

## Solo a 10 metros de distancia.

Solo a 10 metros de distancia!

Qué son 10 metros!

No lo podía entender!

Era una distancia tan pequeña que cualquiera la podría cruzar.

Como podría ser capaz una persona de renunciar a la satisfacción y disfrute de trabajar en uno de los mejores restaurantes, únicamente por el ego y el orgullo. No lo podía imaginar. Era como renunciar a todo lo que cualquier persona deseaba en este mundo, conseguir la satisfacción de trabajar bajo los mismos fogones que los prestigiosos e ingeniosos cocineros del mundo. Obtener el mayor de los preciados tesoros que reúne un equipo: el conocimiento de hacer las cosas.

Yo había renunciado en muchas ocasiones a mi ego para



equipo humano

escuchar a los demás para ayudarles y, quizás la respuesta no había sido la adecuada, pero la cocina funcionaba como un todo coordinado y al unísono; ganaba el equipo siempre. Mi sacrificio y el de los demás, se hacían por un bien común: satisfacer a los comensales.

Mi alma la había regalado a ese Team de Cocina, por lo mucho que había aprendido de ellos, por la pasión y armonía que ponían a la hora de elaborar los platos.



Cada uno tenía su rol bien definido. Uno estaba en la partida de los entrantes, otro en la partida de los primeros, el resto en la partida segundos y postres. Todos tenían una tarea individual que realizar, pero al mismo tiempo se respiraba un sentimiento de unidad y se oían preguntas sobre el estado del resto de partidas.

El chief, cantaba las comandas con seriedad y claridad, y el resto de compañeros de equipo respondían de una forma ordenada y de comprensión. Únicamente hacia falta un; Sí Chief!

Antes se habían sentado a estudiar los platos, principalmente los ingredientes, los tiempos de cocción, las compras a realizar, las peculiaridades de la carne que iban a elaborar, así como lo complicado y sencillo al mismo tiempo que suponía mantener un helado frío. Todos juntos habían elaborado los tiempos de trabajo de cada uno de los platos porque después iban a estar

solos en sus partidas correspondientes dando respuesta a sus compañeros, tal y como habían quedado.

No sabría describir el sentimiento pues se encontraba entre una sensación de responsabilidad y otra sensación de estar protegido, pero nunca sabré describir la sensación de las emociones que se respiraban en esa cocina.



No os voy a engañar, como grandes cocineros y como grandes talentos, no faltaban las discusiones entre nosotros por la elaboración de los platos, pero hasta esos momentos de reflexión nos servían a todos para comprender la dificultad del trabajo de los demás.

Lo que sí puedo decir, es que había un sentimiento de confianza mutua, pues sin eso, ninguno de nuestros maravillosos platos habría salido al escenario.

Me acuerdo de la alegría de todos juntos celebrando la primera estrella Michelin. Había sudado mucho por ella, los procedimientos, los roles bien definidos, la comunicación fluida y la creatividad echando humo. Eran esos días donde todos sabíamos que nos la jugábamos. Pero, de verdad, eran momentos inolvidables de unión, satisfacción, preocupación compartida y sobre todo cariño por el resto del equipo.

Todos teníamos claro que esa comanda mandaba más que nuestro propio ego, que ese viaje compartido valía más que mis propios intereses, y todos juntos sin fricciones elaborábamos día tras día, la felicidad de nuestros clientes.

Al salir del servicio, tenía la sensación de fluidez, ese estado que llaman los expertos “flow”. Era algo inolvidable.

**Ésto es lo que he vivido durante muchos años haciendo cursos de trabajo en equipo dentro de las cocinas. Ver cómo un equipo inexperto, se enfrenta a una cocina, resulta inolvidable.**

**José Enrique García**

**Director de Equipo Humano**

[www.equipo humano.com](http://www.equipo humano.com)