



Emily Duncan y David Codney, rodeados de los candidatos, durante el proceso de selección.

sazón peruana

EN EL RITZ-CARLTON

DENTRO DE POCO QUINCE CHEFS PERUANOS TOMARÁN UN AVIÓN RUMBO A FLORIDA, ESTADOS UNIDOS, PARA REALIZAR PRÁCTICAS REMUNERADAS EN UNO DE LOS MEJORES HOTELES DEL MUNDO.

¿Qué es el servicio? ¿Cómo se mide? ¿Qué es el servicio? ¿Cómo se mide? ¿Qué es el servicio? ¿Cómo se mide?



David Codney evaluó el desempeño de los postulantes en las cocinas de Le Cordon Blue.

Gastón Acurio alguna vez dijo: "Estamos en la etapa del pionero, intentando inventar un mercado que aún no existe". Se refería a la oportunidad que tiene la cocina peruana de despertar el interés del mundo gracias a su calidad gastronómica. Aunque todavía está en estado de germen, esta etapa augura un futuro muy próspero. Las escuelas de chefs están llenas hasta reventar. Cada día hay nuevos restaurantes. Y franquicias peruanas como, precisamente, Astrid & Gastón y La Mar se expanden por insólitos rincones del planeta. Bombos ha llegado a la India. Nada más y nada menos. David Codney, *sous-chef* ejecutivo del Hotel Ritz-Carlton de Naples, y

Emily Duncan, representante de Recursos Humanos de la empresa, visitaron el Perú el pasado mes de enero. No solo venían a probar las delicias de la gastronomía peruana. Su misión era reclutar a quince estudiantes y egresados de los mejores institutos de cocina. Los elegidos realizarían prácticas remuneradas durante doce meses en este hotel de Florida, Estados Unidos. La empresa de intercambio cultural, Universal Student Exchange (USE), coordinó el proceso de selección.

UNA CULTURA DE SERVICIO

La búsqueda se concentró en dos días, durante los cuales hubo entrevistas, clases magistrales y pruebas sobre los fogones. Los criterios de esta pesquisa, sorprendentemente, no

se limitaban a las aptitudes culinarias de los postulantes. ¿La razón? Para un hotel del prestigio del Ritz-Carlton, la atención es lo que marca la diferencia. "Lo más importante es que el cliente es lo primero", explica David Codney. "Nuestra cultura es una cultura del servicio, que implica que siempre tienes que producir lo mejor. En el Hotel Ritz-Carlton, estamos muy orgullosos de lo que hacemos y siempre buscamos satisfacer a todos los clientes. Esto es fundamental para nosotros. Si la gente no siente un vínculo emocional, no va a volver a un restaurante. Y queremos que los clientes vuelvan cada día".

HABLEMOS DE COMIDA

La pregunta es obvia. ¿Y la calidad de la comida? ¿Acaso no hay que

tenerla en cuenta? "La comida forma parte del servicio", contesta. "Para muchas personas, comer es algo emocional. Ante la pregunta de cómo se lo pasaron durante sus vacaciones, la mayoría contesta que la comida les gustó. Por eso, lo que tratamos de hacer es que la gente venga a nuestro hotel y diga que la comida fue fantástica y que el resto también le pareció estupendo. Queremos un paquete completo: las habitaciones, el servicio, la música, la... Todo debe ser perfecto". En ese paquete, por supuesto, se incluye la presentación de un plato. La estética es uno de los factores que llevan a pensar que la cocina no solo es una profesión, sino, además, un arte. Al fin y al cabo, la comida llega primero por los ojos. "Absolutamente", afirma Codney. "Uno siempre quiere co-



David Codney integra la plana del Ritz-Carlton desde hace siete años. Actualmente es el sous-chef ejecutivo del hotel.

PARA UN HOTEL DEL PRESTIGIO DEL RITZ-CARLTON, LA ATENCIÓN ES LO QUE MARCA LA DIFERENCIA.



Los restaurantes de la cadena Ritz-Carlton se caracterizan por su elegancia y refinamiento.

mer platos que lucen bien. Cuando los miras, te entra hambre. Los aromas, por cierto, son importantes por la misma razón".

EL CRITERIO DEFINITIVO

Por las oficinas del Universal Student Exchange, han pasado muchos candidatos durante los dos días que duró la selección. Por eso, a la hora de definir el criterio que ha decantado la balanza,

Emily Duncan lo tiene claro: "Buscamos la pasión. Todos parecen tener un perfil similar, sobre todo en lo que a la cocina se refiere. Pero cuando cuentan su historia personal, sus recuerdos de la infancia, les diferencia el entusiasmo con el que hablan. Y eso es lo que tenemos en cuenta". Como los postulantes, David Codney enumera con pasión los sabores que más le marcaron cuando era niño y los que ha probado

LOS ELEGIDOS

Ya está decidido. Los quince seleccionados para realizar las prácticas en el Hotel Ritz-Carlton de Naples, Florida, son los siguientes:

- Aldo Gino Cardini Beretta
- Raquel Alexandra Churata Paredes
- Daniel Ernesto Díez Elías
- Rubén Néstor Pichilingüe Guizada
- Cindy Andrea Labrin Valdiviezo
- Fernando Andre Villaizán Torrejón
- Rosa Carolina Urrelo Osoreo
- Santiago Daniel Lanza Montenegro
- Víctor Hugo Junior Solano del Villar
- Juan Pablo Boy Ramos
- Paulo Andre Cotrina Becerra
- Juan Pablo Vélez Teran
- María Alejandra Fiestas Paredes
- Christian Javier Minaya Alhuay
- Rosa Iliana Gómez Moscoso

recientemente. El pastel de carne que su madre le preparaba el día de su cumpleaños, por ejemplo. La cantidad de clases de papas que ha degustado en el Perú. La calidad de los pescados y los ma-

riscos de nuestro país. Según el chef, la cocina es la habilidad de crear algo una y otra vez. Tan simple como eso. Y tan poderoso, tanto para el paladar como para el resto de los sentidos. ■