

# El Discreto encanto

de la vida

**Sandra Martín** ▶ EXPERTA EN PUBLICIDAD / Directora de Chef Training U.S.



Sandra Martín, paseando entre los emblemáticos taxis amarillos de Nueva York, ciudad donde vive y trabaja desde hace casi nueve años.

## «EEUU sigue abierto a los profesionales cualificados»

Nacida en Palma, ha montado una empresa que ofrece cocineros españoles para realizar prácticas en restaurantes norteamericanos

**S**andra Martín (Palma, 1982) ha montado en Nueva York una empresa llamada Chef Training U.S. junto a su socia y amiga Mamen Sala, en la que ofrecen cocineros cualificados españoles para que realicen prácticas en los restaurantes estadounidenses de calidad.

—¿Desde cuándo vive en Estados Unidos?

—Vine a Estados Unidos en octubre de 2008 para realizar unas prácticas formativas para una institución americana. Durante esta etapa tuve la oportunidad de ayudar a muchos jóvenes a dar el salto a Estados Unidos, ya que gestionábamos visados en prácticas para estudiantes españoles y, gracias a esta experiencia, me di cuenta de que podía ayudar a muchos otros jóvenes a desarrollarse profesionalmente en este mercado.

—¿Ha sido complicado llevar a cabo ese proyecto en este país?

—No ha sido complicado, ya que la aceptación ha sido muy buena. Hemos tenido el apoyo de muchos grupos de restaurantes de cocina española y el boca a boca ha hecho el resto. Ahora hasta nos contactan empresas de todas partes de Estados Unidos, desde Miami hasta Seattle. Incluso el tipo de cocina ha cambiado. Empezamos con restaurantes españoles por la empatía que podían tener con el programa y, ahora, hasta grupos de restaurantes de gastronomía americana, japonesa, italiana y latinoamericana nos están contactando. Los españoles estamos muy bien considerados y éste sigue siendo un país que abre las puertas a los profesionales cualificados y con ganas de comerse el mundo.

—¿Cómo surgió la idea?



Mamen Sala, socia y amiga de Sandra Martín en Chef Training U.S., ya trabajaba antes en el mundo de la gastronomía.

—Fue un cúmulo de casualidades. Durante mi anterior trabajo tuve la oportunidad de ayudar a más de 200 españoles a desarrollarse en este mercado pero, lamentablemente, ninguno del sector culinario. Había una falta de información y ningún

nexo de unión entre escuelas y empresas estadounidenses. A pesar de la barrera que puede suponer la visa y la falta de información, me di cuenta que en realidad era mucho más fácil y quería ayudar a otros a venir. Eso, unido a que los españoles llevamos la gastronomía de nuestra tierra en la sangre y que la marca España está de moda en EEUU, me llevaron a empezar a darle vueltas a la idea de un programa para chefs, que ayudara a nuestra cantera a descubrir nuevas técnicas, a experimentar otro tipo de gastronomía y, sobre todo, a que creáramos embajadores de la marca España.

—¿Se embarcó sola en este proyecto?

—Tras muchas visitas a restaurantes amigos de Nueva York, vi que el programa tenía muy buena acogida, y se lo conté a mi socia y amiga Mamen Sala, española también. Ella trabajaba en el sector de la gastronomía en la ciudad de Nueva York y, no solo

“

«Hemos tenido el apoyo de muchos grupos de restaurantes españoles»

«No había ningún nexo entre escuelas y empresas estadounidenses»

”

me corroboró mi idea, sino que se apasionó con el proyecto. En Estados Unidos había falta de mano de obra cualificada, entusiasta y con capacidad creativa así que nos pusimos a ello y poco a poco nuestro bebé, que es como le llamamos, fue creciendo hasta el día de hoy, que hemos traído ya a 25 estudiantes y las previsiones para el 2017 son de éxito.

—¿Cuántas plazas hay?

—Actualmente contamos con más de 40 prácticas activas, tanto en cadenas hoteleras como en restaurantes y cada día se van sumando más empresas. Las ofertas tienen una duración máxima de 12 meses, que es la estancia máxima que permite el visado que se gestiona.

—¿Qué restaurantes participan en el programa?

—Algunos de los restaurantes u hoteles con los que estamos colaborando son: Passion Restaurant Group, Socarrat Paella Bar, Zuma Group, Room Mate Hotels, Eurostars Hotels y Dylan Hotel, Teleféric Barcelona, Tarsan i Jane, y muchos más. Además, actualmente se están sumando también empresas privadas comprometidas con la movilidad juvenil y con ofrecer ofertas de calidad para nuestros jóvenes. Un claro ejemplo de ello es Air Europa, que coincide que tiene su sede central en Mallorca.

—¿Cree que Trump se preocupará por una dieta más saludable para sus compatriotas en vez de tanto 'fast' y 'junk food'?

—A través de los restaurantes gestionados por la organización Trump se apuesta por comidas gourmet, la cocina de vanguardia y por la alta gastronomía. Trump apostó por José Andrés, nuestro mayor embajador en EEUU, pero fue nuestro chef, y no el actual presidente de EEUU, quien decidió romper su contrato de colaboración por diferencias políticas.

• Jaime Moreda