

UN PARADOR ATENDIDO POR JÓVENES ESTUDIANTES

Escuela de Alta Gastronomía en Punta del Este

Espectacular vista de Punta del Este, toda la onda de los estudiantes de UTU y muy buenos precios, en la Parada 12 de la Mansa.



El 5 de enero de 2012 abrió sus puertas la Escuela de Alta Gastronomía "Dr. Pedro Figari", del Consejo de Educación Técnico Profesional Universidad del Trabajo del Uruguay (UTU) en conjunto con la Intendencia de Maldonado, en el Parador de la Parada 12 de la Playa Mansa de Punta del Este.



Escuela y Parador, toda una innovación

En esta Escuela, 25 chicos egresados de los cursos de UTU que provienen de Paysandú, Artigas, Montevideo y Canelones, junto a seis experimentados docentes, se especializan en la parte práctica del fascinante mundo de la gastronomía en una iniciativa totalmente innovadora en el país.

Durante el verano, los estudiantes fueron convocados para realizar una pasantía, brindándoles la posibilidad de desarrollar lo aprendido nada más ni nada menos que en Punta del Este.

A partir de marzo, además de cursos de gastronomía, se estará impartiendo el Bachillerato de Organización y Promoción de Eventos, y se mantendrá el restaurante abierto al público.



Una atención diferente

Supervisados por los docentes, los jóvenes cubren todas las áreas necesarias para tener en funcionamiento un restaurante. Para la enorme mayoría de ellos es la primera experiencia laboral, la cual asumen con gran entusiasmo y poniendo toda la onda a la hora de interactuar con los clientes.

Entre todos se nota un gran sentido del compañerismo y solidaridad, ya que comparten varias horas de trabajo y también durante su alojamiento que tienen en la Escuela Agraria de San Carlos.



Todas las comidas en un buen lugar

La propuesta gastronómica de la Escuela abarca las cuatro comidas (desayuno, almuerzo, merienda y cena), así como los tragos.

Cuenta con un amplio salón cerrado y ventanales que miran hacia el mar y la Isla Gorriti.

Algo que llama la atención de los extranjeros, es la presencia de la bandera uruguaya, la de Artigas y la de los 33 Orientales, las cuales tienen que estar debido a que es un centro educativo oficial. Figari, que da nombre a la Escuela, tiene su propio rincón en el que hay libros y material de referencia del artista.

Para describir la terraza hay miles de adjetivos, pero qué mejor que verla y que cada quien saque sus conclusiones.



Precios que no parecen de Punta del Este

Para que todo el mundo pueda disfrutar de este lugar, los precios son por demás convenientes, en especial en relación a lo que se cobra en nuestro principal balneario.

En enero de 2012, destaca el menú turístico que se sirve de lunes a viernes a mediodía a \$350 y que incluye entrada, plato principal (eligiendo entre dos opciones diarias que puede ser desde milanesa con papas fritas, hasta pasta o pescado), guarnición, bebida, pan y postre.

Para la tarde salen cafés a \$60, acompañados de dos alfajorcitos de maicena, gentileza de la casa.

Y para la puesta del sol, de lunes a viernes de 19 a 21 hs., un litro de clericó con una picada está a \$100.

? Anécdotas y situaciones

"Yo le vendí un agua sin gas a un perro", contó Juan (de 19 años), cuando una persona le pidió un agua sin gas y un vaso de plástico, que ante su asombro y el de sus compañeros, puso en el piso para que su mascota bebiera.

Rodrigo (de 22 años) afirma que en todo momento se sienten muy respaldados por los profesores. Puso como ejemplo una vez que estaba cobrando la cuenta y se confundió en un precio. Consultó al docente y resolvió la cuestión haciendo una rebaja al cliente, quien entendió la situación y quedó conforme con la solución. Con orgullo y frente a Graciela Pérez, Subdirectora de la Escuela, Rodrigo aseguró que es la última vez que se equivoca.



Departamento de Maldonado, Parada 12 de la Playa Mansa, Punta del Este, de 10 a 23 hs.