

Trabajo de prácticas modalidad internacional

Laura Agudelo Arbeláez

Universidad Católica Luis Amigo

Practica Internacional

Asesor Sebastian Romero Romero

Abril 12 de 2024

INTRODUCCIÓN

Prácticas universitarias como Profesional en Gastronomía

La finalidad de realizar una pasantía universitaria en el exterior fue principalmente tener una experiencia significativa y que aportara más conocimientos a mi proceso de aprendizaje; y sobre todo poder hacerlo en un lugar que me ofreciera la oportunidad de realizar las prácticas en el área que más me ha llamado la atención, como lo es la repostería; además de empaparme un poco de una cultura diferente a la nuestra, en donde podía aprender y experimentar nuevas técnicas de cocina y conjugar con las que ya había aprendido durante el tiempo que he estudiado. Por esta razón, desde el momento en que la universidad nos planteó la posibilidad de postularnos para la pasantía, inicié el proceso de registro y cumplimiento de requisitos exigidos tanto por la universidad como por el restaurante que ofrecía la oportunidad de realizar las prácticas en el exterior; y así poder lograr llegar hasta el final del proceso.

Fue así, como a través del convenio entre la universidad y Gastronomie France, pude completar los requisitos y dar inicio a esta maravillosa y enriquecedora experiencia que hasta el momento he tenido la oportunidad de vivir.

De acuerdo a los requerimientos que exige la universidad para obtener el título de profesional en gastronomía, dentro de los cuales están el culminar con éxito las materias requeridas en el pensum, y realizar las prácticas de último semestre; y teniendo en cuenta las posibilidades que brinda la universidad para realizar las prácticas, en noviembre del año 2022 tomé la decisión de realizar mis prácticas universitarias en Francia. De la mano de la universidad se realizó el enlace con la institución Gastronomie France para iniciar el proceso de prácticas,

los cuales ofrecen realizar un intercambio de prácticas universitarias con algún establecimiento francés, las cuales son remuneradas y cubren la alimentación y gastos de vivienda. Estas prácticas cuentan con una duración de 6 meses. Cabe resaltar que este proceso, si bien lo comencé de manera individual, después *gastronomie france* ofrece la oportunidad de realizar las prácticas en el mismo establecimiento con una compañera de la universidad, brindando así un proceso más ameno y que favorece un poco más el proceso de adaptabilidad.

Con la ayuda de la institución se fue iniciando la preparación para la gestión, la cual requería iniciar con un curso de francés, con el objetivo de alcanzar un nivel A2 de francés como un requisito por el establecimiento; así como también debíamos escribir una carta y realizar un video de presentación en español y en francés, que tenían como objetivo expresar el por qué se deseaba realizar las prácticas en dicho país y en qué área de gastronomía se deseaban realizar estas.

Estos requisitos también se cumplían con el objetivo de presentarlos a distintos restaurantes que estuvieran interesados en la hoja de vida que se le proporcionó a *Gastronomie France*.

Una vez que se anunciara que había un establecimiento interesado en que se realizaría el “stage”, ahí se procede a hacer una entrevista entre el establecimiento y el postulante.

Primero se tuvo la oportunidad de presentar dos entrevistas con 2 establecimientos diferentes para el área de pastelería y repostería; el primero de ellos fue un hotel en Capri, Italia, con el cual después de realizar la entrevista y revisar los requerimientos que ellos pedían se decide rechazar la oferta de trabajo ya que las fechas que se pedían para realizar el “stage” no eran las que se le había proporcionado a *Gastronomie*; la segunda entrevista que se realizó fue en un restaurante con estrella michelin en el norte de Francia, con este también se decide rechazar la oferta ya que no se llegó a un acuerdo con el restaurante en cuanto a temas de

alimentación, vivienda y remuneración. Por último se realizó una entrevista con el restaurante Tables Ze Comptoir ubicado en la ciudad de Aurillac, Francia, en donde después de analizar todos los requerimientos y lo que el restaurante ofrecía, se tomó la decisión de aceptar el “stage” con dicho restaurante, con el objetivo de comenzar el 6 de noviembre del año 2023. Posteriormente, en julio del año 2023 con Gastronomie France se comienzan los preparativos para realizar el proceso de visado, con la documentación necesaria y requerida por la embajada Francesa en Bogotá, Colombia; pero por inconvenientes de la embajada Francesa se retrasó un poco el proceso de visado y la visa fue aprobada pocos días antes del viaje. Faltando una semana para el viaje, el restaurante se comunica con la institución Gastronomie France, para informarles que iban a rechazar el “stage” por motivos internos del restaurante, por lo cual Gastronomie nos brinda otra opción para considerar; se trataba de una pastelería y panadería llamada Boulangerie Llinares ubicada en la misma ciudad del restaurante TZK, Aurillac; esta se encarga de la creación y comercialización de diferentes tipos de postres, chocolates y panes, cuentan con 5 tiendas en la ciudad y con un laboratorio o punto de fábrica. Después de tener la entrevista con el establecimiento, se tomó la decisión de aceptar la oferta con el fin de comenzar el 18 de noviembre del año 2023.

El 18 de noviembre del año 2023 comencé a trabajar en Boulangerie Llinares. Al llegar allí, se nos presentó al equipo de trabajo del área de pastelería, conformado por el chef, la sous chef, 2 trabajadores y 3 stagiaire; seguido de esto se nos hizo un pequeño recorrido por la cocina y nos mostraron varias de las preparaciones que allí se realizan. Conforme iban pasando los días nos iba enseñando cómo era el funcionamiento de la cocina; cada día la sous chef se encarga de escribir una lista con las tareas asignadas para cada empleado de esta área. Las dos primeras semanas se me asignaron unas tareas como la preparación de los postres tradicionales franceses que comercializa la pastelería, los cuales son el financier, el

cual es un bizcochuelo hecho a base de azúcar, harina, mantequilla noisette y harina de almendra, el canele, postre tradicional francés con una textura crocante en su exterior y melcochudo en su interior realizado a base de harina, huevos, leche y aromatizado con ron y vainilla, el brownie realizado con chocolate negro, harina, noisette, chips de chocolate, mantequilla y azúcar; cuando estos se acababan se realizaba un appareil, para que de esta manera siempre haya la cantidad necesaria. Además de estos se realizaba el épilucher de 12 kilos de manzanas para realizar el croustade, la elaboración del clafoutis el cual consiste en una preparación típica francesa que se elabora horneando en un molde cerezas, mirabel o arándanos bañadas en la masa líquida del clafoutis, la masa se hace con huevos, harina, leche, mantequilla, azúcar y se aromatiza con ron y vainilla, y se cuaja durante la cocción. Otra de sus preparaciones es el moelleux au chocolat, preparación que se realiza a base de chocolate negro, azúcar, harina, huevos y mantequilla. Y por último las plaque de crumble, las cuales son una masa sable estirada en una placa, a las cuales se le agrega compota de manzana y frutas picadas y en la parte superior se le raya un crumble realizado con harina de almendras. Posterior a esto comencé a trabajar con otra de las personas de la pastelería llamada Luisa, quien me enseñó las diversas preparaciones de los cuadros de gateau principales que se comercializan en el establecimiento, los cuales son:

- Framboisier, postre en capas realizado a base de genoise, frambuesas y crema diplomat (realizada con crema pastelera, gelatina y crema chantilly), genoise imbiber y un inserto de frambuesas (realizado con pulpa de frambuesa, azúcar y pectina).
- Myrtilier, postre en capas realizado a base de genoise, arándanos y crema diplomat (realizada con crema pastelera, gelatina y crema chantilly), genoise imbiber y un inserto de arándanos (realizado con pulpa de arándanos, azúcar y pectina).
- Royal, considerado uno de los postres insignia de la pastelería, realizado con una base de dacquoise (realizada a base de un merengue de azúcar y claras de huevo, con

harina, azúcar glass y polvo de almendra), un crocante de chocolate blanco, hoja de milhoja y praline, con una mousse de chocolate negro realizada a base de una pâte à bombe, y terminado con un glaçage de chocolate negro.

- Ecrin, postre realizado con una base de dacquoise (realizada a base de un merengue de azúcar y claras de huevo, con harina, azúcar glass y polvo de almendra), un crocante de chocolate blanco, arroz soplado y praliné, con una mousse de chocolate blanco y de leche realizadas a base de una pâte à bombe.
- Exotic, postre con una base de genoise, cremeux de mango (realizada con crema pastelera a base de pulpa de mango, gelatina y mantequilla), diplomat de passion (realizada con crema pastelera a base de pulpa de passion, gelatina y crema chantilly), genoise imbibier y un inserto de passion y cuadritos de mango (realizado con pulpa de maracuyá, cuadritos de mango, azúcar y pectina)
- Framboise/ pistache, realizado con una base una masa tipo galleta típica francesa llamada bretón, con un crocante de chocolate blanco, hoja de milhoja y crema de pistacho, con un cremeux de frambuesa (realizada con crema pastelera a base de pulpa de frambuesa, gelatina y mantequilla)
- Citron bar, realizado con una base una masa tipo galleta típica francesa llamada bretón, con un crocante de chocolate blanco, hoja de milhoja y crema de limón, con un cremeux de limón (realizada con crema pastelera a base de pulpa de limón, gelatina y mantequilla)
- Brownie gourmand, realizado con una base de moelleux au chocolat (preparación que se realiza a base de chocolate negro, azúcar, harina, huevos y mantequilla), ganache de chocolate negro (realizada con chocolate negro, crema de leche, glucosa y azúcar invertida), Crème d'amande (realizada con huevos, azúcar, mantequilla, harina de

almendras y aromatizada con ron y vainilla) y cubierto con una capa de chocolate de leche con trocitos de almendras.

- Tiramisú, realizado con una base de dacquoise (realizada a base de un merengue de azúcar y claras de huevo, con harina, azúcar glass y polvo de almendra), un crocante de chocolate blanco aromatizado con esencia de café, diplomat de café (realizada con crema pastelera, gelatina, crema chantilly y aromatizada con esencia de café), crema mascarpone (realizada con crema mascarpone, crema de leche y azúcar).
- 3 chocolats, realizado con una base de dacquoise (realizada a base de un merengue de azúcar y claras de huevo, con harina, azúcar glass y polvo de almendra), un crocante de chocolate blanco, hoja de milhoja y praline, con una mousse de chocolate negro, leche y blanco realizada a base de una pâte à bombe
- Craqueline, realizado con una base de dacquoise (realizada a base de un merengue de azúcar y claras de huevo, con harina, azúcar glass y polvo de almendra), noisettes caramelizadas picadas en trozos grandes y por último una ganache de chocolate negro (realizada con chocolate negro, crema de leche, azúcar invertida y glucosa)
- Tarte aux pommes, tartaletas rellenas con compota de manzana y cubiertas de manzanas.
- Gateau basque, postre tradicional francés en forma de tarta que se realiza a base de una masa (realizada con huevos, yemas de huevo, azúcar, harina, mantequilla y harina de almendras) rellena de crema pastelera y compota de arándanos (realizada a base de arándanos, con azúcar y pectina)

En el mes de febrero y marzo de 2024, la sous-chef, me empezó a delegar ciertas tareas de manera independiente sin ninguna supervisión, como lo son el montaje de los cuadros de los gateaux entre otras preparaciones; dialogando con la sous-chef sobre la decisión de darme más libertad a la hora de realizar estas preparaciones sola, ella expresa que le gusta mi forma de

trabajar y que considera que ya he logrado alcanzar un nivel adecuado en el que puedo adquirir más responsabilidades en la repostería.

Ya en el mes de marzo, se me dio la oportunidad de trabajar con otra de las personas del equipo llamado Geraud, quien es el encargado de todo lo relacionado a la chocolatería que maneja el establecimiento, trabajé con él por 2 semanas en las cuales nos encargamos de realizar los diversos montajes para una de las fechas importantes para la pastelería la cual es Paque (pascua), se realizaron diversas esculturas en chocolates, como moldes y ensamble de piezas de chocolate decorativas.

Con respecto al ambiente laboral que se presenta en Linares, cuenta con aproximadamente 30 personas divididas en sus áreas de panadería, donde están ubicados los hornos industriales, el horno combi, las máquinas de fermentación y leudado, pastelería y repostería, donde están ubicadas las neveras los dos cuartos de refrigeración y el cuarto de congelación, dos ultracongeladores, dos batidoras industriales, el área de lavado en el cual hay una máquina que se encarga de lavado con agua caliente, las 2 despensas de alimentos, donde se almacenan todos los ingredientes utilizados por pastelería, panadería y comida de sal, una estufa de 4 fogones, dos máquinas multifunción de 15 litros cada una utilizadas para la realización de diversas cremas bases como lo son la crema pastelera, crema diplomat, cremeux, crema mousseline, helados, guimauve, entre otras preparaciones, también realiza conservación, refrigeración, agitador, preestablecido tiempos de cocción y descenso de temperatura, el área de comida de sal contiene un horno combi, una nevera y una zona de lavado y los dos repartidores.

Considero que es un lugar ameno para trabajar, en donde he sentido respeto hacia mí, amabilidad y paciencia en el proceso de la enseñanza por parte de mis compañeros y de los

altos mandos; aunque si bien es cierto que al inicio fue un poco complejo adaptarse a la cultura francesa, no sólo en torno al idioma, sino a su forma de ser y trabajar, también en lo que se refiere a sus técnicas y preparaciones que eran poco conocidas para mi, siento que de mi parte no he tenido ningún desacuerdo con el chef ni la sous-chef, ya que como ellos mismos me lo han expresado de manera personal, ellos se sienten cómodos con mi trabajo y con mi aporte a la repostería.

De mi parte, algo por destacar a modo de sugerencia para mejorar en la repostería sería en torno a lo que es la limpieza, aseo y lavado de máquinas y utensilios, ya que si bien yo entiendo que es algo que se tiene que hacer en cualquier ámbito de restaurante o establecimiento gastronómico en el que se trabaje, en Llinares no están muy bien divididas estas tareas, ya que por parte de otros practicantes y demás empleados, no hay un compromiso ni responsabilidad por realizar estas tareas, lo que se convierte en un trabajo pesado ya que prácticamente esta tarea recae en mi compañera y en mi; adicional a esto también se puede evidenciar la poca organización que se tiene en la recepción de los pedidos para completar la despensa, los cuales llegan durante la semana y son organizados en gran parte del tiempo por los stagiaire sin tener muy claro cómo hacer la recepción de estos, asimismo se evidenció la desorganización en la requisición de los pedidos ya que usualmente estos se acaban y no son tenidos en cuenta en la requisición, lo que ocasiona que haya fallas o retrasos en los procesos.

Además de esto considero que al inicio de las prácticas por parte de los altos mandos no se realizó una inducción completa ni adecuada en lo que se refiere a la pastelería y panadería, ni en cómo se desarrolla el ambiente de trabajo ahí, y por el contrario con el paso de las semanas fue algo que se tuvo que aprender de forma independiente, tomándolo como un reto que afronté y del cual aprendí.

Como lo expresé antes, la sous-chef todos los días se encarga de crear una lista de tareas para todos los que trabajamos ahí; cabe anotar que en algunos momentos me sentía un poco perdida cuando se me asignaba una tarea desconocida y por la cual tenía que preguntar cómo era su procedimiento y forma de hacer, pues al repartir las tareas, la sous-chef no considero que se tome el tiempo para explicar qué es y cómo se realizan estas preparaciones. En algunos casos que se presentaron este tipo de situaciones tenía que ser muy insistente y recordarle varias veces para que se me explicara con mayor detalle la forma de realizar la tarea.

Otra de las situaciones que me pareció un poco confusa fue el tema de los pagos y las horas extras, ya que si bien se acordó desde un inicio con gastronomie y con el establecimiento unas fechas de pago, el monto a pagar mensualmente y la posibilidad del pago de estas horas extras, con el paso de los meses se ve una inconsistencia marcada en lo que se refiere a este tema, ya que los pagos no son realizados en las fechas correspondientes, teniendo que esperar hasta 15 días después para recibirlo, además de esto los pagos fluctúan cada mes y cuando se hace un acercamiento al chef o a su esposa para preguntar sobre estos, dan muchos rodeos y no saben explicar cómo es la relación entre el pago y días trabajados.

Con respecto a la relación con mis compañeros de trabajo, ésta ha sido cordial, amigable y muy respetuosa, siempre con la voluntad de aprender , enseñar y corregir de manera adecuada y cortés.

He tenido la oportunidad de realizar tareas con cada uno de los empleados de la repostería y de cada uno de ellos he adquirido conocimientos significativos tanto para mi formación profesional como personal. Siento que asumí retos que de alguna manera me han permitido

realizar unas buenas prácticas dentro de mi campo profesional, que finalmente es por lo que estoy trabajando, además de empaparme un poco de una cultura nueva.