

ENTREVISTA  
SKILL DE  
COCINA

## ENTREVISTAS REALIZADAS EN LA SKILL DE COCINA

### Cristina Llorens Mesquida, Competidora

Entrevistamos a Cristina Llorens Mesquida, de 21 años, estudiante del I.E.S. María Angels Cardona, en las Islas Baleares, y competidora en la skill de cocina.

**¿Cómo te decidiste a estudiar la FP?**

*Me decidí por la FP porque creo que es una salida muy buena en la que te forman, y en la que adquieres una base práctica que viene muy bien para el aprendizaje.*

**¿Qué es lo que más y lo que menos te ha gustado de tu paso por la FP?**



*Lo que más me ha gustado ha sido sin duda la formación. Aprendes una gran cantidad de cosas, no cualquier cosa, sino conocimientos de calidad. Salimos muy preparados de la FP y, realmente, no encuentro ningún punto negativo a estos estudios.*

**¿Qué le dirías a un joven que estuviera pensando en la posibilidad de entrar en una FP?**

*Le animaría a hacerla. Para mí sin duda ha sido una buena idea, y una buena decisión.*

*Sales con una buena formación teórica y práctica, además de que consigues salir tocando ya el sector al que vas a trabajar.*

**¿Qué ha supuesto para ti ser seleccionada por tu comunidad para participar en estos campeonatos?**

*Una sorpresa y un orgullo muy grandes. Es una oportunidad muy buena para poner mis conocimientos en práctica con personas de toda España. Hago lo que me gusta, y además aprendo cosas nuevas aquí.*

**¿Qué es lo que hacéis en esta skill?**

*En esta skill de cocina tenemos que preparar diferentes platos, cada participante se inclina por unos u otros. Entre estos platos se encuentra un solomillo Wellington, con*

*champiñón torneado y puré de patata, peras al vino, 10 aperitivos sin gluten, 10 aperitivos sin huevo y leche, etc.*

**¿Qué piensas hacer en un futuro, trabajar o seguir estudiando? ¿Por qué?**

*Como futuro más inmediato ahora mismo quiero hacer el Grado Superior de cocina, y después, una vez terminado, quiero ponerme a trabajar en este sector.*

## **Fernando López León, Coordinador**

Entrevistamos a Fernando López León, profesor de cocina y pastelería del IES Antonio Buero Vallejo, de Guadalajara, y coordinador de la skill de cocina.

**¿Cómo te decidiste a ser profesor de FP?**

*Me decidí por una razón personal, y por cuestiones laborales y familiares. También es cierto que me movía un poco la motivación y el ver la hostelería desde otro punto de vista.*

**¿Dime que es para ti la FP?**

*Para mí la FP es la base socioeconómica.*

**¿Qué le dirías a una persona que en estos momentos estuviera pensando la posibilidad de estudiar una FP?**

*La FP no deja de ser un oficio que requiere de mucha ilusión, así como de mucha tenacidad, de ser persistente y de tener paciencia. A los que tienen que decidirse, les diría que adquieres unas capacidades profesionales, las cuáles te dan lugar a un desarrollo como persona y profesional.*

**¿Qué hacéis en esta skill?**

*Básicamente intentamos que los competidores sean organizados, limpios, respetuosos con el medio ambiente y, sobre todo, que tengan unas destrezas, habilidades y conocimientos transmitidos por los tutores.*

¿Qué le pedirías a las autoridades de tu comunidad, o a las del ministerio, para mejorar la FP?



*A las de mi comunidad les pediría más inversión en instalaciones y un mayor número de profesores. También pediría menos burocracia entre el Ministerio y las Comunidades Autónomas, la excesiva burocracia repercute al final a los que estamos en el último peldaño de todo, y una comunicación más fluida mejoraría nuestra productividad y competitividad.*