

## **NICOLLE BIRTA, OMUL CARE TRANSFORMĂ REALITATEA ÎN POVESTE**

### **Care a fost momentul declanșator care te-a împins să te apuci de școala de bucătari?**

Am avut de multe ori tentativa de a urma școala de bucătari, știam că vreau să fac asta într-o zi, dar mereu îmi găseam scuze să nu o fac: îmi spuneam că nu o să am timp, că nu e momentul potrivit – și, probabil, chiar nu este momentul potrivit atunci când îți găsești tot soiul de pretexte. Anul trecut însă, a fost un moment complet neplănit în care am văzut întâmplător anunțul pentru înscrierea într-o nouă serie la școala de bucătari și pur și simplu am spus „da, vreau să fac asta acum”. Am adunat documentele pentru dosar, a doua zi mă înscriam, a treia zi începeam școala. Cam ca atunci când cumperi spontan un bilet de avion, îți faci repede bagajele și pleci într-o călătorie luând cu tine doar zâmbetul și o doză de curaj. Știam, simțeam că era momentul să fiu mai mult decât un om pasionat care gătește în bucătăria lui de acasă. Iar faptul că în fiecare seară după un slalom între muncă, proiecte, activitățile de zi cu zi și cursurile de la școală mă întorceam acasă zâmbind ca un copil mi-a confirmat că nu puteam să iau o decizie mai bună.



### **Ce școală, ce cursuri ai urmat?**

Am ales să merg la THR Group, iar cursul a fost unul de calificare pentru meseria de bucătar, a durat 6 luni și a fost împărțit în 3 module principale: o parte de teorie, în care am învățat baza acestei meserii, de la reguli de igienă și organizare a bucătăriei profesionale până la materii prime și rețete propriu-zise, apoi a existat o parte de engleză aplicată, finalizată cu un examen parțial, apoi o perioadă de aplicații practice în bucătăria școlii, în care am exersat concret tehnicile învățate la modulul teoretic, iar la final a existat o perioadă de practică, pe care fiecare cursant a avut ocazia să o urmeze în locații specifice, hoteluri și restaurante.

### **Cum a fost? Ce ți s-a părut cel mai greu? Ce ți-a plăcut cel mai mult?**

Frumos și util, pentru că, deși de-a lungul timpului, eu am învățat foarte multe pe cont propriu, nu am făcut-o niciodată la modul organizat, așa cum o faci la școală. Am trecut de la una la alta în funcție de ce-mi făcea mie cu ochiul, de dispoziție, de cărțile la care ajungeam, de inspirația de moment. În plus față de asta, experiența de bucătărie profesională e complet diferită față de home cooking, mai ales în perioade aglomerate, când e nevoie de viteză de reacție, stăpânire de sine și comunicare bună cu ceilalți colegi. Cel mai mult mi-a plăcut însă acel sentiment de armonie care te cuprinde când știi că faci ceva care te hrănește, care ți se potrivește, care e în deplină concordanță cu tine – un sentiment puternic, care îți dă energie chiar și atunci când n-ai apucat să dormi decât 4 ore pe noapte.

### **Ce ai gătit pentru examen? Cum anume s-a desfășurat?**

Examenul a avut două părți, o evaluare teoretică și o probă practică. Examenul teoretic a fost sub forma unui test grilă, cuprinzând 18 întrebări cu unul sau mai multe răspunsuri corecte – întrebări foarte tehnice, foarte precise. După examenul scris, am mers cu toții în bucătăria școlii, unde a început proba practică – pregătirea unui preparat culinar și prezentarea lui în fața unei comisii de evaluare. Eu am ales să pregătesc ceva care să marcheze frumos sfârșitul acestei călătorii de jumătate de an, așa că am creat un turnuleț de macarons cu o cremă de mascarpone cu lămâie și frunze de cimbru lămâios, peste care am așezat felii de căpșune proaspete. Am servit alături un coulis de căpșune cu limoncello.

### **Cum te simți acum, mai bogată cu o diplomă de bucătar?**

Știți cum se spune: nu contează destinația, ci călătoria în sine. Parafrazând, așa spune și eu că nu diploma e cea care contează, ci parcursul, aventura de a fi spus „da” acestei provocări. Nu vad în niciun caz faptul că am ajuns aici ca pe un final, dimpotrivă: cumva, am sentimentul că adevărata aventură abia acum începe.



Preluare CoolTura Mall (online)

<http://www.coolturamall.ro/nicolle-birta-realitatea-in-poveste/>

Data publicării: 25 iulie 2016