

## Χρήστος Λαχανάς

Chef de Partie

ROBINSON Club, Daidalos Kos - Aroza Switzerland



Λέγομαι Χρήστος Λαχανάς και σπούδασα Μαγειρική στο πρόγραμμα MENDI στη σχολή της Αθήνας. Αυτή τη στιγμή έχω αποφοιτήσει και εργάζομαι στο ξενοδοχείο ROBINSON Club Daidalos στην Κω.

Η ευχάριστη εξέλιξη για μένα είναι ότι πριν από λίγες μέρες υπέγραψα συμβόλαιο εργασίας με τον ίδιο ξενοδοχειακό όμιλο ROBINSON Club για τα ξενοδοχεία του στην Αρόζα της Ελβετίας μετά από πολύ σκέψη καθώς είχα και πρόταση για τα ξενοδοχεία που έχει ο όμιλος στα Κανάρια Νησιά.

Ανέκαθεν η Μαγειρική ήταν για μένα τρόπος έκφρασης και δημιουργίας. Αποφάσισα, λοιπόν, να κάνω αυτό που αγαπώ επάγγελμα. Για να γίνεις, όμως, σωστός επαγγελματίας δεν αρκεί η αγάπη. Χρειάζεται και γνώση. Ως πάροχο γνώσεων επέλεξα το μοντέλο της Διττής Εκπαίδευσης που εφαρμόστηκε στο MENDI και ασφαλώς δεν διαψεύστηκα. Εμπιστεύτηκα τον Διευθυντή Σπουδών της Σχολής, τους καθηγητές μου και τολμώ να πω ότι τα λεγόμενα τους που τότε ακούγονταν κάπως ουτοπικά πλέον έχουν βγει αληθινά.

Στη Σχολή διδάσκεται η Μαγειρική Τέχνη από τους πλέον καταξιωμένους και έμπειρους Chef στον χώρο. Αυτός ήταν άλλωστε και ο αρχικός λόγος που επέλεξα το συγκεκριμένο πρόγραμμα. Ήθελα να μάθω δίπλα και από τους καλύτερους. Η διδασκαλία -τα θεωρητικά- γίνονται στις πιο σύγχρονες εκπαιδευτικές εγκαταστάσεις και σε πραγματικές συνθήκες, ενώ παράλληλα στο πλαίσιο των μαθημάτων γίνονται πολλές εκπαιδευτικές εκδηλώσεις και επισκέψεις. Εμείς ως Σχολή συμμετείχαμε στην έκθεση HORECA στο διαγωνιστικό της μέρος και πήραμε το Χρυσό Μετάλλιο στην κατηγορία του Γαλλικού Μπουφέ. Γίνεται λοιπόν αντιληπτό ότι τα πάντα τελούν υπό άψογη οργάνωση.

Όντας πια δύο χρόνια μετά την αποφοίτησή μου, συνειδητοποιώ ότι μέσω της Σχολής έχω λάβει όλες τις γνώσεις και τα εφόδια για να γίνω ένας άρτιος επαγγελματίας και να είμαι σε θέση να αναλάβω υπεύθυνα την οργάνωση και λειτουργία μιας σύγχρονης κουζίνας, διότι διαπίστωσα ότι πίσω από ένα υπέροχο οπτικά και γευστικά πιάτο, κρύβεται εκτός της έμπνευσης του Σεφ, η ομαδική δουλειά, η ακρίβεια, η ένταση...

Πολλοί λένε ότι η Μαγειρική είναι ένα επάγγελμα «της μόδας». Η αλήθεια όμως απέχει. Στις μέρες μας η Μαγειρική αποτελεί ένα από τα πλέον περιζήτητα και αναγνωρισμένα επαγγέλματα. Οι σπουδές μας, μας ετοιμάζουν για επαγγελματίες μάγειρες, με προσόντα που θα μας επιτρέψουν να ξεχωρίσουμε στο χώρο αυτό.

Η Μαγειρική είναι μαγεία, τέχνη, δημιουργία, ταξίδι... Το μόνο που χρειάζεται είναι αγάπη, σωστή εκπαίδευση, επιμονή και συνεχή ανησυχία με την έννοια της εξέλιξης. Εχθρός της Μαγειρικής είναι η λογική του «βολέματος» σε ένα μέτριο επίπεδο.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω τον Δάσκαλό μας, Executive Chef, Δημήτρη Καραμπίνη από καρδιάς για ό,τι έκανε για μας αλλά και για μένα προσωπικά, τον κύριο Στεφόπουλο και την Άννα για την οργάνωση της Σχολής, κάτι που δεν σας είπα ποτέ...

Αγαπητοί συνάδελφοι... καλές σπουδές! Και να θυμάστε... Ο χώρος της κουζίνας είναι μικρός... Όλο και κάπου θα συναντηθούμε! Γεια σας!