

opusdei.org

## **Con sabor a eternidad**

El trabajo en un restaurante exige la armonía entre arte y oficio. Carlos, supernumerario de Guadalajara, ha hecho de su cocina una fuente de platillos preparados con cariño para sus comensales, especialmente para uno que siempre está ahí: Jesús.

23/01/2015

**¿Cuál es tu nombre y en qué consiste tu trabajo diario?**

Soy Carlos Cusi y trabajo como chef. Todos los días llego al restaurante, checo pedidos, reviso si hay alguna reservación, empiezo a programar mi día con base en la cantidad de personas que vaya a venir. Si hay un comensal que quiera platicar conmigo, salgo sin ningún problema. También llevo toda la administración: costeos, inventarios, el trato con los proveedores...

Tengo un grupo muy bonito en la cocina, todos nos respetamos, y es así porque se fomenta; hay mucha amistad, mucha confianza. En la cocina, cuando llegan las comandas, organizo a mi grupo, aunque ya cada quien tiene una actividad muy específica. También vemos pendientes y si nos gustaría sacar alguna cosa en especial.

**¿Cómo sabes que a alguien le gustó un platillo?**

En mi cocina tengo una ventanita desde donde puedo ver a los comensales, entonces trato de observar sus reacciones. Si mueven la cabeza hacia adelante, les gustó el platillo; si no, entonces salgo y les pregunto: "¿Qué les pareció?". Muchas veces la presencia del chef ayuda para que entiendan la combinación de los sabores, cómo se come, qué tipo de maridaje conviene, etc.

### **¿Cómo te ayuda el Opus Dei en tu trabajo y en el trato con las personas?**

En general, las personas del Opus Dei que he conocido son muy alegres y positivas. En un medio como la cocina, que en ocasiones podría parecer un poco hostil, fomentar la visión positiva y la alegría me ha ayudado mucho, en especial para transmitir a los compañeros el cuidado hacia las cosas pequeñas.

**¿Cómo le das un toque de permanencia a tu trabajo, que, materialmente, podría ser algo efímero?**

Tengo muy claro que nos santificamos por medio del trabajo. Si estamos haciendo bien las cosas y damos un buen ejemplo a los demás, te estás ganando un lugarcito en el cielo.

**A veces las cosas no salen bien, ¿cómo vives las frustraciones de la cocina?**

Suele pasar, pero hay que hacer las cosas rápido, propiciar el ritmo en el servicio. Podemos tardar un poquito con alguna mesa, pero sacamos la otra y los primeros tiempos. Debes tener mucho criterio y habilidad para quedar bien con todos y dejarlos satisfechos.

**¿Quién le cocina al chef?**

Mi caso es curioso porque estoy mucho en la cocina, entonces, como entro en contacto con tantos aromas y texturas, como lo que sea... hasta cereal. ¿Cómo un chef puede comer cereal? Pues se me antoja. No soy nada complicado para comer: disfruto unos taquitos en la calle, un buen restaurante, un cereal, un sándwich y las quesadillas que me hace Lucero, mi esposa.

.....

pdf | Documento generado  
automáticamente desde [https://  
opusdei.org/es-hn/article/con-sabor-a-  
eternidad/](https://opusdei.org/es-hn/article/con-sabor-a-eternidad/) (09/04/2025)