

«La mujer cocinera es ambiciosa, aunque no ponga el acento en salir en la foto»

Irene de Lucas es la directora de la Escuela de Cocina y Turismo Alcazarén (Valladolid), un centro formativo de carácter privado que imparte ciclos formativos de Grado Medio y Superior (Formación Profesional), pero también cursos de formación para el empleo, para la empresa y para el público, en general. Asturiana de Oviedo, Irene de

Lucas ha visto pasar por su centro a más de 500 alumnas en los cuatro años que lleva como máxima responsable. La Formación Dual con empresas es uno de sus últimos retos.

20/03/2018

Diario de Valladolid «La mujer cocinera es ambiciosa, aunque no ponga el acento en salir en la foto»
(Descarga en PDF)

¿Cada día hay más cocineros, pero el hecho de que solo haya chicas en su escuela, ¿es por llevar la contraria?

No. La mujer tiene mucho que aportar. La diferenciación solo debe estar en la formación y en la buena preparación profesional.

Siendo la suya una escuela dirigida a la cualificación de la mujer dentro del sector de la gastronomía y el turismo, podrá sacarme de dudas, ¿por qué hay tan pocas mujeres en el papel couché de la vanguardia?

Porque tenemos otras prioridades, seguramente. No ponemos tanto acento en salir en la foto, aunque eso no quiere decir que no seamos ambiciosas.

¿Por qué especialidad se decantan más las alumnas? ¿Cocina, sala, hotel, turismo?

El tema de la cocina llama mucho la atención, pero también hay mucho interés por la hotelería.

Con el auge de la gastronomía, una escuela de hostelería tiene que ser un buen negocio...

Pues no, la educación nunca es un buen negocio. En España no se valora y mucho menos lo relativo a la Formación Profesional. Y, si encima tiene coste económico, menos.

Santa Teresa decía que Dios está entre los fogones...

Claro que sí. Está ahí y en cualquier trabajo.

Nunca ha negado el carácter religioso de su centro de formación. ¿Eso es bueno o malo para captar alumnado?

Este centro es una Obra Corporativa del Opus Dei, prelatura de la Iglesia Católica. Eso quiere decir muchas cosas: trabajo, respeto, valores, libertad... En ese sentido, no influye negativamente; todo lo contrario, porque la gente busca prestigio en su formación y su titulación; trabajo bien hecho, seriedad y compromiso. Y eso lo encuentran aquí.

Cocineros, gurús, gourmets, críticos... ¡La cocina parece el nuevo dogma de fe!

A nuestras alumnas les pedimos que tengan un espíritu crítico y se lo cuestionen todo. Sin embargo, para poder opinar hay que conocer; y, si no se conoce, no se puede hablar con fundamento ni seriedad.

¿Qué les dice a aquellas que piensan que la cocina es solo una profesión de moda?

Que las modas pasan. Si están aquí es porque les interesa y les gusta. Como toda profesión de servicio, esto es vocacional. Nuestros perfiles son muy variados. Hay alumnas que van a terminar trabajando en el negocio familiar, pero son conscientes de que es importante formarse y por eso vienen aquí.

Si la cocina es el alimento del alma, ¿cuál es la del estómago?

Te podría contestar con otra cita: no solo de pan vive el hombre (sonríe). Fuera de bromas, a todo el mundo le gusta comer bien y disfrutar ello, sobre todo si es entre amigos o en familia. La cocina nos ayuda a ser más felices.

¿Una directora de escuela de cocina está obligada a ser una buena gourmet?

No sé si es obligado, pero sí conveniente. Hay que implicarse y conocer el mundo en el que te mueves, porque lo que más nos importa es la formación de nuestras alumnas. Por suerte, a mí me gusta la gastronomía.

¿Es verdad que el restaurante de Alcazarén está abierto para el público de la calle y que son las propias alumnas las que atienden a los comensales?

Sí, es cierto. Esto hace que la formación de las alumnas sea muy práctica y favorece que puedan vivir en un entorno muy real, parecido a la vida laboral que se encontrarán después. Cualquier comensal puede ver cómo es su trabajo a diario, por ejemplo, en el servicio en sala.

¿Cocina clásica o cocina de vanguardia?

La base está en la tradicional. Luego vas tirando del hilo, hasta llegar a la vanguardia y a otras muchas cosas.

¿Su producto favorito? Pero que no sean las fabes...

¡Pues es lo que iba a decir! Me encantan los chipirones.

Un plato de su memoria...

Muchos, porque mi madre cocina estupendamente. Me encantan sus

patatas rellenas de carne y los chipirones en su tinta con arroz.

¿El reciclaje en la formación es una asignatura pendiente?

Por desgracia, sí.

¿Está preparada nuestra hostelería para el nivel que exigen los comensales?

En un porcentaje elevado, no. Precisamente por eso, porque hay que formarse, y no solo en sala o cocina, sino también en gestión, en comunicación... El siglo XXI ya demanda una formación muy amplia y a todos los niveles.

¿Se ve trabajando algún día en la cocina de un restaurante?

Me parece una profesión preciosa, pero no soy cocinera.

¿Y poniendo copas?

Tampoco.

¿Y haciendo dulces en un obrador conventual?

¡Tampoco, ya siento no aceptar ninguno de los trabajos que me ofreces! (ríe). Me veo donde estoy, en el mundo de la empresa, la gestión y la formación.

pdf | Documento generado automáticamente desde <https://opusdei.org/es-es/article/escuela-hosteleria-alcazaren-valladolid-entrevista-directora/> (27/03/2025)