intenso



Todo sobre una cocina profesional (incluso una educativa) es fácilmente 100 veces más intenso que la cocina de tu casa. Los cuchillos son más afilados, las estufas son más calientes, el espacio es más estrecho y todo se mueve a un ritmo acelerado.

Incluso las tareas más sencillas, como encender una estufa, son mucho más difíciles, y se espera que lo resuelvas todo muy rápidamente.

En mi segundo día de escuela de cocina, le pregunté a mi chef dónde estaban las ollas, porque necesitaba que el agua hirviera para quitar la piel de algunos tomates. Simplemente me miró y me dijo: "Ya deberías haber terminado con eso", y se marchó. No intentaba ser mezquino, sólo me hizo saber que el ritmo de su cocina era rápido y que tenía que ponerme al día.

En mi tercer día, lo primero que hice al entrar a clase fue tomar una olla. Aprendes a adaptarte al ritmo, y eventualmente se siente normal.

Aquí tenemos las mejores oportunidades de [Empleos en Hoteles de CDMX](#)

## 2- Te vas a lastimar



Con un ritmo así, la lesión es casi inevitable (especialmente para los principiantes). Todo en la cocina está caliente y afilado, y es sólo cuestión de tiempo hasta que te cortes o te quemes bastante mal.

Todo el mundo lo hace, y aprendes a estar preparado para ello. Antes de la clase, tomaba curitas, gomas para los dedos y gel para quemar de la caja de primeros auxilios y las guardaba en mi bolsillo para no perder tiempo después mientras cocinaba.

Tú también enfrentará muchas pruebas emocionales, y en algún momento probablemente sólo querrás que esto termine. Recuerdo vívidamente que llamé a mi entonces novia casi llorando, diciéndole que no creía que podía seguir adelante.

Estaba física y emocionalmente agotado, mis manos estaban quemadas, ensangrentadas y cicatrizadas hasta el punto de no poder reconocerlas.

Y a las 5 PM de cada día, tenía que dejar mi trabajo diurno para pararme en una cocina de 500 grados durante seis horas donde un enojado caballero francés me paraba cada cinco minutos para decirme lo terrible que era cocinar.

Tuve la suerte de tener a alguien en mi vida que me apoyó emocionalmente y que me empujó a seguir adelante, y es muy útil tener un sistema de apoyo. Pero que sepas que todo el mundo se siente así, y lo superarás. Es parte de esta etapa del aprendizaje.

Descubre este [Parque de Diversiones en Mexico](#)

### 3- La cocina se apoderará de tu vida



Mientras piensas, "La cocina ya se apodera de mi vida", esto es un poco diferente a enterrarse en libros de cocina y pasar todo tu tiempo libre en la cocina.

Comenzarás a darte cuenta de que, poco a poco, lo único en lo que piensas es en cocinar y en lo que está pasando en la escuela. Incluso tu idioma cambiará, ya que la lengua vernácula culinaria se infiltra lentamente en tu vida cotidiana.

Esto es algo grandioso, pero debes saber que es menos grandioso para otras personas en tu vida que no están tan inmersas en la cocina como tú.

Una vez en mi trabajo diurno trabajando para una nueva empresa de [tecnología](#), nuestro director ejecutivo me preguntó si estaba preparado para una próxima reunión.

Rápidamente dije: "Sí, chef", y ambos nos alejamos un poco confundidos por lo que acababa de pasar. Tu vida parecerá una cocina, y todo lo que empieces a hacer será un comportamiento perfecto en la cocina.

Descubre algunos consejos para [Cenas Románticas en Hoteles CDMX](#)

### 4- No te convertirá en chef



Independientemente de la escuela a la que asistas, ninguna escuela culinaria te dará el billete de oro para convertirse en chef. Te convertirás en un malvado cocinero, pero en la escuela culinaria se trata realmente de aprender lo básico.

Tendrás las habilidades para continuar aprendiendo y empujarse a sí mismo a la grandeza de la cocina.

Pero lo bueno de un título culinario es que se puede usar para hacer mucho. Por ejemplo, aunque tú no seas un gran chef, puedes ir a la mayoría de los mejores restaurantes y conseguir un trabajo (el trabajo más bajo en la encuesta totémica, pero, aun así, un trabajo).

O puede dedicarse a los medios de comunicación, la escritura, lo que sea, las opciones son realmente infinitas, y tener un título culinario hace que sea más fácil para ti entrar a la casa.