

## L'Escola Pia d'Igualada inaugura un innovador restaurant pedagògic

Dm, 2/12/2014 per Catalunya Religió



*(Escola Pia)* “Com potenciar la formació dual dels alumnes de cuina i gastronomia i comptar amb possibilitats reals d’inserció laboral?” es van preguntar a l’Escola Pia d’Igualada fa algun temps. La resposta s’ha materialitzat fa unes setmanes en el restaurant l’Atelier, un restaurant pedagògic on s’hi treballen diversos conceptes com l’aprenentatge, el servei, la generositat i el futur laboral de molts joves.

“Que els nostres alumnes fessin pràctiques reals de cuina era molt complicat”, explica **Jaume Ars**, director de l’[Escola Pia d’Igualada](#), i “va sorgir la possibilitat de signar un conveni amb l’ajuntament de Vilanova del Camí per la cessió d’un espai situat al Centre d’Innovació d’Anoia”. Un lloc ideal per poder donar servei a les empreses instal·lades allà i que permet als alumnes practicar in situ els conceptes apresos a l’aula.

L’equip de l’Atelier el formen vuit persones diàries. Un professor de cuina, el **Toni**, i una professora de serveis, la **Laura**, estan al capdavant del projecte, i els acompanyen també la **Cristina** i la **Laia**, dues exalumnes de cuina de l’escola que estan contractades al restaurant. Alhora, diàriament compten amb quatre alumnes en pràctiques que van rotant durant el curs i que realitzen tasques tant de cuina com de sala.

### **El client estableix el preu del tiquet**

Una de les característiques innovadores del restaurant es visualitza en el moment del pagament. El tiquet de cada client apareix a zero i és el propi comensal qui estableix el preu. “Ens basem en el concepte de generositat”, afirma Ars, “a cada tiquet el client veu que ell ha menjat gràcies a la solidaritat anterior d’algú altre que abans que ell ha pagat pel servei; ara li toca al client seguir la cadena generosa aportant el que cregui oportú”.

Com a restaurant pedagògic no tenen com a objectiu fer negoci, tot i que no pequen d'ingenuïtat; saben que la proposta és agosarada, però confien i aposten per "la solidaritat de la gent". Els clients, que poden gaudir d'esmorzars i dinars de dilluns a divendres, es troben una carta de cuina tradicional, de producte quilòmetre zero -de la zona- i on hi ha un seguit de recomanacions de combinacions de plats per poder fer diferents menús "com el dietètic, el calòric, el vegetarià", tot i que la carta llista un seguit de plats i el client en tria lliurement.

Les primeres impressions en una setmana de funcionament són bones i esperançadores. Ars comenta que han fet molts dinars de promoció entre entitats, organitzacions del sector de l'hostaleria i empreses, i que les respostes "són positives". Des que han obert a ple rendiment -fa deu dies- han servit una mitjana de trenta menús diaris. El repte, ara, és, segons explica Ars, "poder signar convenis de col·laboració amb entitats i establiments d'hostaleria per poder exercir com a Borsa de Treball amb els nostres alumnes a través de la nostra Agència de Col·locació Escola Pia de Catalunya".