

## MEMORIA DEL CONCURSO EUROSKILLS

Para empezar estoy muy contento de poder haber participado en un concurso de cocina a nivel europeo y ha sido toda una experiencia. He podido ver un poco Holanda gracias al concurso, y el país también me ha gustado mucho y está todo muy verde.

En el concurso me ha parecido que todos trabajaban bastante bien, aunque no me pude fijar bien en la gente.

El ver a gente tan competente en la cocina me motiva mucho para seguir esforzándome y aprendiendo en la cocina.

Por otra parte me hubiera gustado poder preparar con más tiempo el concurso y disponer con más antelación de las bases para poder trabajar en ello. Por mi parte he encontrado algunas dificultades con el idioma (ya que debo mejorar mi inglés), y por ese motivo algunos detalles del concurso no se han interpretado bien, o faltaba un poco de fluidez a la hora de pedir alimentos a los responsables o hablar con el jurado.

Me ha parecido un concurso complicado porque intervienen en él varios factores para poder ganar. Por una parte, (creo yo que el más importante, sino no tiene sentido) el trabajo de los competidores.

Los competidores tienen que intentar preparar los mejores platos, teniendo en cuenta las bases, el tamaño de las raciones, el equilibrio, los colores,.. (de ahí la importancia de la preparación). Cuanto más preparado esté un plato, mejor salen las técnicas de cocina, por tanto, peor se le puede puntuar al alumno, y tiene más tiempo para poder efectuar otras labores. Los competidores a la hora de trabajar es importante que trabajen muy seguros, siempre limpios y procurando que los expertos no les puedan restar puntos en nada!! Es la única forma que tienen los competidores de tener los mayores puntos objetivos.

Por otro lado, los expertos pueden no ser objetivos, queriendo así puntuar mal a un competidor que ven como rival para poder adelantar posiciones con su competidor. De este modo, los competidores tienen la posibilidad de puntuar bajo en los puntos subjetivos. Esta es quizá la parte menos justa del concurso, y el competidor no puede hacer nada en ello. En el caso de que las valoraciones no tengan sentido, ya que los expertos van a ganar, lo único que se puede hacer es que el experto juegue su estrategia, observando bien las puntuaciones del resto, como hacen el resto de expertos.

En mi opinión, me parece que no estaría mal que los expertos fueran exteriores al concurso, aunque supongo que es bastante difícil porque supone una gran inversión. Pero también estaría bien que el jefe de los expertos que dispone de más información que el resto de los expertos (no debería de ser así) fuera de un país que no haya participado.

También estaría bien que los expertos que están catando los platos no supieran que países los han elaborado, porque así no podrían seguir su estrategia con los países rivales.

En definitiva, creo que los aspectos importantes para ganar este campeonato son una buena preparación del competidor, un buen trabajo del competidor durante el campeonato, una buena preparación del experto y un buen trabajo del experto durante el campeonato.

En este concurso, yo he quedado 5º. Me hubiera gustado obtener alguna medalla, ya que soy una persona bastante cabezona, y me gusta poco perder. Pero la verdad, es

que dado el nivel de los otros participantes, es lo justo, aunque si que me hubiera gustado prepararme para poder dar más guerra.

Por mi parte ahora tengo bastantes ganas de continuar aprendiendo cocina, el cual creo que es un mundo con infinitas posibilidades, y por eso me gusta tanto.

Espero continuar aprendiendo, hasta que deje de respirar.