

## Estudiantes de Cocina Internacional de la Escuela Carlos Rosario ofrecieron degustación de comida asiática

El “Community Culinary Event” contó con sushi, tempura de vegetales, pollo teriyaki, ramen y helado frito

Ricardo Sánchez-Silva | 11/2/2017, 12:55 p.m.



Gracias a la preparación en Arte Culinario, los egresados y estudiantes han incrementado sus sueldos un 33% en promedio.  
RICARDO SÁNCHEZ-SILVA

La Escuela Internacional Charter Pública, Carlos Rosario, junto a miembros de distintos sectores de la comunidad y socios estratégicos, brindaron la oportunidad a estudiantes de Arte Culinario, de mostrar su talento en la cocina asiática, gracias a una degustación en las instalaciones del Campus Sonia Gutiérrez al noreste de Washington DC.

Los participantes del programa de Cocina Internacional mostraron diversos platos de su creación en esta edición del “Community Culinary Event”, tales como sushi, tempura de vegetales, pollo teriyaki, ramen y helado frito, mientras que fueron evaluados por los profesores.

“Los muchachos lo hicieron excelente. Tenemos estudiantes muy apasionados con su educación y metas. Es una experiencia única, gratificante y motivadora de ver esas personas que se sacrifican, tienen tanta responsabilidad y vienen a la escuela con entusiasmo a aprender algo nuevo”, dice Sebastián Lamer, director de Arte Culinario.

En la actualidad, la institución cuenta con tres programas en el área. El más largo, con una duración de diez meses, es cocina básica o fundamental, en el que los alumnos aprenden lo primordial, tales como cortes, presentación de platos y distintas técnicas. Los otros dos son repostería y cocina internacional (cinco meses cada uno). Al completar el primer nivel, egresan con un certificado que acredita su conocimiento y el correspondiente a manipulación de alimentos.

# El Tiempo Latino

Washington D.C. Metro Area's Newspaper in Spanish

“Ver a una persona cambiar por el esfuerzo que uno pone para transmitirle información es increíble. Descubrí a través del tiempo que enseñarles a cocinar era la segunda prioridad. La primera es mostrarle quiénes son ellos y darles un poco de confianza en sus habilidades, dejándoles experimentar un plato de principio a fin”, comenta Mariano Ramos, Gerente de Cocina, quien antes de ocupar ese cargo impartió clases por seis años en un ambiente que considera diverso e inclusivo.

Un factor importante, dado a conocer por la institución es el seguimiento que le hacen a sus egresados e incluso a quienes aún cursan estudios y trabajan al mismo tiempo. Así pues, aseguran que gracias a la preparación obtenida han incrementado sus sueldos un 33% en promedio.

“Los muchachos lo hicieron excelente. Tenemos estudiantes muy apasionados con su educación y metas. Es una experiencia única, gratificante y motivadora de ver esas personas que se sacrifican, tienen tanta responsabilidad y vienen a la escuela con entusiasmo a aprender algo nuevo”, dice Sebastián Lamer, director de Arte Culinario.

## Voces de superación

La mexicana Bersabe Feliciano Madrid llegó a EEUU en 1986 y por muchos años sufrió de violencia doméstica. Afirma que luego de pasar por esa experiencia, su hija la impulsó a inscribirse y le “abrió la ventana a la educación”. Hoy día, dice no haberla defraudado, pues esos momentos de oscuridad pasaron y ahora tiene metas que quiere ver cumplidas.

“Tenía miedo de enfrentarme a la realidad y mi hija al noveno mes de embarazo fue a sentarse conmigo una semana en la escuela para que se me quitara el temor”. La escuela la hizo salir de la gran depresión que enfrentaba y su vida tanto profesional como personal dio un giro. Ella misma reconoce que se ha superado. Su meta a largo plazo es montar su propio camión de comida o hasta un restaurante.

Mirna Argueta, quien llegó hace diez años de El Salvador también ha visto diferencias notables, pues le apasiona la cocina y siempre trabajó en el área, pero ahora tiene la oportunidad de formarse para validar su conocimiento y adquirir nuevas destrezas. “Esta escuela lo ayuda mucho a uno, no importa el color de la piel o el estatus migratorio que tengas. Aquí hay oportunidades”.

“Las bases que nos da la escuela me han servido mucho en mi vida profesional. He ido mejorando en el trabajo y las técnicas que nos enseñan son muy buenas. Me gustaría ser chef o sub chef de un restaurante famoso o tener el mío. No importa de qué país seas, si uno se propone cumplir su sueños lo puede hacer”, añade Denis Guerra, estudiante salvadoreño.

Los requisitos para ingresar a la institución son sencillos: un documento de identificación local o de otro país (ID), residir en el Distrito de Columbia y tener algún recibo que así lo demuestre. También se debe presentar un examen de nivelación de inglés para ser ubicado en la clase de idioma correspondiente.

<http://eltiempolatino.com/news/2017/nov/02/estudiantes-de-cocina-internacional-de-la-escuela-/>