

Escuela Silken de Alimentos y Bebidas

Una apuesta por la restauración de calidad en Vitoria



La cadena de Hoteles Silken sigue apostando por la excelencia a través de la **Escuela Silken de Alimentos y Bebidas (ESAB)** en Vitoria, de la mano del gran cocinero **Martín Berasategui**, poseedor de seis estrellas Michelin. El chef donostiarra preside este centro gastronómico en el que se forma a los jefes de cocina y sala de los 33 hoteles de la cadena española, respetando la cultura gastronómica de cada región y la identidad de cada restaurante.



La Escuela Silken de Alimentos y Bebidas es el primer centro puesto en marcha por una cadena hotelera para la formación continua de sus empleados, tanto en el área de Cocina como en el de gestión de Sala. Los cientos de alumnos que han pasado estos dos años por esta escuela, han adquirido nuevas ideas y habilidades culinarias, y han renovado sus aptitudes en la gestión de equipos de sala y en atención al cliente, de la mano tanto de Martín Berasategui como del director general del centro, Raúl Cabrera,

“Ofrecer una restauración de calidad”, como asegura el director general de Silken, Javier Tobar, “es un valor añadido en la hotelería. Por eso, en Hoteles Silken apostamos por una formación culinaria y de hostelería, con el fin de ofrecer a nuestros clientes nuevas experiencias que superen sus expectativas”.

La cadena hotelera ha sido reconocida con el Premio Nacional de Fomento a la Calidad en la Restauración 2011, que desde hace diez años concede la Federación Nacional de Profesionales de Sala en el marco de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN). Este galardón reconoce a aquellas empresas que mejor han contribuido a la formación del personal de Sala, en una constante búsqueda por la mejora en la calidad del servicio.

Fue el director de Recursos Humanos y Calidad de Hoteles Silken, Amado Jiménez, el encargado de recibir el premio en nombre de la cadena hotelera. Durante el acto de entrega señaló que “en Silken siempre buscamos la excelencia, a través de tres vertientes distintas; desde las personas, apostando por la implicación y la formación; desde la calidad, tanto en el producto como en el servicio; y desde la creatividad, en todas sus expresiones y en todas las áreas de negocio y muy especialmente en el de la restauración”.

Martín Berasategui, seis estrellas Michelin

En esta línea, la cadena ha querido contar en su escuela de gastronomía con los mejores. No en vano, Martín Berasategui, es el único chef en España con seis estrellas Michelin. El cocinero, que como él mismo señala, “se deja la piel para convencer a cada comensal”, tuvo su primer contacto con la cocina a cuando tenía sólo 13 años, y a los 26 recibió ya su primera estrella Michelin.

En 1993, el donostiarra puso en marcha, junto a su mujer, su propio restaurante y en 2005 es elegido uno de los dos mejores chefs europeos, por las votaciones realizadas entre 35 chefs con tres estrellas Michelin. Este año, Martín Berasategui se ha convertido en el único cocinero en España con seis estrellas Michelin.

El éxito de Martín Berasategui en la asesoría y dirección de restaurantes se basa en su capacidad de crear equipos cohesionados, basados en su liderazgo y en su vocación de formador de nuevas generaciones de cocineros. Esta filosofía impregna ahora el trabajo con los jefes de cocina y sala de la cadena hotelera y repercute en el servicio recibido por los clientes de Silken.

Como el propio Martín Berasategui ha señalado, “la Escuela Silken de Alimentos y Bebidas es un reto muy importante. Se trata de marcar un estilo propio, de transmitir todo nuestro conocimiento al equipo Silken, de forma que seamos capaces de contagiarles el entusiasmo y tesón que siempre hace falta para superarse. Estamos seguros de que lo conseguiremos”.



Martín Berasategui y Javier Tobar, Director General de Silken

El equipo Silken: siempre buscando la excelencia

La dirección de la escuela de gastronomía de Silken corre a cargo de Raúl Cabrera, mano derecha de Martín Berasategui desde hace más de una década. Cabrera es el responsable de la restauración del Hotel Silken Ciudad de Vitoria y, entre otros establecimientos, ha sido jefe del restaurante Kursaal Martín Berasategui, reconocido con una estrella Michelin. Ahora, es el encargado de la orientación y formación de los jefes de cocina de Silken, a los que transmitirá las mejores recetas de su innovador estilo.

Los cursos ofrecidos por la Escuela Silken de Alimentos y Bebidas permitirán a los alumnos adquirir nuevas ideas y nuevas competencias en cocina y sala, siempre bajo la identidad, y el espíritu inconformista y de superación de Martín Berasategui y su equipo.

Los empleados de Hoteles Silken entrarán en contacto con los valores de la cadena, conocerán las especificidades de un hotel, serán instruidos en los distintos recetarios y estilos del cocinero donostiarra, y llevarán a cabo varias clases prácticas en el restaurante del chef en Lasarte.

Berasategui junto a Raúl Cabrera, en los fogones de Silken Ciudad de Vitoria



Raúl Cabrera impartiendo el curso de cocina



Carrillera de cerdo ibérico con puré especial de patata y champiñones al ajillo

El atractivo sensorial y emocional del comedor, la atención al cliente, la motivación de los equipos o nociones de protocolo forman también parte de los cursos de esta escuela de gastronomía.

En la ESAB, los empleados de Hoteles Silken reciben una preparación de alto nivel y mejoran su nivel de profesionalidad. De esta forma, los clientes de la cadena se benefician del servicio de gran calidad ofrecido por los profesionales de Silken en cada uno de sus establecimientos en toda España.

Silken Ciudad de Vitoria: una constante de superación

El Hotel Ciudad de Vitoria es el encargado de albergar la sede de la Escuela Silken de Alimentos y Bebidas. Este hotel ha sido referente en la capital alavesa, desde su inauguración en 1993, entre otros aspectos por su vertiente gastronómica.

Y es que desde su creación, la cadena Hoteles Silken se ha caracterizado por ofrecer a sus clientes una cocina de alta calidad en todos sus centros. Sus hoteles y restaurantes son lugares con personalidad propia, en los que sus empleados actúan como anfitriones, conocen y cuidan los gustos de sus clientes para que éstos se sientan como en su casa.

El Silken Ciudad de Vitoria, que dispone de 149 habitaciones, cuenta con una trayectoria marcada por la innovación y la calidad en el servicio a sus clientes. El hotel, inicialmente pensado como establecimiento urbano dirigido principalmente a la clientela de negocio, no ha olvidado nunca el importante componente turístico de la capital alavesa.

Vitoria se convierte así en la ciudad perfecta para albergar una escuela de esta categoría. Como señala Martín Berasategui **"es la ciudad pionera, donde nació mucho de lo que pasa hoy en día en la cocina española"**. La iniciativa de Silken aporta un valor añadido a la excelente oferta turística y gastronómica de la que dispone la capital alavesa.



El Silken Ciudad de Vitoria ha hecho de su vertiente gastronómica un valor fundamental durante todos estos años, hasta alcanzar el honor de convertirse hoy en la sede de la escuela de cocina Silken.



Fachada de Silken Ciudad de Vitoria