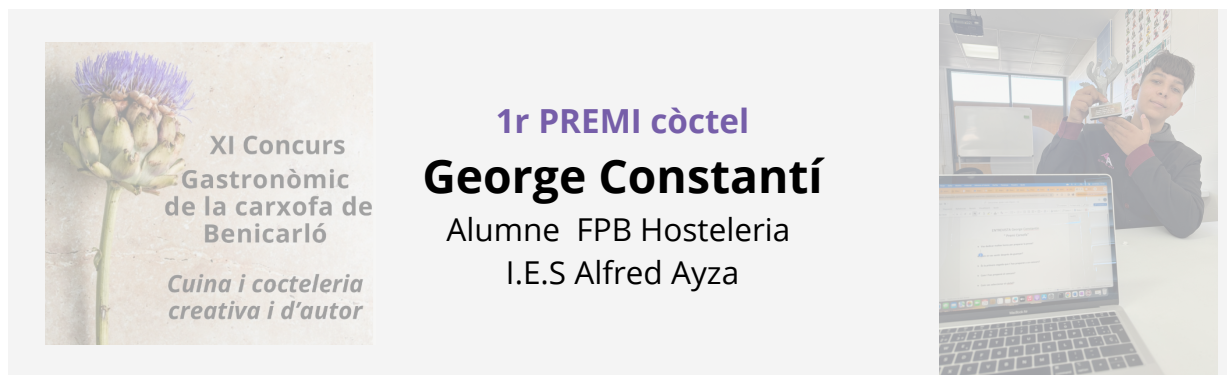


ENTREVISTA



● Vas dedicar moltes hores per preparar la prova?

Bufff, no vos imagineu quant... M'he dedicat dos setmanes de 14 a 15 h només a cocteleria. També durant les classes d'eixes dos setmanes he estat preparant-me i especialitzant-me en els coctels.

● És la primera vegada que t'has presentat a un concurs?

A un concurs de cocteleria sí, però ja m'havia presentat a uns altres concursos, com per exemple: el concurs de Vindicast, que és un concurs de vins que es celebra a Castelló.

● Com t'has preparat el concurs?

He practicat primer en molta aigua i botelles i, he fet molts de moviments tècnics. Se me van trencar algunes botelles jiji...

● Com vau seleccionar el còctel?

El vam seleccionar amb l'ajuda del professorat. Estàvem entre dos coctels i al final vam decidir el que vam presentar al concurs.

La decoració la vaig escollir jo, em va agradar la idea d'una papallona perquè és la reina de la metamorfosi.

El gel vam pensar de fer-lo en forma de carxofa i el van realitzar els companys de primer.

● Quina ha sigut la part més difícil a preparar?

Lo més difícil ha sigut el canvi de color del còctel, perquè hem hagut d'afegir i provar molts ingredients. La decoració també era complicada perquè l'havia de fer en un temps limitat. I evidentment, parlar davant de quasi 300 persones també va ser una part complicada!!

● Com et vas sentir després de guanyar?

Vaig tenir una gran alegria. Me vaig ficar les mans al cap i no m'ho podia creure!! La cara dels professors i dels meus companys també va ser increïble, va ser tot molt emocionant!!

● Després de l'experiència, et dedicaries al món de la cocteleria? Que t'agradaria fer?

Si que em dedicaria, m'agrada moltíssim. Ja m'agradava la cocteleria any passat i desde feia temps que tenia il·lusió de presentar-me a algun concurs.

● Alguna cosa més a afegir George?

Des d'aquí voldria agrair als meus professors per l'ajuda i la gran feina que fan i als meus companys pel seu recolzament.

