



No es menor la responsabilidad que han asumido nuestros siete entrevistados, en un evento tan esperado por el mundo profesional de la cocina como lo es WACS 2010, aunque no mucho se ha sabido de su organización a cargo de ACHIGA, a través de los chefs del creado Comité Culinario de la WACS, formado para articular toda la operación tanto en el aspecto gastronómico, logístico y de servicio que se necesitará, principalmente para las actividades a desarrollar en Casa Piedra. Además, la comisión supervisará todo en cuanto a la comida a servir en lugares como el Palacio Cousiño, la Viña Concha y Toro y el Palacio de la Moneda.

De esta forma, ACHIGA ha encomendado la labor a un grupo de profesionales que trabajan en importantes empresas de distinta índole: alimentos, casinos institucionales, retails, hoteles/casinos, escuelas de gastronomía y centros de entretenimiento, los cuales tienen en común una vasta experiencia en el servicio de comidas con gran afluencia de público. El comité se encargará de la selección de buffets, cenas y cocktails, con el sello gastronómico de nuestra cocina chilena, en una muestra de alto nivel para una concurrencia de aproximadamente 500 chefs de las más diversas procedencias.

Chef Ricardo Briceño



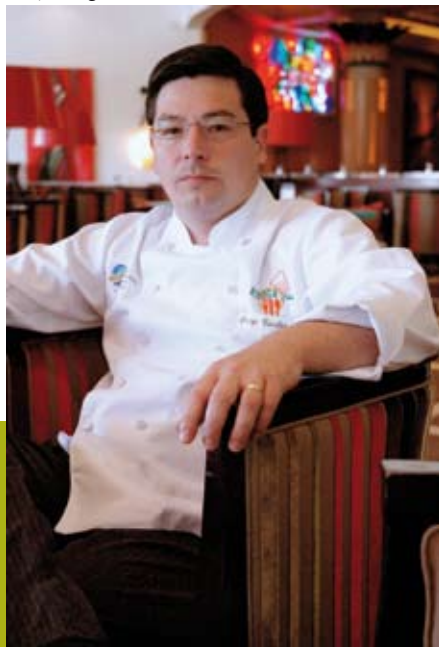
Reunidos en el Casino Monticello, los profesionales encargados de la operación culinaria del próximo Congreso Mundial de Cocineros 2010 (WACS), a desarrollarse en nuestro país en enero próximo, conversaron con Chef&Hotel de su rol organizacional en el magno evento internacional de chefs, y su experiencia desde sus respectivos trabajos en cocina

WACS 2010 Chile: 24 al 28 de enero

Comité Culinario: un desafío de alto nivel

Las propuestas de menú se han enfocado en privilegiar los productos nacionales de primera calidad. Estas fueron diseñadas por los encargados de cada área – que suman alrededor de veinte personas –, para después ser seleccionadas por el comité chileno de la WACS. En cuanto al evento propiamente tal, en éste trabajarán tanto alumnos como docentes de diferentes escuelas de gastronomía, y la labor del Comité Culinario será la de interlocutor, el rostro visible del encuentro, además de administrar, monitorear y gestionar todos los recursos para el éxito de esta importante cita.

Chef Rodrigo Caballero



El director ejecutivo de la operación culinaria del congreso es Ricardo Briceño Meneses, chef de Central Restaurantes Aramark, presidente del Club de Chefs EG y vicepresidente de Achiga Chef. Con estudios de cocina internacional en Inacap, Briceño se siente orgulloso de lo que significa la labor que hace una compañía como Aramark en la gastronomía nacional, “además de ser un negocio de comida, es una constante muestra de nuestra cocina con presencia desde Arica a Punta Arenas.

Chef David Calquín





Chef Juan Zavala

Por ello la empresa presenta en sus menús platos como cazuela, pastel de choclo, chupe, caldillo, estofado, ave escabechada, empanada de horno, etc. Así, todos los días en las mesas de nuestros clientes se difunde nuestra comida criolla. Eso tiene un valor tremendo a la hora de rescatar lo nuestro”, manifiesta.

El chef señala además que “hoy existen contratos donde el cliente puede armar el plato con los ingredientes que quiera, algo

que antes era impensado. Esto ha hecho que nosotros tengamos que estar al día y en constante capacitación de las nuevas tendencias gastronómicas, lograr los estándares más altos en calidad y servicio, como asimismo variar constantemente nuestra oferta”.

Briceño será quien coordine las tres áreas gastronómicas que se han establecido para la WACS 2010: buffet frío, caliente y postres. Su función estará centrada en informar qué hacer, dar las pautas y los lineamientos para que los encargados de cada área los transmita a los respectivos institutos que colaborarán en las distintas jornadas.

Por su parte, Rodrigo Caballero, chef ejecutivo de Unilever Food Solutions, quien cumple la función de secretario en el organigrama del Comité Culinario, como representante de las grandes empresas, le corresponderá el área de las preparaciones del buffet frío. Ésta estará compuesta por entradas especialmente diseñadas rescatando la identidad culinaria del país, es así como se podrán degustar ostras de borde negro, malaya, etc. Para cumplir este objetivo está trabajando mano a mano con el área de gastronomía de DuocUC, y especialmente con la sede San Carlos de Apoquindo. Caballero

piensa que es una excelente oportunidad para poder transmitir su experiencia hacia las nuevas generaciones, y compartir lo aprendido dentro de una empresa tan importante a nivel internacional como es Unilever. Asimismo, considera que ha sido un honor formar parte del Comité Culinario de WACS 2010, con una organización que ha privilegiado la relación humana entre su integrantes, con roles específicos de sus chefs en cada área de la cocina. “Esta será una gran oportunidad para que el mundo culinario chileno se reúna en pos de un objetivo común y de país”.

En tanto el chef David Calquín, director de la carrera de gastronomía del Instituto Profesional de Chile (IP), es también director del Comité Culinario de Achiga Chef, entidad que agrupa a chefs de todo el país, la cual se ha encargado de facilitar todo lo relacionado con la logística y la capacitación. De esta forma ha querido profesionalizar al máximo los concursos de gastronomía chilenos, los cuales – señala – deben estar bajo estándares internacionales, con la finalidad que cuando un cocinero participe en un certamen en el extranjero, no note gran diferencia con los realizados en nuestro país. Calquín posee bastante experiencia en estas lides y con muy buenos resultados.



COTIZA LOS NUEVOS Y MEJORES PRODUCTOS DEL MAR

Empagran S.A., ha suscrito un acuerdo comercial con DOSA CHILE Ltda., una de las compañías pesqueras más importantes de Chile, para la venta y distribución en el canal Horeca de los mejores productos congelados del mar, para de esta manera, ofrecer el más alto estándar al sector Hotelero-Gastronómico

Empagran Chile S.A.
Exequiel Fernández 2899
Santiago - Chile

Fono: 2389750

Cel. 09-742 78 48
WWW.EMPAGRAN.CL
sancamaron@empagran.com



Tilapia del Ecuador





Chef Miguel Peña

Dentro del Comité Culinario de la WACS se hizo una subdivisión en lo operativo. El chef Ricardo Briceño lidera el comité secundado por David Calquín y Variña Astorga, jefa de la carrera de gastronomía de Santo Tomás, sede Curicó, a quienes les corresponderá la producción y logística. Junto a ellos se encuentran otros delegados provenientes de tres institutos, todos responsables de velar para que la producción del evento sea óptima y de acuerdo a los requerimientos.

Durante el encuentro, cada instituto se ocupará de las preparaciones, supervisado por uno de los chefs del comité, quien estará atento a todo lo que se necesita. En el caso de DuocUC, las preparaciones de platos fríos estarán a cargo del chef Rodrigo Caballero. A su vez, IP de Chile será responsable de los platos principales calientes, los cuales serán supervisados por el chef Alfredo Mora. Por último, de la pastelería se encargará Inacap Chesterton, cuyo delegado será el chef Juan Zavala.

Desempeñando el puesto de chef ejecutivo (aunque el cargo oficialmente se denomina gestor de ventas senior) de Supermercados Santa Isabel, perteneciente a la empresa Cencosud, Juan Zavala representa en el comité al área retail. Su vasta experiencia organizacional en esta cadena de supermercados le permite aportar el manejo de múltiples proveedores, además de trabajar con grandes volúmenes en la compra de productos, a diferencia de un restaurante tradicional. Su función específica en la cadena de supermercados es definir lo que se vende, lo que se produce y cómo se hace.

Zavala se ocupará del área repostería en la WACS 2010 – materia que conoce muy bien, pues tiene un diplomado de Ecole Culinaire –, en conjunto con su ex institución formadora, Inacap Chesterton, sus docentes, alumnos y jefe de la carrera de gastronomía, Eugenio Melo. Al respecto, el chef señala que la repostería se basará en una exhibición de cinco variedades de sabores y texturas distintas. El énfasis, al igual que en las otras áreas, estará en los productos de origen nacional especialmente fortaleciendo frutas y vinos, los cuales serán incluidos en el diseño de las recetas. Además se adaptarán postres tradicionales de nuestra repostería nacional.

La supervisión del buffet caliente, compuesto por treinta a cuarenta tipos de preparaciones diferentes basadas en comidas típicas chilenas, se encomendó a Alfredo Mora, chef ejecutivo de Gran Casino Monticello (chef destacado: artículo aparte). Hace dos años que el profesional se integró

al comité de la WACS de Achiga Chef. La gran experiencia adquirida al mando del centro de entretención más grande de Chile, en donde normalmente se atiende a más de 1.200 personas diarias, le ofrece una ventaja en este tipo de eventos masivos, pero manteniendo la calidad de la gastronomía. Según Mora, lo más complejo será mantener un buffet de apertura como si estuviese recién montado, hasta el día de cierre.

Con 16 años en Central Restaurantes Aramark, el chef Miguel Peña tiene por misión atender al Banco Estado, donde entrega alrededor de tres mil raciones diarias, desde el presidente hasta el último operario del servicio. Anteriormente y bajo la misma empresa de casinos, trabajó en Branigan's de Avenida Suecia. Peña fue el primer chef seleccionado para representar a Central Restaurantes en Estados Unidos, en distintos centros de Los Ángeles, California. En esa ciudad se desarrollaron tres semanas gastronómicas. El evento finalizó con una fiesta donde cada chef invitado presentó un plato típico de su país de origen, los cuales fueron degustados por doscientos de los clientes más importantes del área en California.

Dentro de la estructura del congreso internacional de chefs, Peña estará a cargo del área de servicio de comedores, dirigiendo y coordinando los equipos de los institutos participantes. Con ellos ya ha organizado reuniones de trabajo para determinar el número de personas necesarias para cubrir dicha área, preparación y montaje de las mesas, contenidos de los menús para que puedan entregar una buena información si es requerida por algún comensal, traslados, etc. “Debido a que el tipo de comensales son personas profesionales en el tema de la gastronomía y el servicio – explica el chef –, debemos estar atentos para solucionar cualquier problema que se presente y planificar muy bien nuestros tiempos”.

Miguel Peña destaca también que trabajar con alumnos es más bien una ventaja, ya que dominan técnicas de trabajo y saben recibir instrucciones. Además, a ellos les gusta lo que hacen, lo que facilita el aprendizaje.

Finalmente está Miguel Guzmán, actual chef ejecutivo de Fantasilandia. El profesional trabajó 28 años en Central Restaurantes Aramark, allí comenzó a los dieciséis ganando gran experiencia en el área de la gastronomía colectiva. La función de Guzmán en el esquema de trabajo, es coordinar el abastecimiento de materiales para el servicio de mesas, cumpliendo un rol intermedio entre las áreas de cocina fría, caliente y repostería. ■



Chef Alfredo Mora



Chef Miguel Guzmán