

Héctor Jiménez Bravo

world skills
Americas
Bogotá 2014

8

Héctor Jiménez - Bravo
Invitado especial a las

charlas inspiracionales



Héctor Jiménez Bravo encontró en el SENA las oportunidades y la inspiración para convertirse en uno de los mejores Chefs del mundo. Con seis restaurantes en 3 continentes, fue el ganador del prestigioso Premio de la Sociedad Mundial de MasterChef: "The World Master Chef", es miembro de la muy exclusiva sociedad Gastronómica "La Chaîne de Rotisseurs", es presentador y juez de programas de televisión "Master Chef Ucrania" y "Ucrania tiene talento" y sus creaciones han sido disfrutadas por presidentes, primeros ministros, familias reales y famosas celebridades como Madonna y Donatella Versace.

El será el invitado especial de WorldSkills Americas donde compartirá contigo todos los secretos de su éxito mundial. El famoso Chef nos adelantó varias de sus experiencias.

Ingenio: Al inicio de su carrera lavaba platos en un hotel. ¿En ese momento imaginó que llegaría a hacer tan reconocido e importante en el mundo culinario?

HJB: Mi lema es SUEÑA!!! Siempre he sido un soñador y mis sueños nunca han tenido ningún límite. Cuando lavaba platos me sentía orgulloso, aún me siento orgulloso. No estaba lavando cualquier plato yo tenía bajo mi cargo la limpieza de los platos, las ollas, los utensilios de cocina y los pisos de la mejor cocina de la ciudad. Entonces para mí no era sólo un trabajo ordinario, lo hacía con amor. Mis ambiciones, por su puesto, volaban lejos de esta cocina, pero tenía los pies en la tierra y sabía que tenía que empezar mi carrera de alguna manera y que tenía que ascender paso a paso, posición por posición, para algún día estar en la cima. Muchos periodistas del mundo me preguntaron: "¿ahora que eres un Top Chef que sigue?". Y mi respuesta es: "Todavía tengo que hacer mucho más para estar en la cima. Cuando llegue allá se lo haré saber".

I: ¿Qué se siente ser el chef más joven en el Hilton Boston?

HJB: Fue una de las mejores experiencias de mi carrera. Tuve la suerte de estar trabajando para una de las mayores compañías hoteleras del mundo. Fue un proceso en el que me tuve que acostumbrar a muchas cosas: 1. A trabajar en una compañía multinacional, con una gran estructura corporativa; 2. A una nueva cultura (norteamericana); 3. A ser capaz de crear una impresión "wow" en cada una de mis creaciones culinarias. Fue un proceso rápido y fue necesario crear una actitud global ya que en nuestra cocina habían



personas de más de 10 nacionalidades y cada miembro quería aprender algo. Fue un momento de profunda investigación sobre la comida internacional y sus tendencias.

I: ¿Cuál fue su enseñanza más valiosa como aprendiz del SENA?

HJB: Práctica, ingenio, disciplina, auto-motivación. Es innegable que el SENA creó los cimientos de mi carrera. Esta institución fue capaz de darme las bases sólidas para embarcarme en una carrera internacional y despertó en mí un hambre de más y más conocimiento. Los instructores de cocina me inspiraron; especialmente Marco Ramirez, que más que un instructor fue mi mentor y verlo trabajar fue un ejemplo de disciplina y creatividad que incentivó a mi imaginación a trabajar sin límites en el día a día. Él siempre me enseñó a no estar contento con lo que iba a recibir de mis instructores; me motivó a investigar por mi cuenta, a practicar de forma independiente; era muy estricto conmigo y recuerdo que un día frustrado, tratando de completar mis tareas en la cocina del SENA le pregunté: "¿por qué eres tan estricto y duro conmigo?" Y él respondió: "porque sé que puedes hacerlo mejor de lo que estás haciendo ahora. Por eso, a trabajar". Esta fue mi gran lección.

¿Cuál es su recomendación para los jóvenes y los futuros aprendices del SENA?

1. En este momento es muy fácil encontrar egresados de diversas academias culinarias del mundo que tienen una actitud errónea y esto es absolutamente inaceptable en mi cocina o en cualquier cocina. Cuando usted está cocinando con mala energía, se trasfiere a su receta. 2. Yo no creo en reglas cuando la creatividad entra en juego. Usted siempre debe estar muy abierto a los desafíos y no permita que las reglas limiten su creatividad; 3. cuando este interesado en el proceso visualice el plato en su mente y cocínelo con buena actitud. Le garantizo que será un éxito. 5. Hay algo que siempre le enseñó a mis aprendices: sean

recursivos ya que no hay una cocina en el mundo que tenga todos los elementos o ingredientes. Esto no puede ser una excusa para no crear una obra maestra. Es muy importante que en su casa practique a crear una receta con lo que haya en la despensa y en la nevera, así han nacido mis mejores obras maestras. Siempre he experimentado e investigado y esto nunca terminará porque las artes culinarias son una ciencia que lo enfrentan a desafíos diarios, así como la vida. Quiero que cada bocado sea una sorpresa de sabor, de textura, de aroma, color y creatividad en la presentación donde debe haber siempre un efecto "wow" -cuando el plato se ve por primera vez y luego una explosión de sabores en el paladar-. Esto es lo que cualquier alumno debe practicar.

Todos los días. Yo motivo a mis seguidores hacerlo, porque yo lo he hecho y ha funcionado, así que hay una prueba de su éxito.



Es uno de los exponentes icónico de la cocina "nuevo Latino" que se basa en incorporar ingredientes nativos de la región andina en la cocina tradicional y que está de moda en todo el mundo. "Es un ejemplo de la fusión de la gastronomía global con sabores latinos", dice.

Actualmente es celebridad del canal ucraniano STB, es fundador y presidente de Bravo Restaurant Group LLC, la escuela de gastronomía Héctor Jiménez - Bravo Culinary Academy y Creador de la línea de especias "Culinary Masterpiece" distribuida en toda Europa.