



50

success stories

fifty years shaping leaders in hospitality



HOTEL SCHOOL SANT POL DE MAR  
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR  
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR

"I hear and I forget.  
I see and I remember.  
I do and I understand"

Confucius, 554 b.C. – 479 b.C.  
Chinese scholar and philosopher

"se lo dijo... y lo olvidó:  
lo vio... y lo creyó;  
lo hizo... y lo entendió"

Confucio, 554 a.C. – 479 a.C.  
Erudito y filósofo chino

"l'hi va dir... i ho va oblidar;  
ho va veure... i ho va creure;  
ho va fer... i ho va entendre"

Confuci, 554 a.C. - 479 a.C.  
Erudit i filòsof xinès



**50**  
success stories  
fifty years shaping leaders in hospitality



HOTEL SCHOOL SANT POL DE MAR  
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR  
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR



HOTEL SCHOOL SANT POL DE MAR  
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR  
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR



SANT POL UNIVERSITY COLLEGE OF HOSPITALITY MANAGEMENT AND CULINARY ARTS  
ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOTELERÍA Y TURISMO DE SANT POL  
ESCOLA UNIVERSITÀRIA D'HOTELERIA I TURISME DE SANT POL



SANT POL SCHOOL OF CULINARY ARTS AND RESTAURANT SERVICE MANAGEMENT  
CENTRO DE GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN DE SANT POL  
CENTRE DE GASTRONOMIA I RESTAURACIÓ DE SANT POL



STRATEGIC ALLIANCES | ALIANZAS ESTRATÉGICAS | ALIANCES ESTRATÈGIQUES:

CATALAN HEADQUARTER OF:  
SEDE EN CATALUÑA DE:  
SEU A CATALUNYA DE:



Asociación Española  
de Directores de Hotel

AFFILIATED TO:  
CENTRO VINCULADO:  
CENTRE VINCULAT:



COLLABORATING CENTER:  
CENTRO COLABORADOR:  
CENTRE COL-LABORADOR:



COLLABORATOR:  
COLLABORADOR:  
COL-LABORADOR:



PRIMERA EDICIÓ: juny 2016

EDITA:

Hotel-Escola de Sant Pol de Mar  
Carretera N-II, km. 664  
08395 Sant Pol de Mar (Barcelona)  
T. (+34) 93 760 02 12  
F. (+34) 93 760 09 85  
mail@santpol.edu.es  
www.santpol.edu.es

COORDINACIÓ, REALITZACIÓ I IMPRESSIÓ:

Publintur, S.A.  
Rierany dels Frares, 5  
08397 Pineda de Mar (Barcelona)  
T. (+34) 93 766 14 51  
F. (+34) 93 769 56 38  
publintur@publintur.cat  
www.publintur.cat

MEMBER:  
MIEMBRO:  
MEMBRE:



International Association  
of Hotel Schools

MEMBER:  
MIEMBRO:  
MEMBRE:



Confederación  
Panamericana de  
Escuelas de Hotelería,  
Gastronomía y Turismo

ACKNOWLEDGEMENTS:  
RECONOCIMIENTOS:  
RECONeixEMENTS:

Placa de Oro  
al Mérito Turístico  
de España



Placa d'Honor  
del Turisme de Catalunya



In **1966**, a new project is born from the hands of a hotelier entrepreneur: **Sant Pol Tourism School**. Its goal is to prepare the managers of the new industry that is the hope of a whole country with winds of change: Tourism and Hospitality.

During this half century, we have been pioneers both in Catalonia and Spain as a clear hotel management and culinary arts education project. It is the first educational institution in Spain to approach Culinary Arts to the university system. **Hotel School Sant Pol has been the first in Europe to offer postgraduate courses in Culinary Arts, as well as Food & Beverage Management.**

We started being a local tourism school to **become a hotel management, F&B and culinary arts pioneers in Europe**, being one of the references to look at.

Fifty years later, **we are offering degrees in English**, and we are proud to receive **students from over 25 nationalities**. We have become an **international reference in the “learning by doing” methodology** at our training hotel serving real guests, while teaching the latest hotel management and administration techniques, always in **small groups**. This book is our **way to thank the 50 first generations** that have chosen our university as a starting point for their **success in the hospitality industry**.

This book explains **50 success stories\*** from over 5.000 full time students, now professionals from over 55 nationalities. It has not been easy. Those 50 testimonials represent a diverse group from our alumni, but we would like to thank all the remaining successful alumni that could not participate in this project representing the Sant Pol family. They have always believed in our educational model and have been a pillar of the prestige of our university in the industry worldwide.

We also want to **appreciate the excellent work of our professors**. Some of them have been a professional guidance to our students. Their **professional experience and vocation** for this amazing industry have been a key factor to follow our methodology.

In the following pages you will find **50 success stories** as an example of the success and leadership of our alumni. We would like to invite you to travel around the world visiting all types of hospitality companies. Have a nice trip, and enjoy your meal!

RAMON SERRA - PRESIDENT  
LLUÍS SERRA - MANAGING DIRECTOR AND CEO  
JOSÉ HERNÁNDEZ - ACADEMIC DIRECTOR

\* Would you like to share your testimonial? [www.santpol.edu.es/testimonials](http://www.santpol.edu.es/testimonials)

L'any **1966**, de la mà de l'empresari hoteler, **neix l'Escola de Turisme de Sant Pol** amb la missió de formar directius d'un sector per descobrir i que esdevé l'esperança de tot un país: el Turisme i l'Hoteleria. Durant aquest primer mig segle hem estat pioners, no només a Catalunya, sinó també a l'Estat en apostar fermament en la formació en la direcció hotelera i en apropar la cuina i la gastronomia per primera vegada al sistema universitari. **L'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar ha esdevingut pioner a Europa en oferir postgraus en els camps de la direcció de la restauració i l'alta gastronomia.**

Hem passat de ser una escola de turisme local a un **centre universitari hoteler i gastronòmic de referència nacional i amb una ferma aposta internacional**.

Ara, al 2016 estem oferint **programes en anglès**, i orgullosos de rebre **alumnes de més de 25 nacionalitats**, esdevenint una **referència a nivell internacional sota el model d'Hotel-Escola** i una ferma aposta per la metodologia de “l'aprendre fent”.

Hem format més de 5.000 professionals de 55 països, sempre apostant per la **formació en grups reduïts**. Aquest llibre és una forma **d'agraïment a aquestes primeres 50 generacions** que han escollit el nostre centre d'estudis per començar el seu **èxit als sectors del Turisme, l'Hoteleria i la Cuina**.

Hem escollit **50 casos d'èxit\*** com una mostra representativa i diversificada del nostre alumnat. Ha estat una tasca difícil escollir-ne només 50 i molts s'han quedat fora, però a tots els volem agrair la seva fe dipositada en el centre, en la qualitat d'estudis que ofereix i en la nostra metodologia diferenciadora que, des dels nostres inicis, han estat els factors clau perquè **els graduats aconseguixin una immediata incorporació laboral i una progressió cap a l'èxit professional**.

També volem **reconèixer i agrair al professorat, amb una dilatada experiència al sector**, que ha fet possible dur a terme la nostra metodologia. Gràcies a la seva vocació i entrega a la docència, molts d'ells han marcat la carrera professionals dels nostres alumnes.

A continuació trobareu **50 històries d'èxit** que formen part del triomf de tots els nostres graduats. Us convidem a viatjar per tot el món visitant tot tipus d'empreses hoteleres i culinàries. Bon viatge i bon profit!

RAMON SERRA I AGUT - PRESIDENT  
LLUÍS SERRA I GRAS - DIRECTOR I CONSELLER DELEGAT  
JOSÉ HERNÁNDEZ I GARCÍA - DIRECTOR ACADÈMIC

\* Vols compartir el teu testimoni com a antic alumne?  
[www.santpol.edu.es/testimonials](http://www.santpol.edu.es/testimonials)

En el año **1966**, de la mano del empresariado hotelero, **nace la Escuela de Turismo de Sant Pol** con la misión de formar a directivos de un sector por descubrir y que se convierte en la esperanza de todo un país: el Turismo y la Hotelería.

Durante este primer medio siglo hemos sido pioneros, no solo en Cataluña, sino también en el Estado en apostar firmemente por la formación en la dirección hotelera y en acercar la cocina y la gastronomía al sistema universitario por primera vez. **El Hotel-Escola de Sant Pol de Mar ha sido pionero en Europa en ofrecer postgrados en los campos de la dirección de la restauración de la alta gastronomía.**

Hemos pasado de ser una escuela de turismo local a un **centro universitario hoteler y gastronómico de referencia nacional y con una firme apuesta internacional**.

Ahora, en 2016 estamos ofreciendo **programas en inglés**, y orgullosos de recibir **alumnos de más de 25 nacionalidades**, siendo una **referencia a nivel internacional bajo el modelo de Hotel-Escola** y una firme apuesta por la metodología de “aprender haciendo”.

Hemos formado a más de 5.000 profesionales de 55 países, siempre apostando por la **formación en grupos reducidos**. Este libro es una forma de **agradecimiento a estas primeras 50 generaciones** que han escogido nuestro centro de estudios para empezar su **éxito en los sectores del Turismo, la Hotelería y la Cocina**.

Hemos escogido **50 casos de éxito\*** como una muestra representativa y diversificada de nuestro alumnado. Ha sido una tarea difícil escoger solo 50 y muchos se han quedado fuera, pero a todos les queremos agradecer su fe depositada en el centro, en la calidad de estudios que ofrece y en nuestra metodología diferenciadora que, desde nuestros inicios, han sido los factores clave para que **los graduados consigan una inmediata incorporación laboral y una progresión hacia el éxito profesional**.

También queremos **reconocer y agradecer al profesorado, con una dilatada experiencia en el sector**, que ha hecho posible llevar a cabo nuestra metodología. Gracias a su vocación y entrega a la docencia, muchos de ellos han marcado las carreras profesionales de nuestros alumnos.

A continuación encontraréis **50 historias de éxito** que forman parte del triunfo de todos nuestros graduados. Os invitamos a viajar por todo el mundo visitando todo tipo de empresas hoteleras y culinarias. ¡Buen viaje y buen provecho!

RAMON SERRA AGUT - PRESIDENTE  
LLUÍS SERRA GRAS - DIRECTOR Y CONSEJERO DELEGADO  
JOSÉ HERNÁNDEZ GARCÍA - DIRECTOR ACADÉMICO

\* ¿Quieres compartir tu testimonio como antiguo alumno?  
[www.santpol.edu.es/testimonials](http://www.santpol.edu.es/testimonials)

## PROFESSIONAL AREA

ÀREA DE TRABAJO · ÀREA DE TREBALL

**HOTEL MANAGEMENT**  
DIRECCIÓN HOTELERA  
DIRECCIÓ HOTELERA

**CULINARY ARTS AND GASTRONOMY**  
COCINA Y GASTRONOMÍA  
CUINA I GASTRONOMIA

**FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT**  
RESTAURACIÓN  
RESTAURACIÓ

**TOURISM AND OTHER HOSPITALITY SEGMENTS**  
TURISMO Y EMPRESA  
TURISME I EMPRESA

# INDEX

ÍNDICE - ÍNDEX

8-9	ALDANA, MIQUEL	42-43	GARÉS, ÀLEX	76-77	ORTIZ, ALBERT
10-11	ANTOJA, MIQUEL	44-45	GODÓ, ARTURO	78-79	PELLICER, XAVIER
12-13	ARANDA, ENRIQUE	46-47	GOYARZU, AGURTZANE	80-81	PLANA, BERNAT
14-15	ARNALOT, ANNA M <sup>a</sup>	48-49	GRAU, ALBERT	82-83	PLANS, OSCAR
16-17	ARRUTI, ÍÑIGO	50-51	HALLÉ, BRUNO	84-85	QUETGLAS, PEDRO
18-19	BAGÓ, JORDI	52-53	HERNÁNDEZ, ISABEL	86-87	QUIJANO, STEPHANIE
20-21	BALANÁ, MARC	54-55	ÍMAZ, CRISTINA	88-89	SALMÁN, CARMEN
22-23	BATANERO, JOAQUÍN	56-57	LÓPEZ, TRISTÁN	90-91	SATTLER, ELLEN
24-25	BOSCH, SVEN	58-59	LUNA, DANIEL	92-93	SAUMA, LORENA
26-27	CAICEDO, MANUEL JOSÉ	60-61	MADRENAS, CARLES	94-95	SALTÓ, RAMON
28-29	CARRASCO, JORGE	62-63	MARTÍNEZ, FRANZ	96-97	SERRA, JOSEP MARIA
30-31	CASTILLO, JOSÉ RAMÓN	64-65	MARTÍNEZ, MANUEL	98-99	SOLÉ, JOSEP
32-33	CASTRELLÓN, MARIO ENRIQUE	66-67	MELLADO, SERGIO	100-101	TEN, JORDI
34-35	DEMIN, ALEXANDER	68-69	NAVARRO, JOSÉ	102-103	VANNINI, LUIS
36-37	FRANCK, JULIE-CHARLOTTE	70-71	NEUMANN, HENRY	104-105	VILELLA, JOSEP
38-39	FREIXA, RAMON	72-73	OLLÉ, EDUARD	106-107	VITERI, ANDRÉS
40-41	FUENTEALBA, RENATO ANDRÉS	74-75	ORTEGA, JUAN MANUEL		



“BEING METHODICAL, DISCIPLINED AND A FAST LEARNER ARE NOT THE ONLY VIRTUES THAT MATTER. TAKING THE TIME TO DO THINGS WELL IS ALSO IMPORTANT AND THIS IS WHAT EXPERIENCE AND KNOWLEDGE REWARD YOU WITH.”

*Miquel Aldana*

In February of 2016 Miquel Aldana started a new joint project with Sven Bosch, a former student in EUHT StPOL. Not only has he had a successful career as **chef and owner of the Tres Macarrons restaurant**, he has now become the **executive chef in NaparBCN**.

When he opened the Tres Macarrons restaurant in the middle of the recession, he never expected to achieve the success and recognition that he did, culminating in being **awarded a Michelin Star in November 2015**. It all started in Sant Pol: where it was by chance he began studying hospitality and little by little his interest in cooking increased; he grew and did his work experience in some of the most famous restaurants in the sector.

It was when he made the move into the real world that he realised the competitive edge he had thanks to the work experience in a real professional setting provided by EUHT StPOL. This gave him the skills necessary to perform well in the kitchen.



# MIQUEL ALDANA

MICHELIN STARRED CHEFF

ORIGINALLY FROM EL MASNOU (BARCELONA). TEC. CULINARY ARTS '01  
EXECUTIVE CHEF AT TRES MACARRONS (1 MICHELIN STAR) AND NAPARBCN (BARCELONA)

A part de la seva exitosa carrera com a **xef i propietari del restaurant Tres Macarrons**, al febrer de l'any 2016 **Miquel Aldana** comença un nou projecte al costat d'un antic company de l'EUHT StPOL, Sven Bosch: convertir-se en **xef executiu del NaparBCN**.

Quan va obrir el seu restaurant Tres Macarrons no esperava, en època de crisi, tant d'èxit i reconeixement per la seva feina, que ha estat recompensada, al novembre de **2015, amb una Estrella Michelin**. Tot això va començar a Sant Pol: va estudiar hostaleria per casualitat i a poc a poc va anar augmentant el seu interès per la cuina; va créixer i va culminar les seves pràctiques professionals en diferents restaurants reconeguts pel sector.

Després de fer el pas a la vida real, es va adonar de l'avantatge competitiu que va obtenir a Sant Pol en fer les pràctiques en un entorn real. Això li va proporcionar molta soltesa per desenvolupar-se com a professional a la cuina.

“**No només compten les virtuts: la metodologia, la disciplina, el ràpid aprenentatge, etc. També és necessari destinar temps a fer les coses bé, que és el que et premia amb experiència i coneixements.**”

Además de su exitosa carrera como **chef y propietario del restaurante Tres Macarrons**, en febrero del año 2016 **Miquel Aldana** empieza un nuevo proyecto junto a un antiguo compañero de EUHT StPOL, Sven Bosch: convertirse en el **chef ejecutivo del NaparBCN**.

Cuando abrió su restaurante Tres Macarrons no esperaba, en época de crisis, tanto éxito y reconocimiento por su trabajo el cual fue recompensado, en noviembre de **2015, con una Estrella Michelin**. Todo empezó en Sant Pol: empezó a estudiar hostelería por casualidad y poco a poco fue aumentando su interés por la cocina; creció y culminó sus prácticas profesionales en diferentes restaurantes reconocidos por el sector.

Una vez dio el paso a la vida real, se dio cuenta de la ventaja competitiva que obtuvo en EUHT StPOL al hacer las prácticas en un entorno real. Esto le proporcionó mucha soltura para desenvolverse como profesional en la cocina.

“**No solo sirven las virtudes como ser metódico, disciplinado, de rápido aprendizaje, sino que también es necesario destinar tiempo a hacer las cosas bien, que es lo que te premia con experiencia y conocimientos.**”

“EVERY DETAIL ACQUIRED COUNTS. AFTER MORE THAN 10 YEARS SINCE MY TIME IN SANT POL, EVEN NOW AS KITCHEN MANAGER I STILL MAKE USE OF MANY OF THE THINGS I LEARNED AT THE SCHOOL”

*Miquel Antoja*

Miquel **joined the team of Ramon Freixa in the Ramón Freixa Madrid restaurant in 2010.** It has received its second Michelin Star. He now **manages a kitchen team of 18 people**, creates the duty plan, hires staff and runs the R+D team of the restaurant. He also **contributes to the Pastry Revolution magazine.**

Cooking was more than a hobby to him and studying in Sant Pol has helped him in every possible way: from the advice and the means to continue advancing his career, to the professionals and staff he came into contact with, both within and outside **EUHT StPOL.** They all encouraged him to be the best.

He remembers liking the daily organisation, the theory classes first thing in the morning, followed by another practical class, service and finally one more class to finish the day. The most important lesson he learned that prepared him for life in the working world was to get used to working during holiday periods, weekends and doing this while also studying.

Thanks to the EUHT StPOL brand being so valued and respected in the world of hospitality, the networking available in Sant Pol has allowed him to create a positive profile in the different restaurants where he has worked.



## MIQUEL ANTOJA

MICHELIN STARRED KITCHEN DIRECTOR

ORIGINALLY FROM BADALONA (BARCELONA). TEC. CULINARY ARTS '07. PASTRY MASTER '08  
KITCHEN DIRECTOR AT SANT PAU RESTAURANT (3 MICHELIN STARS) IN SANT POL DE MAR

**Dirigeix un equip de cuina de 18 persones**, crea l'organigrama de tasques, contracta el personal i porta l'equip d'I+D del restaurant. També és **col·laborador a la revista Pastry Revolution.** L'any 2010 va formar **part de l'equip de Ramon Freixa al restaurant Ramon Freixa Madrid i va ajudar a aconseguir la segona Estrella Michelin.**

La cuina era molt més que un hobby i estudiar a Sant Pol el va ajudar en tots els sentits, des dels consells i els mitjans per seguir progressant en la seva carrera, fins als professionals i al personal, amb els quals va tenir contacte dins i fora de **l'EUHT StPOL**, que el van motivar a ser el millor.

Recorda que li agradava l'organització del dia a dia, les classes teòriques a primera hora del matí, seguides per una classe pràctica, servei i, finalment, una altra classe per finalitzar el dia. Acostumar-se a treballar en períodes festius, caps de setmana i en horari lectiu és la millor lliçó per posar-se en situació a l'hora de sortir a la vida real.

El networking adquirit a Sant Pol li ha creat una bona imatge de si mateix, dins dels diferents restaurants en els quals ha treballat, gràcies a la marca EUHT StPOL tan reconeguda i valorada dins del món de l'hostaleria.

**“Cada detall adquirit compta. Després de més de 10 anys del meu pas per l'EUHT StPOL, a dia d'avui, com a responsable de cuina, segueixo duent a terme molts coneixements adquirits a l'Escola.”**

**Dirige un equipo de cocina de 18 personas**, crea el organigrama de tareas, contrata al personal y lleva el equipo de I+D del restaurante. También es **colaborador en la revista Pastry Revolution.** En el año 2010 formó **parte del equipo de Ramón Freixa en el restaurante Ramon Freixa Madrid y ayudó a conseguir la segunda Estrella Michelin.**

La cocina era mucho más que un hobby y estudiar en Sant Pol le ayudó en todos los sentidos, desde los consejos y los medios para que pudiese seguir progresando en su carrera, hasta los profesionales y el personal, con los que tuvo contacto dentro y fuera de **EUHT StPOL**, que le motivaron a ser el mejor.

Recuerda que le gustaba la organización del día a día, las clases teóricas a primera hora de la mañana, seguidas por una clase práctica, servicio y, por último, otra clase para finalizar el día. Acostumarse a trabajar en periodos festivos, fines de semana y en horario lectivo es la mejor lección para ponerse en situación a la hora de salir a la vida real.

El networking adquirido en Sant Pol le ha creado una buena imagen de sí mismo, dentro de los diferentes restaurantes en los que ha trabajado, gracias a la marca EUHT StPOL tan reconocida y valorada dentro del mundo de la hostelería.

**“Cada detalle adquirido cuenta. Después de más de 10 años de mi paso por EUHT StPOL, a día de hoy, como responsable de cocina, sigo llevando a cabo muchas cosas adquiridas en la Escuela.”**



“HASTE IS NOT A GOOD TRAVELLING COMPANION. IT DOES NOT ALLOW US TO ENJOY THE PRESENT, NOR LEARN FROM IT.”

*Enrique Aranda*

**Enrique Aranda is currently the Managing Director of the Hilton Diagonal Mar.** In the Expedia “Insiders Select” list of world hotels the Barceló Oviedo Cervantes, where our interviewee was working at the time, was placed at number 48. Without a doubt, it was vocation and a recommendation that brought him to study in Sant Pol.

When we talk about networking, it does not just stop at the diary you have when you leave Sant Pol, but in the moments of assistance, sympathy and relief you have shared with your classmates. Speaking of classmates, he remembers the intense moments in EUHT StPol, while some were good others were more demanding, but all were filled with affection.

Enrique thinks **the abilities picked up during the year of study allow you to understand and adapt efficiently to working life**, but without a doubt you must take them one step at a time because each and every one is necessary in the future.



# ENRIQUE ARANDA

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '05  
GENERAL MANAGER HILTON DIAGONAL MAR BARCELONA

**Enrique Aranda és director general del Hilton Diagonal Mar** i la llista “Insiders Select” d’Expedia el va escollir en el número 48, d’una llista mundial d’hotels, quan treballava a Oviedo Cervantes. Sense cap tipus de dubte, va ser la vocació i una recomanació els motius que el van decidir a estudiar a Sant Pol.

Quan parla de networking, no només contempla l’agenda que tens quan acabes els estudis de Sant Pol, sinó els moments d’ajuda i empatia que va tenir amb els seus companys de curs. Parlant de companys, recorda els intensos moments dins de l’EUHT StPOL, alguns de bons i d’altres més sacrificats, però tots plens d’afecte.

Enrique considera que **les aptituds que s’adquireixen al llarg dels anys d’estudi permeten comprendre i adaptar-se a la vida laboral de forma molt eficaç** però, sens dubte, cal anar pas a pas, ja que cada aptitud és necessària en el futur.

**“Les presses no són bones companyes de viatge. No ens permeten gaudir del present, ni aprendre d’ell.”**

**Enrique Aranda es director general del Hilton Diagonal Mar** y la lista “Insiders Select” de Expedia lo escogió en el número 48, de una lista de hoteles mundial, cuando trabajaba en Oviedo Cervantes. Sin ninguna duda, fue la vocación y una recomendación los motivos que le hicieron decidir estudiar en Sant Pol.

Cuando habla de networking, no solo contempla la agenda que tienes cuando acabas los estudios en Sant Pol, sino los momentos de ayuda y empatía que tuvo con sus compañeros de curso. Hablando de compañeros, se acuerda de los momentos intensos vividos en EUHT StPOL, algunos buenos y otros más sacrificados, pero todos con mucho afecto.

Enrique considera que **las aptitudes que se adquieren a lo largo de los años de estudio permiten comprender y adaptarse a la vida laboral de forma muy eficaz** pero, sin duda, se debe ir paso a paso ya que cada aptitud es necesaria en el futuro.

**“Las prisas nos son buenas compañeras de viaje. No nos permiten disfrutar del presente, ni aprender de él.”**

“YOU HAVE CHOSEN ONE OF THE FASTEST GROWING AND MOST DYNAMIC INDUSTRY IN SPAIN AND IN THE WORLD. I AM SURE YOU’LL HAVE A GREAT PROFESSIONAL FUTURE”

*Anna M<sup>a</sup> Arnalot*

According to Anna, **Sant Pol is the best University College for studying and working in the hospitality business.** She decided to study Hotel Management because she has been fascinated by this industry all of her life.

**She is now in charge of the planning and of the development** of operative and administrative processes of **Checkin Hotels**, where she also analyzes and prepares budgets and quotations.

EUHT StPOL helped her to acquire both theoretical and practical knowledge so she could enter the job market as a real professional real quickly.

She keeps a lot of good memories of the school, of her schoolmates and her teachers. She comments that she would have chosen EUHT ST Pol even if it were far away from home.



## ANNA M<sup>a</sup> ARNALOT

HOTELIER & OPERATIONS MANAGER

ORIGINALLY FROM CARDONA (BARCELONA). BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '94  
OPERATIONS MANAGER AT CHECKIN HOTELS (BARCELONA)

**Descriu Sant Pol com la millor escola universitària per estudiar hoteleria** i tenir un futur dins d'aquest “mundillo”. Va triar dedicar-se a la direcció hotelera per vocació, ja que tota la vida s'ha vist fascinada pel sector.

**Actualment planifica, coordina, administra** i executa el desenvolupament, processos i activitats operatives i administratives, a més d'analitzar i preparar pressupostos a **Checkin Hotels**.

L'EUHT StPOL l'ha ajudat a adquirir els coneixements teòrics i pràctics que li van permetre introduir-se al món laboral de manera molt ràpida. Conserva molt bons records de l'escola, dels seus companys i, per descomptat, dels professors.

Explica que, tot i estar lluny de casa seva, no es penedeix ni un moment d'haver escollit Sant Pol com a escola i té clar que va fer una **bona elecció escollint EUHT StPOL per formar-se**.

**“Heu escollit un dels sectors més dinàmics i amb més creixement dins de l'economia espanyola i mundial. Estic segura que tindreu un bon futur laboral.”**

**Describe Sant Pol como la mejor escuela universitaria para estudiar hotelería** y tener un futuro dentro de este mundillo. Eligió dedicarse a la dirección hotelera por vocación, ya que toda la vida se ha visto fascinada por el sector.

**Actualmente planifica, coordina, administra** y ejecuta el desarrollo, procesos y actividades operativas y administrativas, además de analizar y preparar presupuestos en **Checkin Hotels**.

EUHT StPOL le ayudó a adquirir los conocimientos teóricos y prácticos que le permitieron introducirse en el mundo laboral de manera muy rápida. Conserva muy buenos recuerdos de la escuela, de sus compañeros y, por supuesto, de los profesores.

Explica que, aunque estaba lejos de su casa, no se arrepiente ni un momento de haber elegido Sant Pol como escuela y tiene claro que hizo una **buena elección escogiendo EUHT StPOL para formarse**.

**“Habéis escogido uno de los sectores más dinámicos y con más crecimiento dentro de la economía española y mundial. Estoy segura de que tendréis un buen futuro laboral.”**

“REMAIN EXCITED TO WORK IN SUCH A FASCINATING SECTOR AND MAKE THE MOST OF YOUR JOURNEY THROUGH THE SCHOOL, CREATING BONDS THAT WILL SERVE YOU SO MUCH IN YOUR FUTURE PROFESSIONAL LIFE.”

*Íñigo Arruti*

**Íñigo Arruti** comes from a hotel family but he wanted to broaden his knowledge beyond running the family business. **He found** what he was looking for **in Sant Pol, international experience and the perfect combination of theory and practice** in the Hotel-School.

Studying in Sant Pol has helped him understand the difference between operation and management better, and the networking available has made it possible to be in contact with students, teachers acclaimed in the sector and his former classmates.

While he was working as **Managing Director of the Conrad Istanbul** it was named best hotel for conferences and meetings in Turkey. He is still working at the same professional level but in the **Hilton Worldwide in Madrid**.

He says all his memories of Sant Pol are good ones and that even to this day they help fulfil himself both personally and professionally and also as a student.



## ÍÑIGO ARRUTI

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM TOLOSA (BASQUE COUNTRY). POSTGRADUATE IN HOTEL MANAGEMENT '99  
GENERAL MANAGER HILTON MADRID

**Íñigo Arruti** prové d'una família hostalera, és per això que va decidir ampliar els seus coneixements i anar més enllà de gestionar el negoci familiar. **A Sant Pol va trobar** el que buscava: **un aprenentatge teòric-pràctic i experiència internacional**.

Haver estudiat a Sant Pol el va ajudar a entendre molt millor la relació entre operació i gestió, i el networking adquirit li ha permès mantenir encara relació amb alumnes, professionals consagrats del sector i companys de classe.

Quan va treballar a Turquia com a **director general del Conrad Istanbul**, l'hotel va ser premiat com el millor hotel de conferències i reunions del país. Actualment, és fidel al mateix nivell professional però a **Hilton Worldwide de Madrid**.

Els seus records de Sant Pol, comenta, són tots bons, i encara avui l'ajuden a reafirmar-se de manera personal i professional i també com a bon estudiant.

“Seguiu il·lusionats per treballar en aquest sector tan fascinant i aprofiteu al màxim el recorregut de l'Escola. Podreu generar enllaços que us serviran de molt en el vostre futur professional.”

**Íñigo Arruti** proviene de una familia hostelera y por eso decidió ampliar sus conocimientos e ir más allá de gestionar el negocio familiar. **En Sant Pol encontró** lo que buscaba: un **aprendizaje teórico-práctico y experiencia internacional**.

Estudiar en Sant Pol le ha ayudado a entender mucho mejor la relación entre operación y gestión, y el networking adquirido le ha permitido mantener aún relación con alumnos, profesionales consagrados del sector y compañeros de clase.

Cuando trabajó en Turquía como **director general del Conrad Istanbul**, el hotel fue premiado como el mejor hotel de conferencias y reuniones del país. Actualmente es fiel al mismo nivel profesional pero en el **Hilton Worldwide de Madrid**.

Sus recuerdos de Sant Pol, comenta, son todos buenos y aún hoy le ayudan a reafirmarse de manera personal y profesional y también como buen estudiante.

“Seguid ilusionados para trabajar en este sector tan fascinante y aprovechad al máximo el recorrido de la escuela. Podréis generar enlaces que os servirán de mucho en vuestro futuro profesional.”

“YOU MUST HAVE THE KIND OF DNA THAT ALLOWS YOU TO ENJOY YOUR JOB AND IT ISN'T ALWAYS LIKE THIS. SO, MY ADVICE TO YOU IS TO DEDICATE YOURSELF TO THIS IF TOURISM AND HOSPITALITY IS SOMETHING YOU TRULY LOVE.”

*Jordi Bagó*

As **CEO of SERHS group**, **Jordi Bagó** has always been passionate about the hotel industry. **He chose Sant Pol** because it is a **reference in the sector** and its proximity to Calella, where he lived.

EUHT StPOL has provided a high a standard in regard to the technical aspects, methodology and procedures. As a result it enables you to confront the professional challenges, straight out of the school.

He thinks that if you are excited by what you study, **Sant Pol offers a different perspective of what specialised training** is, using a completely new model that you do not see anywhere else and this is what he has always truly appreciated. The tourism sector is one of the most important today, but apart from the wide cross-section of areas that offer so many opportunities within the sector, you need to be passionate and dedicated all the time.



## JORDI BAGÓ

CORPORATE CEO

ORIGINALLY FROM CALELLA (BARCELONA). BACHELOR IN TOURISM '86  
CHIEF EXECUTIVE OFFICER GRUP SERHS (PINEDA, BARCELONA)

Com a **conseller delegat del Grup SERHS**, en **Jordi Bagó** sempre ha estat un apassionat del món de l'hoteleria. **Va escollir Sant Pol** per ser una **escola referent del sector** a més de la proximitat amb Calella, la seva residència.

L'escola de Sant Pol sempre ha ofert un alt nivell en quant a aspectes tècnics, metodologia i gestions, cosa que permet afrontar els reptes professionals amb immediatesa una vegada acabes els estudis.

Considera que si t'entusiasma el que estudies, Sant Pol t'ofereix una altra perspectiva del que és la **formació específica**, tot entrant en un **model totalment nou**, que no es veu a qualsevol lloc, cosa que sempre ha valorat molt. El sector del turisme és dels més reconeguts avui dia. A banda de la seva transversalitat, ofereix moltes oportunitats dins del sector, cal que t'apassioni i que li dediquis tot el temps que es mereix.

**“Has de tenir un cert ADN que et permeti gaudir de la teva feina, i això no sempre és així. Així doncs, si realment t'agrada el turisme o l'hostaleria, t'hi has de dedicar.”**

Como **consejero delegado de Grup SERHS**, **Jordi Bagó** siempre ha sido un apasionado del mundo de la hotelería. **Escogió Sant Pol** por **ser una escuela referente en el sector** además de la proximidad con Calella, su residencia.

La escuela de Sant Pol siempre ha ofrecido un alto nivel en cuanto a aspectos técnicos, metodología y gestiones, por lo cual te permite afrontar retos profesionales con inmediatez una vez acabados los estudios.

Considera que si te entusiasma lo que estudias, Sant Pol te ofrece otra perspectiva de lo que es la **formación específica**, entrando en un **modelo totalmente nuevo**, que no se ve en cualquier lugar, hecho que siempre ha valorado mucho. El sector del turismo es de los más reconocidos hoy en día. Además de su transversalidad, ofrece muchas oportunidades dentro del sector, necesita que te apasione y que le dediques todo el tiempo que se merece.

**“Tienes que tener un cierto ADN que te permita disfrutar de tu trabajo, y esto no siempre es así. Así pues, si realmente te gusta el turismo y la hostelería, debes dedicarte a ello.”**



“WE HAVE TO BE CLEAR THAT WE ARE NOT A FACTORY, AS WE WORK WITH THE FEELINGS OF PEOPLE: THEIR HOLIDAYS, THEIR LEISURE, A SIMPLE MEAL... AND THE CLIENT HAS WORKED HARD AND LONG TO HAVE THIS LEISURE TIME.”

*Marc Balañá*

Marc Balañá's roles as **manager of Hotel H10 Ocean Suites and Hotel H10 Ocean Dreams** include managing sales revenue, yield, calculating, outlay and his is in charge of staff and managing administrative processes in the company.

**He chose Sant Pol** because of how close it is to Barcelona, its **prestige and quality**. He also used to spend his summers in Lloret de Mar, so he always was in contact with this sector. He has always been quite predisposed to and found languages easy, so the hotel industry and tourism match his profile perfectly.

The **professional development days** your relationship with the teachers and classmates, who are now working in important companies, **help you get to the top and it is a resource that Sant Pol offers and should not let the opportunity get away**.

As long as there is effort, sacrifice, interest and dedication St Pol will turn you into one of the best professionals in the sector.

Marc hopes that students that go to Sant Pol put in the maximum effort, feel at ease, are demanding, sympathetic and that they enjoy the many anecdotes they will be able to tell.



# MARC BALAÑÁ

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '09  
GENERAL MANAGER HOTELS H10 OCEAN SUITES & OCEAN DREAMS (CANARY ISLANDS)

Com a **director dels hotels Ocean Suites i Ocean Dreams d'H10**, en Marc s'encarrega del revenue i del yield management, calcula les despeses, gestiona els tràmits administratius i està a càrrec del personal de l'hotel.

Va escollir **estudiar a Sant Pol** per la seva proximitat amb Barcelona, a més del **seu prestigi i qualitat**. De jove estiujava a Lloret de Mar i sempre s'ha sentit vinculat amb aquest sector. Sempre ha tingut una gran predisposició i facilitat amb els idiomes per la qual cosa l'hoteleria i el turisme s'adaptaven perfectament al seu perfil.

Les **Jornades de Desenvolupament Professional**, la relació amb els professors i els companys, que ara mateix treballen en grans empreses, t'ajuden a ascendir i és un recurs que Sant Pol t'ofereix i no s'ha de deixar escapar. **La fama internacional i la marca EUHT StPOL** obre portes allà on es vagi. Sempre que hi hagi esforç, sacrifici, interès i lliurament, Sant Pol fa que un formi part dels millors professionals del sector.

En Marc desitja que els alumnes que vinguin a formar-se a Sant Pol s'esforcin al màxim, que estiguin a gust, que siguin exigents, empàtics i que gaudeixin de les milers d'anècdotes que tindran per explicar.

“S'ha de tenir clar que no treballem en una fàbrica, sinó que treballem amb sentiments de persones: les seves vacances, els seus moments de lleure, un simple menjar... i aquest lleure, al client, li costa esforç i suor d'aconseguir.”

Como **director de los hoteles Ocean Suites y Ocean Dreams de H10**, Marc se encarga del revenue y del yield management, calcula los gastos, gestiona los trámites administrativos y está a cargo del personal del hotel.

Escogió **estudiar en Sant Pol** por su proximidad con Barcelona, además de por **su prestigio y calidad**. De joven veraneaba en Lloret de Mar y siempre se ha sentido vinculado con este sector. Siempre ha tenido una gran disposición y facilidad con los idiomas por lo que la hotelería y el turismo se adaptaban perfectamente a su perfil.

“Las **Jornadas de Desarrollo Profesional**, la relación con los profesores y los compañeros, que ahora trabajan en grandes empresas, te ayudan a ascender y es un recurso que Sant Pol te ofrece y no se puede dejar escapar. **La fama internacional y la marca EUHT StPOL** abre puertas allá donde vayas. Siempre que haya esfuerzo, sacrificio, interés y entrega, Sant Pol hace que uno forme parte de los mejores profesionales del sector”.

Marc desea que los alumnos que vengan a Sant Pol se esfuercen al máximo, que estén a gusto, que sean exigentes, empáticos y que disfruten de las miles de anécdotas que tendrán para explicar.

“Hay que tener claro que no trabajamos en una fábrica, sino que trabajamos con sentimientos de personas: sus vacaciones, sus momentos de ocio, una simple comida... y ese ocio, al cliente, le cuesta esfuerzo y sudor conseguirlo.”



“IT’S AN ENTHRALLING WORLD,  
WHERE EVERY DAY IS A NEW ADVENTURE  
AND YOU ALWAYS LEARN SOMETHING NEW.”

*Joaquín Batanero*

When he was in his final year of secondary school Joaquín had the opportunity to attend a presentation in **Sant Pol** and from that moment he was attracted by the **methodology of the School**, the facilities and **the possibility of studying in an international environment** with students that came from many corners of the world.

In 2005 he received first **prize for Executive Master in Business Management and Tourism Groups from the Business Institute**. Now, as **VP Organisation & Compensation** in the hotel company **Meliá Hotels International** he is in charge of developing organisational projects, implementing and ensuring the performance of the remuneration policy of the company worldwide, with the aim of guaranteeing equity, competitiveness and holding on to talent.

He always wanted to study in the sector, since he was excited by the possibility of learning everything related to the organisation, coordination and operation of a hotel establishment. Developing a career in the world of hotels has made it possible for him to travel, work at international level and learn about new cultures.

Studying in Sant Pol has opened many doors to him. **The prestige and recognition of the School has always been appreciated by professionals in the sector**, and sometimes you bump into classmates that



# JOAQUÍN BATANERO

HOTELIER & VP

ORIGINALLY FROM PALMA DE MALLORCA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '91  
VP ORGANIZATION & COMPENSATION IN MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL (MALLORCA)

Quan cursava COU, en Joaquín va tenir l'oportunitat d'assistir a una presentació a **Sant Pol** i, des d'aquell moment, es va sentir atret per la **metodologia de l'Escola**, les instal·lacions i la **possibilitat d'estudiar en un ambient internacional** amb companys que procedien de diversos llocs del món.

L'any 2005 va obtenir el **primer premi a l'Executive Master en Direcció d'Empreses i Grups Turístics per l'Institut d'Empresa**. Actualment com a **VP Organization & Compensation a la companyia hotelera Meliá Hotels International** s'encarrega de desenvolupar projectes organitzatius, d'implementar i assegurar l'acompliment de la política retributiva de la companyia a nivell mundial amb la finalitat de garantir l'equitat, la competitivitat i la retenció del talent.

Sempre havia volgut estudiar en aquest àmbit, ja que l'entusiasmava la possibilitat de conèixer tot allò relatiu a l'organització, coordinació i funcionament d'un establiment hotelier. Desenvolupar la seva carrera professional al món de l'hoteleria li ofería la possibilitat de viatjar, treballar a nivell internacional i de conèixer noves cultures.

Haver estudiat a Sant Pol li ha obert diverses portes. **El prestigi i el reconeixement de l'Escola sempre han estat valorats entre els professionals del sector** i, de tant en tant, et retrobes amb companys que et recorden el pas per l'EUHT StPOL.

“És un món apassionant, on cada dia és una aventura diferent i on sempre aprens alguna cosa nova.”

Cuando cursaba COU, Joaquín tuvo la oportunidad de asistir a una presentación en **Sant Pol** y, desde aquel momento, le atrajo la **metodología de la escuela**, las instalaciones y la **posibilidad de estudiar en un ambiente internacional** con compañeros que procedían de varios lugares del mundo.

En el año 2005 obtuvo el **primer premio al Executive Master en Dirección de empresas y Grupos Turísticos por el Instituto de empresa**. Actualmente como **VP Organization & Compensation en la compañía hotelera Meliá Hotels International** se encarga de desarrollar proyectos organizativos, de implementar y asegurar el desempeño de la política retributiva de la compañía, a nivel mundial, con el fin de garantizar la equidad, la competitividad y la retención del talento.

Sempre había querido estudiar en este ámbito, puesto que le entusiasmaba la posibilidad de conocer todo el relativo a la organización, coordinación y funcionamiento de un establecimiento hotelero. Desarrollar su carrera profesional en el mundo del hotelería le ofrecía la posibilidad de viajar, trabajar a nivel internacional y de conocer nuevas culturas.

Haber estudiado en Sant Pol le ha abierto varias puertas. **El prestigio y el reconocimiento de la escuela siempre han sido valorados entre los profesionales del sector** y, de vez en cuando, te reencuentras con compañeros que te recuerdan el paso por EUHT StPOL.

“Es un mundo apasionante, donde cada día es una aventura diferente y donde siempre aprendes algo nuevo.”

“THIS PROFESSION IS SERIOUS, RISKY, BUT THE MOST BEAUTIFUL IN THE WORLD. NOTHING COMES FOR FREE, BUT THE HARD AND CONSTANT WORK ALWAYS BRINGS BACK JOY AND REWARDS.”

*Sven Bosch*

**Sven Bosch** finished his studies in Hospitality Management in 1992 and **nowadays works as a manager at NaparBCN, which includes its own brewery.** He obtained the **award for the best brewery in Spain in 2015 and the best beer bar in the world for the BierCaB2015.**

From the start, **he was sure of training at Sant Pol** as, in that time, it **was already an international point of reference** and that fed his passion for this profession. **Combining theoretical studies and above all, practical ones,** gave him security towards his professional career.

Even after 14 years after studying at EUHT StPOL, he remembers from the little scoldings with some teachers to the internships in summer, not to forget the friendship he initiated, still alive today.

For this reason he wants to share his advice to current and future students.



# SVEN BOSCH

## BREWMASTER

ORIGINALLY FROM ANVERS (BELGIUM). BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '92  
OWNER NAPARBCN (BARCELONA)

**Sven Bosch** va finalitzar els seus estudis en T.E.A.T. i Direcció Hotelera l'any 1992 i **actualment treballa com a gerent de NaparBCN, que inclou una fàbrica pròpia de cervesa.** Va obtenir el **reconeixement de millor fàbrica de cervesa a Espanya el 2015 i millor local cerveser, BierCaB2015, del món.**

Des d'un principi, va tenir clar que es **volia formar a Sant Pol** ja que, en aquella època, **ja era un referent internacional** i allò alimentava la seva passió per l'ofici. **El fet de combinar estudis teòrics, però sobretot pràctics,** va fer que guanyés seguretat de cara a la vida real.

Encara que hagin passat catorze anys des del seu pas per **l'EUHT StPOL,** recorda des de les petites esbrincades d'algun professor fins a les pràctiques a l'estiu, sense oblidar les amistats que va fer, que encara perduren.

Per això, dedica unes boniques paraules a futurs estudiants o fins i tot als que encara estan cursant els seus estudis:

**“Aquesta professió és seriosa, arriscada, i sacrificada, però és la més bonica del món. No et regalen res, però el treball dur i constant sempre et retorna alegries i premis.”**

**Sven Bosch** finalizó sus estudios en T.E.A.T. y Dirección Hotelera en el año 1992 y **actualmente trabaja como gerente de NaparBCN, que incluye una fábrica propia de cerveza.** Ha obtenido el **reconocimiento de mejor fábrica de cerveza en España, en 2015, y mejor local cervecero, BierCaB2015, del mundo.**

Desde un principio, tuvo claro que **quería formarse en Sant Pol,** ya que, en aquella época, **ya era un referente internacional** y aquello alimentaba su pasión por el oficio. **El hecho de combinar estudios teóricos, pero sobre todo prácticos,** le hizo ganar seguridad de cara a la vida real.

Aunque hayan pasado catorce años desde su paso por **EUHT StPOL,** recuerda desde las pequeñas regañinas de algún profesor, hasta las prácticas en verano, sin olvidar las amistades que hizo, que aún perduran.

Por ello, dedica unas bonitas palabras a futuros estudiantes o incluso a los que todavía están cursando sus estudios:

**“Esta profesión es seria, arriesgada y sacrificada, pero es la más bella del mundo. Nada viene regalado, pero el trabajo duro y constante siempre devuelve alegrías y premios.”**

“A NORMAL DAY FOR A CHEF IS 14 HOURS. WE SPEND MORE TIME AT WORK THAN AT HOME, SO THE TEAM IS ALSO OUR FAMILY.”

*Manuel José Caicedo*

**Manuel Caicedo says that Sant Pol opened the doors to the world of hospitality.** He has been a team member in various world renowned corporations, such as: **The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C., Eurostars Grand Marina Hotel, the Five Star Hotel (World Trade Centre), Palau de Congressos de Catalunya, the Five Star Hotel Rey Juan Carlos, and others.**

Nowadays and since 2013 he has worked **as the Executive Chef in the Ritz-Carlton DIFC in Dubai.** He is the culinary brain behind the high profile events that take place in the hotel, including: iftars, celebrations of more than 100 guests, corporate parties and banquets. He is responsible for the team being prepared and informed for all events, and of course he is in charge of orders, personally choosing the produce to ensure his high standards are kept.

He has always been passionate about the world of gastronomy so this is why he spent his year of study learning what he loved. Today, with 15 years of experience behind him he is able to say that he was not wrong and he doesn't regret one single day.

He remembers that EUHT StPOL has always been a well-regarded School in the sector thanks to the high standard of both practical and theoretical aspects of the study programme. This is why he chose Sant Pol as a training location and source of knowledge of the world of hospitality.



# MANUEL JOSÉ CAICEDO

EXECUTIVE CHEF

ORIGINALLY FROM BOGOTÁ (COLOMBIA). POSTGRADUATE IN CULINARY ARTS '04  
EXECUTIVE CHEF RITZ-CARLTON DIFC (DUBAI)

**Manuel Caicedo afirma que Sant Pol li va obrir les portes al món de l'hostaleria.** Ha format part de l'equip de diferents corporacions de renom com: **The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C., Eurostars Grand Marina Hotel, Five Start hotel (World Trade Center), Palau de Congressos de Catalunya i Hotel Rey Juan Carlos,** entre d'altres.

Actualment, i des de 2013, treballa com a **xef executiu al Ritz-Carlton DIFC, a Dubai.** És el cervell culinari dels esdeveniments d'alt perfil a l'hotel, incloent iftars, celebracions de més de 1.000 convidats, festes corporatives i banquets. Té la responsabilitat que l'equip estigui preparat i informat de tots els esdeveniments, i per descomptat, supervisa comandes i escull els productes personalment, per assegurar-se de la seva alta qualitat.

Sempre l'ha apassionat el món de la gastronomia per la qual cosa va dedicar els seus anys d'estudi a formar-se en el que més li agradava. Avui dia, amb 15 anys d'experiència a la seva esquena, pot dir que no s'ha equivocat i no se'n penedeix cap dia.

Recorda que EUHT StPOL sempre ha estat una escola de renom en el sector gràcies a la seva alta activitat tant pràctica com teòrica dins del seu pla d'estudis, i és per això que va triar Sant Pol com a lloc de formació i font de coneixement sobre el món de l'hostaleria.

**“El típic dia d'un xef sol ser de 14 hores. Passem més temps a la feina que a casa, de manera que l'equip és també la nostra família.”**

**Manuel Caicedo afirma que Sant Pol le abrió las puertas al mundo de la hostelería.** Ha formado parte del equipo de diferentes corporaciones de renombre como: **The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C., Eurostars Grand Marina Hotel, Five Start hotel (World Trade Center), Palau de Congressos de Catalunya y Hotel Rey Juan Carlos,** entre otras.

Actualmente, y desde 2013, trabaja como **chef ejecutivo en el Ritz-Carlton DIFC, en Dubai.** Es el cerebro culinario de los eventos de alto perfil en el hotel, incluyendo iftars, celebraciones de más de 1.000 invitados, fiestas corporativas y banquetes. Tiene la responsabilidad que el equipo esté preparado e informado de todos los eventos, y por supuesto, supervisa pedidos y escoge los productos, personalmente, para asegurarse de su alta calidad.

Siempre le ha apasionado el mundo de la gastronomía por lo que dedicó sus años de estudio a formarse en lo que más le gustaba, y hoy en día, con 15 años de experiencia a sus espaldas, puede decir que no se ha equivocado y que no se arrepiente ningún día.

Recuerda que EUHT StPOL siempre ha sido una escuela de renombre en el sector gracias a su alta actividad tanto práctica como teórica dentro de su plan de estudios, y por eso eligió Sant Pol como lugar de formación y fuente de conocimiento sobre el mundo de la hostelería.

**“El típico día de un chef suele ser de 14 horas. Pasamos más tiempo en el trabajo que en casa, así que el equipo es también nuestra familia.”**



“AT FIRST, AS A STUDENT, YOU WANT TO TAKE ON THE WORLD. WITH TIME YOU REALISE THAT THERE IS SO MUCH TO KNOW AND LEARN, SO ONCE YOU HAVE FINISHED YOUR STUDIES, WHATEVER THEY ARE, THE BEST THING IS TO SPECIALIZE AND BE THE BEST. ALONG WITH NETWORKING, YOU WILL ACHIEVE WHATEVER IT YOU WANT.”

*Jorge Carrasco*

**Jorge decided to come to Sant Pol to study because of his passion for excellent customer service**, which he presently sets out to do every day. Once here, he realised the real experience that the school offers its students and that along with the foundation obtained and determination whatever position you want can be achieved.

**He is currently working as Restaurant and Events manager in the Wyndham Beacon Hill Hotel in Boston.** He is in charge of the restaurant, room service and banquets in the hotel. He emphasizes the combination of networking, together with experience and standard of education in order to obtain the desired position.

Like any young person, Jorge wanted to take on the world after finishing his studies in Sant Pol: **he was twice champion of the Junior Catalonia Cocktail Competition**, thanks to the opportunity that Sant Pol had given him. He clearly remembers his nervousness before the judges and how the adrenaline flowed when he had to explain how and why he used his chosen ingredients in the creation of his beverage.

He would like to remind all current and future students of Sant Pol that they should be the best at what they do, they should specialize in something after finishing their studies and every day they should learn from their experiences.



# JORGE CARRASCO

F&B MANAGER

ORIGINALLY FROM VERACRUZ (MEXICO). TEC. CULINARY ARTS '06. POSTGRADUATE IN F&B '07  
FOOD & BEVERAGE MANAGER HOTEL WYNDHAM BEACON HILL (BOSTON)

**En Jorge va decidir venir a estudiar a Sant Pol degut a la seva passió per l'excel·lència del servei al client**, cosa que actualment segueix proposant-se dia a dia. A Sant Pol, va poder viure l'experiència real que l'escola ofereix als alumnes i va aprendre que qualsevol posició que es desitgi, amb les bases que obté i l'obstinació, es pot aconseguir.

Actualment **treballa com a director de restauració i esdeveniments a l'Hotel Wyndham Beacon Hill a Boston.** És responsable de l'administració del restaurant i del servei d'habitacions i banquets dins de l'hotel. El mèrit del networking, juntament amb l'experiència i el nivell d'estudis, li han permès obtenir la posició de treball desitjada.

Com qualsevol jove, en Jorge volia menjar-se el món en finalitzar els seus estudis a Sant Pol: **va ser dues vegades campió del Concurs de Cocteleria Jove de Catalunya.** Recorda perfectament els nervis davant dels jutges i com li pujava l'adrenalina quan havia d'explicar com i perquè va utilitzar els ingredients escollits per a la creació de la seva beguda.

Li agradaria recordar a tots els alumnes i futurs alumnes de Sant Pol que han de ser els millors en el que facin, han d'especialitzar-se en finalitzar els seus estudis i aprendre cada dia d'allò viscut.

**“Al principi, com a alumne, et vols menjar el món. A mesura que passa el temps t'adones que et falta molt per conèixer i, per això, en finalitzar els estudis, siguin els que siguin, el millor és especialitzar-te i ser el millor; amb això i el networking, tindràs el que vulguis.”**

**Jorge decidió estudiar en Sant Pol dada de su pasión por la excelencia del servicio al cliente**, cosa que actualmente se sigue proponiendo día a día. En Sant Pol pudo vivir la experiencia real que la escuela ofrece a los alumnos y aprendió que cualquier posición que uno desee, con las bases que obtiene y el empeño, se puede conseguir.

Actualmente **trabaja como director de restauración y eventos para el Hotel Wyndham Beacon Hill, en Boston.** Es responsable de la administración del restaurante y del servicio de habitaciones y banquetes dentro del hotel. El mérito del networking, junto con la experiencia y el nivel de estudios, le han permitido obtener la posición de trabajo deseada.

Como cualquier joven, Jorge quería comerse el mundo al finalizar sus estudios en Sant Pol: **fue dos veces campeón del Concurso de Coctelería Joven de Cataluña.** Recuerda perfectamente los nervios delante de los jueces y cómo le subía la adrenalina cuando tenía que explicar cómo y por qué utilizó los ingredientes escogidos para la creación de su bebida.

Le gustaría recordar a todos los alumnos y futuros alumnos de Sant Pol que deben ser los mejores en lo que hagan, deben especializarse al finalizar sus estudios y aprender cada día de lo vivido.

**“Al principio, como alumno, te quieres comer el mundo. Conforme pasa el tiempo te das cuenta de que hay mucho por conocer y, por eso, al finalizar los estudios, sean cuales sean, lo mejor es especializarte y ser el mejor. Con esto y el networking, tendrás lo que quieras.”**

“IT’S A PROFESSION THAT REQUIRES  
A STRONG CHARACTER, BUT THE RESULTS  
ARE BEAUTIFUL.”

*José Ramón Castillo*

**José Ramón Castillo** did the **Postgraduate in Culinary Arts in Sant Pol** because that was his real passion. He had previously been in France but it was in EUHT StPOL where he evolved in the kitchen and discovered a new world, unknown to many. He decided to move to StPOL because Barcelona is the epicentre of innovative and molecular cuisine and in EUHT StPOL he put into practice what he learned.

He has several different jobs: **owner of the chocolate shop chain Què bo!** - which means “how good! in Catalan language-, **judge in Masterchef Colombia**, **counselor of the Mexican Ministry of Agriculture for the promotion of Mexican cocoa**.

While studying at EUHT StPOL **he won the Young Catalan Chef of the Year Contest** and from there kept collecting success, such as being named in the **TOP 10 chocolate makers in North America (Dessert Professional Magazine)**. His successful book “Kakaw” was **declared world heritage book by UNESCO and awarded “best research book” by “World International Heritage”** in France, and his company was placed among the **best chocolate makers in the world by “Club des Croqueurs de Chocolat”** since 2013, winning in 2015 the highest prize for a chocolate maker in Paris.

From his time in StPOL he keeps great memories of daily life with his classmates and his days spent in Barcelona learning Catalan. “You meet so many people from all over the world, so the cultural exchange is amazing”



# JOSÉ RAMÓN CASTILLO

CHOCOLATE MASTER

ORIGINALLY FROM MEXICO CITY. POSTGRADUATE IN CULINARY ARTS '03  
OWNER AND CEO QUÈ BO! (MEXICO)

**En José Ramón Castillo** va estudiar el **Postgrau en Direcció de Cuina a Sant Pol** perquè era el que li agradava i se li donava bé. Anteriorment havia estat a França amb el mateix propòsit però va ser a l'EUHT StPOL on va evolucionar a la cuina i va descobrir un món que molta gent desconeix. Va decidir traslladar-se a Sant Pol perquè, en aquella època, el niu de desenvolupament de la cuina evolutiva i molecular estava a Barcelona i a l'EUHT StPOL treballava el que aprenia.

Actualment té diverses feines: és **propietari de la xocolateria Què bo!** -el nom de la qual és en agraïment a Catalunya-, **participa com a jutge al programa Masterchef Colòmbia i, per al govern del seu país, forma part de la secretaria d'agricultura, en la branca de foment i distribució del cacau mexicà.**

**Va guanyar el Concurs de Cuina Jove de Catalunya** quan era molt jove. Arran d'aquí ha anat acumulant gran èxits com trobar-se en el **Top 10 dels millors xocolaters d'Amèrica del Nord**, lliurat pel **Dessert Professional Magazine de Nova York**. El seu llibre “Kakaw” ha tingut repercussió a nivell mundial i la UNESCO el va triar com a **llibre patrimoni de la humanitat**. A França li van atorgar el **guardó a millor llibre de recerca per “World International Heritage”** i la seva empresa es **posiciona, des del 2013, entre les millors xocolateries del món pel “Club des Croqueurs de Chocolat”**. El 2015 va rebre el premi amb més categoria per a un xocolater: els **5 blocs de xocolata**.

Recorda la convivència amb els seus companys, “Coneixes molta gent de tot el món de manera que l'intercanvi cultural és impressionant”.

“És un ofici que necessita molt caràcter i disciplina, però els resultats són preciosos.”

**José Ramón Castillo** estudió el **Postgrado en Dirección de Cocina en Sant Pol** porque era lo que le gustaba y se le daba bien. Anteriormente había estado en Francia con el mismo propósito pero fue en EUHT StPOL donde evolucionó en la cocina y descubrió un mundo que mucha gente desconoce. Decidió trasladarse a Sant Pol porque, en aquella época, el nido de desarrollo de la cocina evolutiva y molecular estaba en Barcelona y en EUHT StPOL trabajaba lo que aprendía.

Actualmente tiene diversos trabajos: es **propietario de la chocolatería Què bo!** -cuyo nombre es en agradecimiento a Cataluña-, participa como **juez en el programa Masterchef Colombia y, para el gobierno de su país, forma parte de la secretaria de agricultura, en la rama de fomento y distribución del cacao mexicano.**

**Ganó el Concurso de Cocina Joven de Cataluña** cuando era muy joven. A raíz de eso ha ido acumulando grandes éxitos como encontrarse en el **TOP 10 de los mejores chocolateros de Norteamérica**, entregado por **Dessert Profesional Magazine de Nueva York**. Su libro “Kakaw” ha tenido repercusión a nivel mundial y la UNESCO lo eligió como **libro patrimonio de la humanidad**. En Francia le otorgaron el **galardón a mejor libro de investigación por “World International Heritage”** y su empresa se **posiciona, desde 2013, entre las mejores chocolaterías del mundo por el “Club des Croqueurs de Chocolat”**. En 2015 recibió el premio con más categoría para un chocolatero: los **5 bloques de chocolate**.

Recuerda la convivencia con sus compañeros, “Conoces a mucha gente de todo el mundo por lo que el intercambio cultural es impresionante”.

“Es un oficio que necesita mucho carácter y disciplina, pero los resultados son preciosos.”



“THIS CAREER IS DEDICATION,  
IMAGINATION, CREATIVITY  
AND SELF-IMPROVEMENT.”

*Mario Enrique Castrellón*

**Mario Castrellón** ended up in Sant Pol because of his love for traveling and learning about new cultures and a recommendation from a friend. EUHT StPOL taught him about hard daily work because it is a school where you experience the real working world every day.

He has **received the prize for Panama's best chef and is the owner of Maito restaurant in Panama**. As executive chef he is responsible for everything related to the business.

He remembers fondly the moments spent sitting in the office with Julián, laughing and joking with his classmates in the changing room before starting each service, how hard combining the work with the theory was, but he still thinks it was the most enjoyable period in his life.

He would like to tell students of Sant Pol that this is a profession that you have to nurture every day, every minute you have to work with passion and care for what you are doing.



# MARIO E. CASTRELLÓN

STARRED CHEF & OWNER

ORIGINALLY FROM PANAMÁ. TEC. CULINARY ARTS '04  
CHEF & OWNER MAITO RESTAURANT (PANAMÁ)

A en **Mario Castrellón** li fascina viatjar pel món i conèixer noves cultures. Per això, i per la recomanació d'un amic, va acabar a Sant Pol. EUHT StPOL li va ensenyar el treball dur, en ser una escola on es viu la realitat del sector dia a dia.

Ha estat **guardonat amb el premi al millor xef de Panamà i és xef i propietari del restaurant Maito**, situat en aquest mateix país. Com a xef executiu duu a terme totes les operacions que tenen a veure amb l'empresa.

Recorda amb molt d'afecte els moments amb en Julián assegut a l'oficina, els riures i les bromes amb els companys al vestuari abans d'entrar a cada servei. Compaginar la teoria i la pràctica al principi era dur, però pensa que va ser l'època més divertida de la seva vida.

Li agradaria comentar als alumnes de Sant Pol que aquesta professió cal alimentar-la cada dia, cal treballar cada minut amb passió i molt d'afecte en el que s'està fent.

**“És una carrera de dedicació, imaginació, creativitat i superació personal.”**

A **Mario Castrellón** le fascina viajar por el mundo y conocer nuevas culturas. Por eso, y por la recomendación de un amigo, acabó en Sant Pol. EUHT StPOL le enseñó el trabajo duro, al ser una escuela donde se vive la realidad del sector día a día.

Ha sido **galardonado con el premio al mejor chef de Panamá y es chef y propietario del restaurante Maito**, situado en este mismo país. Como chef ejecutivo lleva a cabo todas las operaciones que tienen que ver con la empresa.

Recuerda con mucho cariño los momentos con Julián sentado en la oficina, las risas y bromas con los compañeros en el vestuario antes de entrar a cada servicio. Combinar la teoría y la práctica al principio era duro, pero piensa que fue la época más divertida de su vida.

Le gustaría comentar a los alumnos de Sant Pol que esta profesión hay que alimentarla cada día, hay que trabajar cada minuto con pasión y mucho cariño en lo que uno está haciendo.

**“Es una carrera de dedicación, imaginación, creatividad y superación personal.”**

“TO WORK IN THIS SECTOR YOU HAVE TO LOVE HOSPITALITY. IT’S A VERY TOUGH JOB AND IF YOU DON’T LOVE IT YOU WON’T BE SUCCESSFUL”

*Alexander Demin*

Just some of the duties and achievements of **Alexander while managing a hotel include taking it from a 3\* to 4\***, overseeing management operations of a site with 183 rooms, hiring and training staff, managing cost and the conditions of the site, housekeeping and the quality of the product and service.

His dream had always been to dedicate himself to the hotel industry and in Sant Pol he was able to make it come true, thanks to his teachers, classmates, and how quickly he was able to begin his career on leaving the school. “Everything has been perfect”.

Mr Hernández and Mr Serra were of great assistance in helping him achieve his past and present objectives along with **the networking made available in EUHT StPOL**. On the other hand, the training he received in Sant Pol is incomparable with any other hotel and tourism school because its value is unbeatable.



# ALEXANDER DEMIN

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM MOSCOW. MASTER IN HOSPITALITY MANAGEMENT '10  
MASTER IN FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT '11  
GENERAL MANAGER HOTEL ALBA SELEQTTA (LLORET DE MAR, GIRONA)

**L’Alexander dirigeix un hotel i ha fet que aquest millori en el seu reconeixement: passar de 3 a 4 estrelles.** La seva tasca és dirigir les operacions de gestió d’una propietat de 183 habitacions, la contractació i formació del personal, el control de costos, les condicions de la propietat, la neteja i la qualitat del producte i del servei, entre d’altres.

El seu somni era dedicar-se a l’hoteleria i a Sant Pol va aconseguir fer-ho realitat gràcies als seus professors, als seus companys i a la manera tan ràpida que va tenir de començar la seva carrera professional en hostaleria. “Tot ha estat perfecte”.

El van ajudar moltíssim el senyor Hernández i el senyor Serra a aconseguir els seus objectius passats i presents **gràcies al networking adquirit a l’EUHT StPOL**. D’altra banda, la preparació que s’obté a l’escola, segons ell, no és comparable a cap altra escola d’hoteleria i turisme, per la qual cosa la relació qualitat-preu del servei és immillorable.

**“Per treballar en aquest sector cal que t’agradi l’hostaleria. És un treball molt dur i si no l’estimes, mai no tindràs èxit.”**

**Alexander dirige un hotel y ha hecho que éste mejore en su reconocimiento: pasar de 3 a 4 estrellas.** Su tarea es dirigir las operaciones de gestión de una propiedad de 183 habitaciones, contratación y formación del personal, control de costes, las condiciones de la propiedad, limpieza y calidad del producto y del servicio, entre otras.

Su sueño fue dedicarse a la hotelería y en Sant Pol consiguió hacerlo realidad gracias a sus profesores, sus compañeros y a la manera tan rápida que tuvo de empezar su carrera profesional en hostelería. “Todo ha sido perfecto”.

Le ayudaron muchísimo el Sr. Hernández y el Sr. Serra a lograr sus objetivos pasados y presentes **gracias al networking adquirido en EUHT StPOL**. Por otra parte, la preparación que se obtiene en la escuela, según él, no es comparable a ninguna otra escuela de hotelería y turismo, por lo que la relación calidad-precio del servicio es inmejorable.

**“Para trabajar en este sector te tiene que gustar la hostelería. Es un trabajo muy duro y si no lo amas, nunca tendrás éxito.”**

“ALTHOUGH WE DO OUR JOB FOR THE LOVE OF IT, THE PEOPLE THAT WORK IN THE HOTEL SECTOR ARE VERY SPECIAL. THEY ARE FANTASTIC PEOPLE WHO LOOK OUT FOR EACH OTHER. I AM UNAWARE OF ANOTHER SECTOR WHERE THE BONDS CREATED ARE AS STRONG AS IN THE HOTEL SECTOR.”

*Julie-Charlotte Franck*

**Julie-Charlotte is responsible for all online content, online visual identity, sales analysis and strategy, and online positioning of a total of nine hotels and resorts.** She is also in charge of optimising both internal and external online channels with the aim of optimising positioning, maximising sales and reinforcing the image or brand awareness in order to create a distinctive product.

She did not doubt in choosing to study in the hotel and tourism sector because since she was young she has had a great affinity for hotels, events and above all dealing with the public and working in a team. Throughout her school years she worked in a variety of hotels and restaurants and thanks to these fantastic experiences her passion for the sector grew into what it is today. **EAME HR has awarded her the prize for Best Practices for a recruitment website, Best Brand Campaign and Six Sigma Green Belt. She is the complete hotel professional.**

Studying in Sant Pol has provided her with so much, both on a personal and professional level. On a professional level, students know how to do the job and have knowledge of all aspects, while on a personal level, she believes you learn many things, culture as well as coexistence and emotional intelligence.



# JULIE-CHARLOTTE FRANCK

DIGITAL MARKETING MANAGER

ORIGINALLY FROM STUTTGART (GERMANY). BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '10  
DIGITAL FIELD MARKETING MANAGER OF BARCELONA, MALLORCA AND NORTHERN SPAIN  
(STARWOOD HOTELS & RESORTS)

**Julie-Charlotte és responsable de la presència online d'un total de 9 Hotels & Resorts.** S'encarrega de tot el contingut online, identitat visual, estratègia i posicionament, amb l'objectiu de maximitzar les vendes i reforçar la imatge de les marques per seguir oferint un producte diferenciador.

Sense dubtar-ho, va escollir estudiar en l'àmbit hotelier i turístic perquè des de petita tenia una gran afinitat amb els hotels i els esdeveniments, el tracte amb persones i el treball en equip. Al llarg de la seva vida escolar va treballar en diversos llocs de restauració i hoteleria i gràcies a aquestes fantàstiques experiències la seva passió per aquest àmbit va seguir creixent fins avui dia. **Reconeguda per l'EAME HR amb el premi Best Practices for Recruitment Website, Best Brand Campaign i Six Sigma Green Belt, és tota una professional del sector.**

Haver estudiat a Sant Pol li ha aportat avantatges tant a nivell personal com professional. A nivell professional, els alumnes saben treballar i tenen coneixements de tot, mentre que a nivell personal, creu que s'aprenen moltes coses, tant culturals com de convivència i intel·ligència emocional.

“Encara que la nostra feina és més aviat per amor a l'art, la gent que treballa en el sector hotelier és gent molt especial, gent fantàstica i que tenen cura uns dels altres. Desconec un altre sector on es creïn unes amistats tan fortes com en el sector de l'hoteleria.”

**Julie-Charlotte es responsable de la presencia online de un total de 9 Hoteles & Resorts.** Se encarga de todo el contenido online, identidad visual, estrategia y posicionamiento, con el objetivo de maximizar las ventas y fortalecer la imagen de las marcas para seguir ofreciendo un producto diferenciador.

Sin dudarle, escogió estudiar en el ámbito hotelero y turístico porque desde pequeña tenía una gran afinidad hacia los hoteles y eventos, al trato con personas y al trabajo en equipo. A lo largo de su vida escolar trabajó en varios sitios de restauración y hotelería y gracias a estas fantásticas experiencias su pasión por este ámbito siguió creciendo hasta hoy en día. **Reconocida por EAME HR con el premio Best Practices for Recruitment Website, Best Brand Campaign y Six Sigma Green Belt, es toda una profesional en el sector.**

Haber estudiado en Sant Pol le ha aportado ventajas en muchos aspectos tanto a nivel personal como profesional. A nivel profesional, los alumnos saben trabajar y tienen conocimientos de todo, mientras que a nivel personal, cree que se aprenden muchas cosas, tanto culturales como en convivencia e inteligencia emocional.

“Aunque nuestro trabajo es más bien por amor al arte, la gente que trabaja en el sector hotelero es gente muy especial, gente fantástica y que se cuidan unos a otros. Desconozco otro sector donde se creen unas amistades tan fuertes como en el sector de la hotelería.”

“STUDYING IN SANT POL HAS BEEN USEFUL FOR ME IN LEARNING HOW TO MANAGE DIFFERENT ASPECTS OF A BUSINESS, FROM ADMINISTRATIVE TO CREATIVE.”

*Ramon Freixa*

The renowned chef Ramon Freixa, with two Michelin Stars and three Repsol Suns, did the bachelor in Hotel Management in Sant Pol. In EUHT StPOL he learned the basis of cooking and developed the knowledge he received masterfully.

He currently runs **Ramón Freixa (Hotel Único), Arriba (Patea Madrid) and Ático (The Principal) in Madrid**. He has also put down roots in his home-town of Barcelona where he owns the **Freixa Tradició restaurant**. As manager of all these establishments **he is in charge of cooking, R+D and their running**.

He admits that cooking is both his passion and his hobby: “**choose a job you love then you will never work**” - with a foundation of blood, sweat and tears you can achieve everything you wish for. Over the years he has never stopped experimenting and creating innovative and surprising new recipes.

Sant Pol was always going to be his destination because of how close it was to Barcelona and how its facilities filled him with excitement. He remembers the good friends he made in EUHT StPOL and how the networking available in the School can always be used.



# RAMON FREIXA

MICHELIN STARRED CHEF & OWNER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '93  
OWNER FREIXA GASTRONOMIA (2 MICHELIN STARS) MADRID

El conegut cuiner **Ramon Freixa, guardonat amb dues Estrelles Michelin i tres Sols Repsol, va estudiar a Sant Pol el Grau en Direcció Hotelera**. A l'EUHT StPOL va aprendre les bases de la cuina i va desenvolupar els coneixements adquirits de forma magistral.

Actualment a Madrid és **propietari de Ramón Freixa Madrid (Hotel Único), Arriba (Platea Madrid) i Ático-The Principal**. A Barcelona, la seva ciutat natal, també posseeix el **restaurant Freixa Tradició**. Com a director de tots aquests locals, s'encarrega de la **cuina, de l'I+D i de la gestió**.

Afirma que la cuina és la seva passió i el seu hobby: “**tria una professió que t'agradi i no hauràs de treballar mai**”, ja que considera que amb esforç, suor i llàgrimes s'aconsegueix tot el que es desitja. En Ramon no para d'experimentar i de crear noves receptes innovadores i sorprenents amb el pas dels anys.

Sant Pol sempre va ser el seu punt de destinació per la seva proximitat amb Barcelona. Recorda els grans amics que va fer a l'EUHT StPOL i destaca que el networking adquirit a l'Escola és aplicable a cada moment.

“**Estudiar a Sant Pol m'ha servit per saber gestionar diferents activitats dins d'una empresa, des de la part administrativa fins a la més creativa.**”

El conocido cocinero **Ramon Freixa, galardonado con dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol, estudió en Sant Pol el Grado en Dirección Hotelera**. En EUHT StPOL aprendió las bases de la cocina y desarrolló los conocimientos adquiridos de forma magistral.

Actualmente en Madrid es propietario de **Ramón Freixa Madrid (Hotel Único), Arriba (Platea Madrid) y Ático-The Principal**. En Barcelona, su ciudad natal, también posee el restaurante **Freixa Tradició**. Como director de todos estos locales, se encarga de la cocina, del I+D y de la gestión.

Afirma que la cocina es su pasión y su hobby: “**elige una profesión que te guste y no tendrás que trabajar nunca**”, ya que considera que con esfuerzo, sudor y lágrimas se consigue todo lo que se desea. Ramon no deja de experimentar y de crear nuevas recetas innovadoras y sorprendentes con el paso de los años.

Sant Pol siempre fue su punto de destino gracias a la cercanía con Barcelona. Recuerda a los grandes amigos que hizo en EUHT StPOL y destaca que el networking adquirido en la escuela es aplicable en cada momento.

“**Estudiar en Sant Pol me ha servido para saber gestionar distintas actividades dentro de una empresa, desde la parte administrativa hasta la más creativa.**”



“I CAN ONLY SAY THAT YOU THINK OF ONE LETTER:  
“P” FOR PATIENCE, PRUDENCE, PERSEVERANCE,  
AND LAST BUT NOT LEAST: PASSION. NEVER, EVER  
TAKE NO FOR AN ANSWER. NEVER STOP DREAMING  
BECAUSE DREAMS CAN COME TRUE.”

*Renato Andrés Fuentealba*

The main tasks that **Renato Andrés** carries out in the hotel are: directing the company, making the necessary improvements for the business' continuity, streamlining the administrative branch of management and promoting strong sales. “Quality and customer service are what make for the complete hotel experience”, he affirms.

Eleven years ago, in 1995, an article about EUHT StPOL made him decide to come to Sant Pol and finally fulfil his dream of doing a **post-graduate in Hotel Management**. Since quite an early age he had always been interested in the world of hotels, service, travel and customer service. What excited him was being able to put a smile on a diner's face.

**Studying in Sant Pol opened the door to him being able to hold positions in senior management in the hotel industry;** he has worked in the education sector as the head of a degree in hospitality, tourism and gastronomy, he has also been involved in the opening of two hotels, with the chain growing from one to four hotels in five years, up to his current position as General Manager of a family business in the same sector.



# RENATO A. FUENTEALBA

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM CHILE. MASTER IN HOSPITALITY MANAGEMENT '06  
GENERAL MANAGER HOTEL LA FRONTERA (CHILE)

Liderar la companyia, fent les millores necessàries per a la continuïtat de l'empresa, reestructurar l'àrea administrativa de gestió i dotar de força l'hotel en l'àmbit de les vendes, són les principals tasques que porta a terme **Renato Andrés** com a gerent general. “La qualitat i el servei al client faran que l'experiència a l'hotel sigui plena”, afirma.

Fa onze anys, al 1995, un reportatge sobre l'EUHT StPOL va fer que decidís venir a Sant Pol i acomplir el seu somni d'estudiar un **post-grau en Direcció Hotelera**. Des de ben petit, sempre s'ha interessat pel món dels hotels, els serveis, els viatges i l'atenció al client i l'emocionava tenir l'oportunitat d'aconseguir un somriure al client.

**Els estudis de Sant Pol li van obrir les portes per exercir càrrecs d'alta gerència en hoteleria;** ha treballat en l'àmbit de l'educació (com a director d'una carrera d'hoteleria, el turisme i la gastronomia), i ha tingut la possibilitat de participar en l'obertura de nous hotels en projectes d'expansió (passant la cadena a tenir d'un a quatre hotels en cinc anys), fins al seu actual càrrec de gerent general en una empresa familiar del mateix àmbit.

“Els puc dir que sempre considerin aquesta lletra: “P” de Pacència, Prudència, Perseverança i, finalment, la més important: de Passió. I que mai, mai, es conformin amb un no per resposta. No deixin de somiar, que els somnis sí que es compleixen.”

Liderar la compañía, haciendo las mejoras necesarias para la continuidad de la empresa, reestructurar el área administrativa de gestión y dotar de fuerza al hotel en el ámbito de las ventas, son las principales tareas que lleva a cabo **Renato Andrés**. “La calidad y el servicio al cliente harán que la experiencia en el hotel sea plena”, afirma.

Hace once años, en 1995, un reportaje sobre EUHT StPOL hizo que decidiese acudir a Sant Pol y cumplir su sueño de estudiar un **posgrado en Dirección Hotelera**. Desde muy pequeño, siempre se ha interesado por el mundo de los hoteles, servicios, viajes y atención al cliente y le emocionaba tener la oportunidad de sacar una sonrisa al cliente.

**Haber estudiado en Sant Pol le abrió las puertas** para poder desempeñar **cargos de alta gerencia en hotelería;** ha trabajado en el ámbito de la educación (como director de una carrera de hotelería, turismo y gastronomía), ha tenido la posibilidad de participar en la apertura de dos hoteles (pasando la cadena a tener de uno a cuatro hoteles en cinco años), hasta su actual cargo de gerente general en una empresa familiar del mismo ámbito.

“Les puedo decir que siempre consideren esta letra: “P” de Paciencia, Prudencia, Perseverancia y, finalmente, la más importante: Pasión. Y que nunca, nunca, se conformen con un no por respuesta. No dejen de soñar, que los sueños sí se cumplen.”



“ENJOY YOURSELF AND BE PASSIONATE.  
LOVE AND WORKING HARD IS THE ONLY WAY,  
THERE ARE NO SHORTCUTS.”

*Alex Garés*

The world of hospitality and cooking has been his passion since he was young, and that is why he thinks choosing this path has been the best decision he has ever made. Even now, he remains in contact with the people in the school, in spite of the distances, because the bonds made are unbreakable.

He is working as **chef and manager of food and beverage in the Ritz Carlton Hotels and Resorts** and before that he was awarded with a Michelin Star in the restaurant Lasarte. The job he does positions him as the number two in the resort and he is responsible for the running of all aspects of F&B.

**He chose Sant Pol because of the reputation of the School** and its proximity to his home-town Barcelona and it was where he realised the advantage students of EUHT StPOL have because of their many hours of work experience. “You see things differently over time.”

He thinks keeping in contact with people from the school is good for making new contacts and also being more open-minded. He will never forget the periods of work experience in Sant Pau, Raco d'en Freixa, Bulli, Celler de Can Roca, Mugaritz, Martín Berasategui, etc.



## ÀLEX GARÉS

EXECUTIVE CHEF

ORIGINALLY FROM BARCELONA. TEC. CULINARY ARTS '99  
CHEF AND FOOD & BEVERAGE DIRECTOR RITZ-CARLTON AT PHULAY BAY (THAILAND)

El món de l'hostaleria i la cuina era la seva passió des de petit, per això creu que haver triat aquest camí ha estat la millor decisió de la seva vida. Actualment segueix tenint contacte amb la gent de l'escola, malgrat la distància; els llaços van ser tan forts que no són capaços de trencar-se.

Treballa com a **xef i director de Food & Beverage a Ritz Carlton Hotels and Resorts** i, amb anterioritat, **va ser guardonat amb una Estrella Michelin al restaurant Lasarte** (Barcelona). En l'actualitat és el responsable número dos de l'operativa de Food & Beverage de l'hotel on treballa.

**Va estudiar a Sant Pol per la reputació de l'Escola** i per la proximitat amb Barcelona, la seva ciutat natal. Allà es va adonar de l'avantatge que tenen els estudiants de l'EUHT StPOL gràcies a les moltes hores de pràctiques. “Amb el temps veus les coses d'una altra manera.”

Mantenir el contacte amb la gent de l'escola, recorda, va bé per fer nous contactes i, fins i tot, ser més obert de ment. Mai oblidarà l'època de pràctiques al Sant Pau (Sant Pol de Mar), al Racó d'en Freixa, al Bulli, al Celler de Can Roca, al Mugaritz, Martín Berasategui, etc.

**“Gaudiu i sigueu apassionats. Voler i treballar dur és l'únic camí, no hi ha dreceres.”**

El mundo de la hostelería y la cocina era su pasión desde pequeño, por eso cree que haber elegido este camino ha sido la mejor decisión de su vida. Actualmente sigue teniendo contacto con la gente de la escuela, a pesar de la distancia; los lazos fueron tan fuertes que no son capaces de romperse.

Trabaja como **chef y director de Food and Beverage en Ritz Carlton Hotels and Resorts** y, con anterioridad, **fue galardonado con una Estrella Michelin en el restaurante Lasarte**. Sus funciones lo sitúan como número dos del resort en el que actualmente está posicionado y lleva a cabo la responsabilidad operativa de todo el departamento de F&B.

**Eligió estudiar en Sant Pol por la reputación de la Escuela** y por la proximidad a Barcelona, su ciudad natal. Allí se dio cuenta de la ventaja que tienen los estudiantes de EUHT StPOL gracias a las muchas horas de prácticas. “Con el tiempo ves las cosas de otra manera.”

Mantener el contacto con la gente de la escuela, recuerda, va bien para hacer nuevos contactos e, incluso, ser más abierto de mente. Nunca olvidará la época de prácticas en Sant Pau, Racó d'en Freixa, Bulli, Celler de Can Roca, Mugaritz, Martín Berasategui, etc.

**“Disfrutad y sed apasionados. Querer y trabajar duro es el único camino, no hay atajos.”**

“MAKE THE MOST OF ALL THE KNOWLEDGE AND TOOLS THE SCHOOL OFFERS IN ORDER TO BE MORE PROFESSIONAL AND IF POSSIBLE, BE READY TO BE COMPETITIVE IN THE WORKING WORLD.”

*Arturo Godó*

He didn't know what to do after leaving secondary school but the passion for cooking passed down by his mother has brought him to where he is today. Although it is a demanding job he still gets excited as if it was his first day: “it's like a drug” - he says, you always want to make nice things for the pleasure of others.

He has received various awards, such as being named in the **Tatler Guide for best restaurant in Indonesia in 2016 and Favourite tapas by the Indonesia Gourmet Awards in 2016**. He creates dishes, creating as well as making them. He manages costs and stock and oversees the staff that are under him.

EUHT StPOL was the first to train people in food and beverage and it advanced a trend that is becoming more and more important for any chef or manager that wants to have a successful career. It was this, along with the prestige of Sant Pol that made him opt to go to the school.

Sant Pol gave him the ability to expand his knowledge and it has also helped him to reflect deeply on the real life applications which he still uses to this day. He regrets not having taken advantage of the best of networking that Sant Pol offers, but he still remembers the principal of the school and the various spaces that EUHT StPOL provides its students with great affection.



# ARTURO GODÓ

EXECUTIVE CHEF

ORIGINALLY FROM BARCELONA. POSTGRADUATE IN FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT '06  
EXECUTIVE CHEF BAM! TAPAS & SAKE BAR, JAKARTA (INDONESIA)

Encara que no sabia què fer en acabar els seus estudis de batxillerat, la seva passió per la cuina, transmesa per la seva mare, l'ha fet arribar a la posició actual. Encara que és un ofici complicat, el segueix emocionant com el primer dia: “és com una droga, sempre vols fer les coses bones per al plaer dels altres”.

Ha obtingut diversos reconeixements, com trobar-se a la **Guia Tatler en la categoria Best Restaurant Indonèsia 2016 i Favourite Tapes per Indonesia Awards Gourmet al 2016**. Desenvolupa plats, des de la creació fins a l'execució, gestiona costos i matèria primera i controla el personal que està al seu càrrec.

Va ser dels primers en formar-se en **Food & Beverage a l'EUHT StPOL** i es va avançar a una tendència que és cada vegada més necessària per a qualsevol xef o gestor que vulgui tenir èxit en la seva carrera; és per això i pel prestigi de l'escola que s'hi va decantar per realitzar-hi els estudis.

Sant Pol li va atorgar la capacitat d'ampliar els seus coneixements i l'ha ajudat a portar moltes reflexions al terreny quotidià que encara segueix utilitzant. Es penedeix de no haver aprofitat millor el networking que va adquirir a Sant Pol, però recorda amb gran afecte el director del centre i diversos espais que l'EUHT StPOL posa a disposició dels seus estudiants.

“Aproveche todo el conocimiento y todas las herramientas que brinda la escuela para ser más profesionales y estiguen preparados para ser competitivos en el mundo laboral.”

Aunque no sabía qué hacer al acabar sus estudios de bachillerato, su pasión por la cocina, transmitida por su madre, le ha hecho llegar a su posición actual. Aunque es un oficio complicado, le sigue emocionando como el primer día: “es como una droga, siempre quieres hacer las cosas buenas para el placer de los demás”.

Ha obtenido varios reconocimientos, como encontrarse en la **Guía Tatler en la categoría Best Restaurant Indonesia 2016 y Favourite Tapas por Indonesia Awards Gourmet en 2016**. Desarrolla platos, desde la creación hasta la ejecución, gestiona costes y materia prima y controla al personal que está a su cargo.

Fue de los primeros en formarse en **Food & Beverage en EUHT StPOL** y se adelantó a una tendencia que es cada vez más necesaria para cualquier chef o gestor que quiera tener éxito en su carrera; es por este motivo y por el prestigio que se decantó por Sant Pol para realizar sus estudios.

Sant Pol le otorgó la capacidad de ampliar sus conocimientos y le ha ayudado a llevar muchas reflexiones al terreno cotidiano que todavía sigue utilizando. Se arrepiente de no haber aprovechado mejor el networking que adquirió en Sant Pol, pero recuerda con gran cariño al director del centro y varios espacios que EUHT StPOL pone a disposición de sus estudiantes.

“Aprovechad todo el conocimiento y todas las herramientas que brinda la escuela para ser más profesionales, estad preparados para ser competitivos en el mundo laboral.”

“IF YOU GO WITH THE DESIRE TO DEVELOP YOURSELF, YOU WILL LEARN MUCH MORE THAN WHAT IS ON THE ACADEMIC PROGRAMME.”

*Agurtzane Goyarzu*

Before attending Sant Pol, **Agurtzane Goyarzu** had done work experience in the hotel industry because she was studying tourism. It was then she realised that she wanted to devote herself to the industry and after finishing her degree she looked for somewhere to specialise.

Sant Pol offered her extensive training in a real environment, given that it not only was it about the world of hotels but also gastronomy and restaurants. The option to do international work experience in highly prestigious companies and the networking of EUHT StPOL, has made for the perfect professional career.

She has many memories of Sant Pol: it was where she met her husband, shared experiences with people from all over the world, the teachers and the human touch within the School and how you learn more than you expect. It opens the mind.

**She is currently working as a full-time teacher, coordinating everything related to the hotel degree and students: agreements, grants, workshops, additional training, etc.**



# AGURTZANE GOYARZU

UNIVERSITY COORDINATOR

ORIGINALLY FROM BILBAO (BASQUE COUNTRY). MASTER IN HOSPITALITY MANAGEMENT '04  
COORDINATOR OF ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA IN UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ECUADOR (UIE) (QUITO)

Abans de Sant Pol, **l'Agurtzane Goyarzu** va fer pràctiques a l'hoteleria ja que havia estudiat Turisme. Durant les pràctiques es va adonar que volia dedicar-se a l'hoteleria i, després d'acabar la carrera, va buscar un lloc on especialitzar-se.

Sant Pol li va oferir la formació més completa i vinculada amb la realitat, ja que no només tractava amb el món de l'hoteleria sinó també amb el de la gastronomia i la restauració. L'opció de fer pràctiques internacionals a empreses de prestigi i el networking de l'EUHT StPOL han fet que la seva carrera professional anés a bon ritme.

Els seus records de Sant Pol són molts: allà va conèixer el seu marit i va viure amb gent de molts llocs del món. “Els professors i la qualitat humana dins de l'escola fan que s'apregui molt més del que es pensa. Estudiar a Sant Pol suposa obrir la ment al món”.

Actualment treballa **com a docent**, a temps complet, **i coordina tot el que té a veure amb la carrera d'hoteleria i allò referent als estudiants: convenis, beques, seminaris, formació complementària, etc.**

**“Si vas amb ganes de formar-te, aprendràs molt més enllà dels programes acadèmics.”**

Antes de Sant Pol, **Agurtzane Goyarzu** hizo prácticas en la hotelería ya que había estudiado Turismo. Durante las prácticas se dio cuenta de que quería dedicarse a la hotelería y, tras acabar la carrera, buscó un sitio donde especializarse.

Sant Pol le ofreció la formación más completa y vinculada con la realidad, ya que no solo trataba con el mundo de la hotelería sino también con el de la gastronomía y la restauración. La opción de hacer prácticas internacionales en empresas de prestigio y el networking de EUHT StPOL han hecho que su carrera profesional fuera a buen ritmo.

Sus recuerdos de Sant Pol son muchos: allí conoció a su marido y convivió con gente de muchos lugares del mundo. “Los profesores y la calidad humana dentro de la Escuela hacen que uno aprenda mucho más de lo que piensa. Estudiar en Sant Pol supone abrir la mente al mundo”.

Actualmente **trabaja como docente**, a tiempo completo, **y coordina todo lo que tiene que ver con la carrera de hotelería y lo referente a los estudiantes: convenios, becas, seminarios, formación complementaria, etc.**

**“Si vas con ganas de cultivarte, aprenderás mucho más allá de los programas académicos.”**

“IT’S AN EXCITING INDUSTRY, CONSTANTLY EVOLVING, CAPABLE OF ADAPTING ITSELF TO CHANGE AND THE TRENDS OF CONSUMERS UNLIKE ANY OTHER.”

*Albert Grau*

As a **winner of the Xavier prize for tourism in 2014**, **Albert Grau is also a partner in Magma Hospitality Consulting** where he performs such tasks as strategic consultancy in investments and hotel management. He has known for a long time that the hotel and tourism sector in Andorra as well as Spain has strong potential and it was his fascination for both of these that brought him to Sant Pol.

The key to achieving his strategic vision of the industry was the depth of knowledge he gained while in EUHT StPOL, thanks to the much specialised training in hotel development and management.

The long days of concentration and study, the great camaraderie, the forays into the hotel industry in Calella day after day, allowed him to gain access to a portfolio of very skilled contacts in the hotel industry.

He thinks that it is essential you have an understanding and your mind is open to learning continuously so that you evolve constantly within the profession.



## ALBERT GRAU

CONSULTANT & OWNER

ORIGINALLY FROM ANDORRA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '93  
CONSULTANT & OWNER MAGMA HOSPITALITY CONSULTING (BARCELONA)

**L'Albert Grau és soci de Magma Hospitality Consulting**, on s'encarrega de la **consultoria estratègica en inversió i gestió hotelera**. Sabia, des de feia molts anys, que tant a Andorra com a Espanya el sector hotelier i turístic té un fort potencial, per la qual cosa la seva fascinació pels dos sectors el van portar fins a Sant Pol.

L'extens coneixement adquirit a l'EUHT StPOL, la seva forta especialització en formació sobre l'explotació hotelera i la gestió de la indústria van ser claus per tenir una visió estratègica del negoci turístic. **L'any 2014 va obtenir el Premi Xavier del Turisme**, per la contribució de la seva empresa al desenvolupament del sector i al seu impuls a la formació.

Les llargues tardes de concentració i estudi, l'ambient de companyonia i les incursions dia sí, dia també en la indústria hotelera de Calella, li han permès accedir a una cartera de contactes molt especialitzada en el sector hotelier.

Recorda que és fonamental entendre i tenir una ment oberta davant de l'aprenentatge continuat per evolucionar a bon ritme dins de l'ofici.

**“És una indústria apassionant, en contínua evolució, capaç d'adaptar-se als canvis i a les tendències dels consumidors com poques ho fan.”**

**Albert Grau es socio de Magma Hospitality Consulting**, donde se encarga de la **consultoría estratégica en inversión y gestión hotelera**. Sabía, desde hacía muchos años, que tanto en Andorra como en España el sector hotelero y turístico tiene un fuerte potencial, por lo que su fascinación por los dos sectores le trajo hasta Sant Pol.

El profundo conocimiento adquirido en EUHT StPOL, su fuerte especialización en formación sobre la explotación hotelera y la gestión de la industria fueron claves para tener una visión estratégica del negocio turístico. **En el año 2014 obtuvo el Premio Xavier del Turisme**, por la contribución de su empresa al sector y a su impulso en la formación.

Las largas tardes de concentración y estudio, el ambiente de compañerismo y las incursiones día sí, día también en la industria hotelera de Calella, le han permitido acceder a una cartera de contactos muy especializada en el sector hotelero.

Recuerda que es fundamental entender y tener una mente abierta ante el aprendizaje continuo para evolucionar a buen ritmo dentro del oficio.

**“Es una industria apasionante, en continua evolución, capaz de adaptarse a los cambios y tendencias de los consumidores como pocas lo hacen.”**



“IN THE EVOLUTION OF MY PROFESSIONAL CAREER, NETWORKING HAS ALLOWED ME TO DEVELOP CLOSE TIES WITH FORMER CLASSMATES IN THE COUNTRIES WHERE I CARRY OUT CONSULTANCY.”

*Bruno Hallé*

In the process of developing his career: **he has worked on projects in more than 50 countries**, carried out more than 300 viability studies, market studies and financial analysis studies for hotel investment, as well as expert reports and attending hearings and arbitrations in the hotel sector. **In June 2010, Magma Tourism was awarded INMHOTEL prize for 2010 for its contribution to the development, management and professionalising of the Spanish hotel sector. Magma Hospitality Consulting also received the Premi Xavier for excellence in 2014.**

Bruno Hallé has a busy schedule: acting as consultant to investors and hotel operators in the process of expanding on a national and international scale, from the financial aspect to the operational, with permanent offices in Barcelona and Bogotá.

His path though Sant Pol was possible thanks to his personal motivation and the family tradition in the sector. He remembers the early mornings in patisserie after late nights in Calella with fondness. EUHT StPOL helped him apply his theoretical and practical knowledge of hospitality to the real world. He insists that students should share their experiences and learn everything they can from the work experience.



## BRUNO HALLÉ

CONSULTANT & OWNER

ORIGINALLY FROM COSTA BRAVA (GIRONA). BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '93  
CONSULTANT & OWNER MAGMA HOSPITALITY CONSULTING (BARCELONA)

Durant el procés de desenvolupament de la seva carrera professional, **ha treballat en projectes en més de 50 països**. Ha realitzat més de 300 estudis de viabilitat i de mercat, anàlisis financeres per a inversions hoteleres així com informes pericials, assistència a judicis i arbitratges del sector hotelier. Al juny de 2010, **Magma Hospitality Consulting va rebre el Premi INMHOTEL per la seva contribució al desenvolupament, la gestió i la professionalització del sector hotelier a Espanya. També va rebre el Premi Xavier del Turisme a l'excel·lència l'any 2014.**

Amb una vida laboral tan completa, **Bruno Hallé** assessora inversors i operadors hotelers en el seu procés d'expansió tant nacional com internacional, tant des del punt de vista financer com operatiu. Disposa d'oficines permanents a Barcelona i Bogotá.

Va estudiar a Sant Pol gràcies a la seva motivació personal i a la tradició familiar dins del sector. Recorda, amb alegria, els matins a la pastisseria després de les llargues nits a Calella. EUHT StPOL l'ha ajudat a aplicar el seu coneixement teòric-pràctic a la vida real i insisteix als alumnes que han de compartir experiències i que aprendre molt de la pràctica.

“El networking, al llarg de la meva carrera professional, m'ha ajudat a trobar i a estrenyer llaços amb antics alumnes als països en els quals he desenvolupat consultoria.”

Durante el proceso de desarrollo de su carrera profesional **ha trabajado en proyectos en más de 50 países**. Ha realizado más de 300 estudios de viabilidad y de mercado, análisis financieros para inversiones hoteleras así como informes periciales, asistencia a juicios y arbitrajes del sector hotelero. En junio de 2010, **Magma Hospitality Consulting recibió el Premio INMHOTEL por su contribución al desarrollo, gestión y profesionalización del sector hotelero en España. También recibió el Premi Xavier del Turisme a la excelencia en el año 2014.**

Con una vida laboral tan completa, **Bruno Hallé** asesora a inversores y operadores hoteleros en su proceso de expansión tanto nacional como internacional, desde el punto de vista tanto financiero como operativo. Dispone de oficinas permanentes en Barcelona y Bogotá.

Estudió en Sant Pol gracias a su motivación personal y a la tradición familiar dentro del sector. Recuerda, con alegría, los madrugones en la pastelería tras las largas noches en Calella. EUHT StPOL le ha ayudado a aplicar su conocimiento teórico-práctico en la vida real e insiste a los alumnos que deben compartir experiencias y aprender mucho de la práctica.

“El networking, a lo largo de mi carrera profesional, me ha ayudado a encontrar y a estrechar lazos con antiguos alumnos en los países en los que he desarrollado consultoría.”



“THE BEST ADVICE I CAN THINK OF IS NEVER GIVE IN, TAKE HEED OF ADVICE BUT DON'T BECOME DISILLUSIONED. IF YOU WANT IT, YOU CAN DO IT. TRUST THE PEOPLE THAT WILL GET THE BEST OUT OF YOU. YOU HAVE TO KEEP LEARNING AND BE CONSCIOUS YOU ARE.”

*Isabel Hernández*

For **Isabel** there is a before and after her time in Sant Pol. Most of what she has achieved is thanks to the opportunity that EUHT StPOL provided her with. **She continues working for the company in Miami where she did her Masters internship. She manages the reception departments, apartments, executive club, security, bellboys, doormen, telephones and spa.** She ensures that departmental objectives are met and she handles cost control.

She has so many memories of that time in her life, her classmates, friends and teachers... Another perspective of the sector, service, the kitchen, sleepless nights, etc. In her opinion there are no more milestones than what you achieve in this sector. They are priceless.

She never thought she would get a job through social networks before Sant Pol, but thanks to the School she was able to participate in a project as “Community Manager”, linked to tourism. It was a great experience and the best training.



# ISABEL HERNÁNDEZ

ROOMS DIVISION MANAGER

ORIGINALLY FROM JAÉN (SPAIN). MASTER IN HOSPITALITY MANAGEMENT '11  
ROOM DIVISION MANAGER AT INTER-CONTINENTAL REAL HOTELS & RESORTS (DOMINICAN REPUBLIC)

Per a la **Isabel** hi ha un abans i un després del seu pas per Sant Pol perquè gran part del que ha aconseguit ha estat gràcies a l'oportunitat que li va brindar l'escola, ja que **segueix treballant a l'empresa on va fer les pràctiques del master a Miami. Gestiona els departaments de recepció, pisos, club executiu, seguretat, grups, consergeria, telèfons i spa.** Assegurar-se del compliment de les fites departamentals i portar el control de despeses són algunes de les seves competències.

Són tants els records d'aquella etapa de la seva vida: els seus companys, els amics, els professors... L'altra perspectiva del sector: el servei, la cuina, les nits sense dormir... per a ella no hi ha més fites que les que pots aconseguir en aquest àmbit.

Abans de Sant Pol no pensava tenir una feina relacionada amb xarxes socials, però gràcies a l'escola va poder participar en el projecte “Community Manager” vinculat al turisme. Va ser una gran experiència i el millor dels aprenentatges.

**“El millor consell és no donar-se per vençut, escoltar els consells però sense perdre la il·lusió. Si es vol, es pot. Confia en qui creguis que traurà el millor de tu. Sempre cal seguir aprenent i ser conscient d'això.”**

Para **Isabel** hay un antes y un después de su paso por Sant Pol, ya que gran parte de lo que ha conseguido ha sido gracias a la oportunidad que le brindó la escuela, ya que **sigue trabajando en la empresa en la que hizo las prácticas del master en Miami. Gestiona los departamentos de recepción, pisos, club ejecutivo, seguridad, botones, conserjería, teléfonos y spa.** Asegurarse del cumplimiento de las metas departamentales y llevar el control de gastos son algunas de sus competencias.

Son tantos los recuerdos de aquella etapa de su vida, sus compañeros, los amigos, los profesores... La otra perspectiva del sector: el servicio, la cocina, las noches sin dormir, etc. Para ella no hay más logros que los que puedes alcanzar en este ámbito.

Antes de Sant Pol no pensaba tener un trabajo relacionado con las redes sociales, pero gracias a la Escuela pudo participar en el proyecto “Community Manager” vinculado al turismo. Fue una gran experiencia y el mejor de los aprendizajes.

**“El mejor consejo es no darse por vencido, escuchar los consejos pero sin perder la ilusión. Si se quiere, se puede. Confía en quien creas que sacará lo mejor de ti. Siempre hay que seguir aprendiendo y ser consciente de ello.”**

“STUDYING IN SANT POL HAS HELPED ME IN LEARNING HOW TO WORK AND SEEING THE HOSPITALITY INDUSTRY FROM A REAL PERSPECTIVE. IT HELPED ME BECOME ADAPTABLE TO NEW SITUATIONS.”

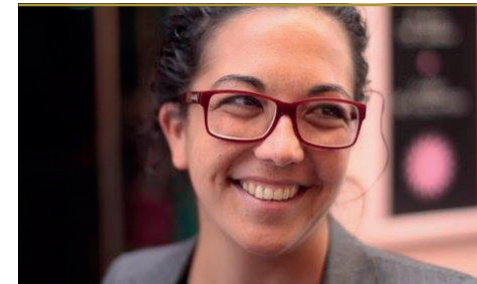
*Cristina Ímaz*

**Cristina was awarded the prize for developing and promoting the tourism supply by the Federation of Cadiz Hotel Owners.** Nothing less could be expected from someone who has dedicated her life to the hotel and tourism industry by vocation. On the other hand, she feels internally gratified by the improvements in market growth and expansion.

As the **manager and highest-ranking member of staff in the hotel**, her duties are based on three main pillars: the security, well-being and high performance of the team; the “happiness” of the 50,000 guests that stay in the hotel over the year; and the focus on results, through the optimisation of all resources, the human and material as well as financial.

During the early days of her work experience in each department, mainly kitchen and patisserie, she came to understand what was commonly referred to as the “battlefield”. One day she even fell asleep while “kneading dough”.

She wants to inform students that they are in the best possible sector to find a job but, on occasions it can be difficult to combine it with your personal life. However, it is truly satisfying and exciting.



## CRISTINA ÍMAZ

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '03  
GENERAL MANAGER HOTEL BARCELÓ MONASTERIO DE BOLTAÑA (HUESCA, SPAIN)

**La Federació d'Empresaris d'Hostaleria de Cadis li va atorgar el reconeixement pel desenvolupament i la potenciació de l'oferta turística en aquesta mateixa ciutat.** No s'espera menys d'una persona que dedica la seva vida a l'hoteleria i el turisme per vocació. D'altra banda, ha obtingut agraïments interns per les millores en creixement i ampliació del mercat.

Com a **directora i primera responsable de l'hotel**, les seves tasques es basen en tres grans pilars: la seguretat, el benestar i l'òptim rendiment de l'equip. Tot amb el propòsit de tractar la “felicitat” dels més de 50.000 hostes que s'allotgen al llarg de l'any a l'hotel i l'orientació a resultats: optimització de tots els recursos, tant humans com físics i financers.

Els seus primers dies de pràctiques en cada departament, principalment en cuina i pastisseria, els recorda una mica caòtics i desorganitzats, però ben ràpidament, amb les pràctiques va agafar un bon ritme de treball.

Vol advertir els estudiants de Sant Pol que estan en el millor sector possible per treballar però que, en ocasions, és un món difícil de conciliar amb la vida personal, encara que molt satisfactori i emocionant.

**“Haver estudiat a Sant Pol m'ha ajudat a saber treballar, conèixer l'hostaleria des d'un prisma real. M'ha ajudat a ser un tot terreny.”**

**La Federación de Empresarios de Hostelería de Cádiz le otorgó el reconocimiento por el desarrollo y la potenciación de la oferta turística en esta misma ciudad.** No se espera menos de una persona que dedica su vida a la hotelería y al turismo por vocación. Por otro lado, ha obtenido agradecimientos internos por las mejoras en crecimiento y ampliación del mercado.

Como **directora y primera responsable del hotel**, sus tareas se basan en tres grandes pilares: la seguridad, el bienestar y el óptimo rendimiento del equipo. Todo con el propósito de tratar la “felicidad” de los más de 50.000 huéspedes que se alojan en el hotel a lo largo del año y la orientación a resultados: optimización de todos los recursos, tanto humanos como físicos y financieros.

Sus primeros días de prácticas en cada departamento, principalmente en cocina y pastelería, los recuerda un poco caóticos y desordenados, pero muy rápidamente, con las prácticas cogió un buen ritmo de trabajo.

Quiere advertir a los estudiantes de Sant Pol que están en el mejor sector posible para trabajar pero que, en ocasiones, es un mundo difícil de conciliar con la vida personal, aunque muy satisfactorio y emocionante.

**“Haber estudiado en Sant Pol me ha ayudado a saber trabajar, conocer la hostelería desde un prisma real. Me ha ayudado a ser un todoterreno.”**

“COOKING CAN BE LEARNED,  
BUT TALENT AND ATTITUDE, CAN'T.”

*Tristán López*

**Tristán** is responsible for projects that are not directly connected to restaurants. They are one-off events or projects outside Barcelona. He is also in charge of the content of various digital platforms.

**He was awarded a prize for creativity and imagination in the Catalan Young Chef of the Year Contest in 2010.** While his decision to get Sant Pol was based on curiosity and a recommendation, he admits it was the work experience programme and the networking available in EUHT StPOL that was the key in his professional development.

The **master-classes he attended in Sant Pol, from Quique Dacosta to Joan Roca to Fermí Puig** amongst others, were some of the many memories that will remain forever etched on his brain.

He would like to **remind people of the importance of languages in the hospitality sector**, as he has witnessed some talented chefs ignore this side of the sector and how they have been left behind. For him, the right attitude in work is the most important aspect.



# TRISTÁN LÓPEZ

CHEF & PROJECT MANAGER

ORIGINALLY FROM LOS ANGELES (USA). MASTER IN CULINARY ARTS '10  
CHEF & PROJECT MANAGER ELBARRI (BARCELONA)

**Tristán** és el responsable dels projectes no vinculats directament amb els restaurants, ja siguin esdeveniments puntuals o projectes fora de Barcelona. També s'encarrega del contingut de les diverses plataformes digitals.

**L'any 2010 va ser premiat per la seva imaginació i creativitat en el Concurs de Cuina Jove de Catalunya** i, encara que la seva decisió d'anar a Sant Pol va ser per curiositat i recomanació, admet que el programa de pràctiques i el networking adquirit a l'escola van ser clau en el seu desenvolupament professional.

Les **classes magistrals que va presenciar a Sant Pol, des de Quique Dacosta, passant per Joan Roca fins a Fermí Puig**, entre d'altres, són un de tants records que quedaran gravats per sempre a la seva memòria.

**Vol recordar la importància dels idiomes dins del sector de l'hostaleria**, ja que ha pogut presenciar com cuiners amb un gran potencial no han treballat aquesta faceta i han quedat enrere. L'actitud a la feina, per a ell, ho és tot.

**“La cuina es pot aprendre, però el talent i l'actitud no.”**

**Tristán** es el responsable de los proyectos no vinculados directamente con los restaurantes, ya sean eventos puntuales o proyectos fuera de Barcelona. También se encarga del contenido de las diversas plataformas digitales.

**En el año 2010 fue premiado por su imaginación y creatividad en el Concurso de Cocina Joven de Cataluña** y, aunque su decisión de ir a Sant Pol fue por curiosidad y recomendación, admite que el programa de prácticas y el networking adquirido en la escuela fueron clave en su desarrollo profesional.

Las **clases magistrales que presencié en Sant Pol, desde Quique Dacosta, pasando por Joan Roca hasta Fermí Puig**, entre otros, son uno de tantos recuerdos que quedarán grabados para siempre en su memoria.

**Quiere recordar la importancia de los idiomas dentro del sector de la hostelería**, ya que ha podido presenciar cómo cocineros con un gran potencial no han trabajado esa faceta y han quedado atrás. La actitud en el trabajo, para él, lo es todo.

**“La cocina se puede aprender, pero el talento y la actitud no.”**

“THE MULTICULTURALISM THAT YOU EXPERIENCE IN SANT POL HELPS YOU GET ALONG WITH PEOPLE FROM ALL OVER THE WORLD AND UNDERSTAND THE CUSTOMS FROM OTHER COUNTRIES.”

*Daniel Luna*

Choosing Sant Pol was the best option and he highly recommends it to all students who are interested in the world of hotels and gastronomy. However, the pleasure he takes in service did not come from his family, it came from him.

**He is currently managing the Food & Beverage Department in the Hotel Camino Real, achieving the best results and drawing up the annual business plan to optimise costs and innovating their products. As a sample of his hard work and dedication, he has been recognised, for the Gross Operational Profit in the sites he administrates, for the third consecutive year.**

He owes his success in carrying out his duties, to the general vision in all areas and the experience to make decisions and customer service that Sant Pol instilled in him from the beginning of his studies, in combination with his dedication throughout his time in Sant Pol.



## DANIEL LUNA

FOOD & BEVERAGE MANAGER

ORIGINALLY FROM MEXICO CITY. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '04  
FOOD & BEVERAGE MANAGER HOTEL CAMINO REAL (MEXICO CITY)

Triar Sant Pol va ser la millor opció i ho recomana a tots els estudiants interessats en el món de l'hoteleria i la gastronomia.

Actualment dirigeix el **departament de Food & Beverage a l'Hotel Camino Real, s'encarrega d'obtenir els millors resultats, portar a terme el pla anual de negocis optimitzant costos i innovant en els seus productes. Com a mostra del seu gran treball i dedicació, ha estat guardonat, per tercer any consecutiu, amb el Gross Operation Profit en les propietats que ha administrat.**

El seu èxit es deu a la visió general de totes les àrees i a l'experiència a prendre decisions en el servei i en l'atenció al client, que li va imposar Sant Pol des del principi dels seus estudis. Tot això, sumat a tota l'atenció que va dedicar, al llarg dels seus anys a Sant Pol, a dur a terme les tasques corresponents.

**“La multiculturalitat que vius a Sant Pol t'ajuda molt a conviure amb persones de tot el món i a entendre una mica més els costums de cada país.”**

Elegir Sant Pol fue la mejor opción y lo recomiendo a todos los estudiantes interesados en el mundo de la hotelería y gastronomía.

Actualmente dirige el **departamento de Food & Beverage en el Hotel Camino Real, se encarga de obtener los mejores resultados, llevar a cabo el plan anual de negocios optimizando costes e innovando en sus productos. Como muestra de su gran trabajo y dedicación, ha sido galardonado, por tercer año consecutivo, con el Gross Operation Profit en las propiedades que ha administrado.**

Su éxito se debe a la visión general de todas las áreas y a la experiencia en tomar decisiones en el servicio y en la atención al cliente, que le impulsó Sant Pol desde el principio de sus estudios. Todo esto, sumado a toda la atención que dedicó, a lo largo de sus años en Sant Pol, a llevar a cabo las tareas correspondientes.

**“La multiculturalidad que vives en Sant Pol te ayuda mucho a convivir con personas de todo el mundo y a entender un poco más las costumbres de cada país.”**



“WE MUST BE CAPABLE OF CONSTANTLY ADAPTING TO CHANGE AND LEARN ALL THE DISCIPLINES BUT, MOST IMPORTANTLY BE ABLE TO INTEGRATE INTO A GLOBALIZED WORLD WHERE MORE AND MORE WORK TEAMS ARE BECOMING MULTIRACIAL AND MULTICULTURAL. HOSPITALITY ALSO REQUIRES A SPIRIT OF SACRIFICE AND DEDICATION.”

*Carles Madrenas*

From a young age he felt drawn to the hospitality industry but, above all, the restaurant service. At the time, there were very few options available to study anything related to his specialisation, hospitality.

He is currently a **member of the board of directors of Riu Hotels and Resorts. His duties include: managing the hotel division for Asia, Bulgaria, Turkey and Germany, openings and remodelling; he is product manager** (food and beverage, reception, apartments, promotion, technical projects of the food and drinks systems, and entertainment).

Sant Pol has helped him in his professional career, giving him basic multi-skilled training, developing his ability to adapt to the ever changing needs of the sector and instilling principles that successfully complemented his professional development, emphasising a spirit of achievement, teamwork and dedication.

He remembers how he once had to substitute the bar and dining room practical teacher, who was ill, and having to do this while also attending to his own studies, It wasn't easy but he will never forget the experience he gained.



## CARLES MADRENAS

HOTELIER & BOARD MEMBER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '93  
BOARD MEMBER RIU HOTELS & RESORTS (PALMA DE MALLORCA, SPAIN)

Des de molt jove es va sentir atret per la indústria hotelera i la restauració. En aquella època eren molt poques les alternatives per estudiar tot el que fa referència a la seva especialització, l'hoteleria.

Actualment, com a **membre del consell directiu de RIU Hotels & Resorts, és el responsable de la divisió dels hotels a l'Àsia, Bulgària, Turquia i Alemanya, de les obertures i reformes i responsable de producte** (Food & Beverage, recepció, pisos, animació, projectes tècnics d'instal·lacions de Food & Beverage, entreteniment i recepció).

Sant Pol l'ha ajudat en la seva carrera professional, donant-li una formació bàsica i polivalent, desenvolupant la seva capacitat d'adaptació a les necessitats tan canviants del sector i inculcant uns principis que han complementat el seu desenvolupament professional, destacant l'esperit de superació, el treball en equip i la dedicació.

Recorda que una vegada, la malaltia d'un professor de pràctiques de Restaurant el va portar a fer de professor assistit, atesa la seva formació i preparació prèvies. No va ser fàcil, però no oblidarà mai l'experiència adquirida.

“**Hem de ser capaços de saber adaptar-nos constantment al canvi i aprendre de totes les disciplines, però el més important és tenir la capacitat d'integrar-se en un món globalitzat on cada vegada més els equips de treball són multirracials i multiculturals. L'hostaleria requereix també esperit de sacrifici i dedicació.**”

Desde muy joven se sintió atraído por la industria de la hotelería y la restauración. En aquella época eran muy pocas las alternativas para estudiar todo lo que hace referencia a su especialización, hotelería.

Actualmente, como **miembro del consejo directivo de RIU Hotels & Resorts, es el responsable de la división de los hoteles de Asia, Bulgaria, Turquía y Alemania, de las aperturas y reformas y responsable de producto** (Food & Beverage, recepción, pisos, animación, proyectos técnicos de instalaciones de Food & Beverage, entretenimiento y recepción).

Sant Pol le ha ayudado en su carrera profesional, dándole una formación básica y polivalente, desarrollando su capacidad de adaptación a las necesidades tan cambiantes del sector e inculcando unos principios que han complementado exitosamente su desarrollo profesional, destacando el espíritu de superación, el trabajo en equipo y la dedicación.

Recuerda que una vez, la enfermedad de un profesor de prácticas de Restaurante le llevó a ejercer de profesor asistente, dada su formación y preparación previas. No fue fácil, pero nunca olvidará la experiencia adquirida.

“**Tenemos que ser capaces de saber adaptarnos constantemente al cambio y aprender de todas las disciplinas, pero lo más importante es tener la capacidad de integrarse en un mundo globalizado donde cada vez más los equipos de trabajo son multirraciales y multiculturales. La hostelería requiere también espíritu de sacrificio y dedicación.**”

“THIS PROFESSION IS SOMETHING  
THAT YOU MUST LOVE  
BECAUSE IT IS SO DEMANDING.”

*Franz Martínez*

**Franz Martínez** admits that being able to work at something he likes was the most rewarding thing about his years of study: **directing and evaluating the work of the department managers in the Hotel Eco Resort Mas Salagros & and Ancient Baths 5\***.

He chose to study in EUHT StPOL because it was his calling and also his family had spent years in the hotel business. Sant Pol has helped him throughout his career, with real world work experience, excellent teaching, the camaraderie, as well as the renowned prestige of the School.

Although Franz left Sant Pol with a good qualification, he admits that once you finish your studies and along with the assistance that networking provides you with, it is really up to you to show your worth.

His advice for the future generations that will pass through the Sant Pol Hotel School: is to make the most of the work and daily sacrifice, and remember that you most certainly have made the best choice.



# FRANZ MARTÍNEZ

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '08  
GENERAL MANAGER HOTEL ECORESORT MAS SALAGROS & AIRE ANCIENT BATHS (BARCELONA)

En **Franz Martínez** reconeix que el seu premi més gran en els seus anys de carrera és poder treballar en el que li agrada: **dirigir i avaluar la gestió dels gerents de cada departament, dins de l'Hotel Ecoresort Mas Salagros & AIRE Ancient Baths 5\***.

Els estudis d'hoteleria a l'EUHT StPOL els va triar per vocació i per la llarga trajectòria familiar dins d'aquest mateix àmbit. Sant Pol l'ha ajudat molt al llarg de la seva carrera, ja que els serveis pràctics reals i la docència eren molt bons, segons considera, igual que la companyonia i el reconegut prestigi de l'escola.

Encara que en Franz va sortir molt ben preparat de Sant Pol, reconeix que una vegada s'acaben els estudis, tenint l'ajuda que facilita el networking, és un mateix qui ha de demostrar el que val.

A les futures generacions que passaran per l'Hotel-Escuela de Sant Pol els aconsella que aprofitin la feina i l'esforç diari i els recorda que, sens dubte, han triat una bona opció.

**“És una professió que t'ha d'encantar perquè és molt sacrificada.”**

**Franz Martínez** reconoce que su mayor premio en sus años de carrera es poder trabajar en lo que le gusta: **dirigir y evaluar la gestión de los gerentes de cada departamento, dentro del Hotel Ecoresort Mas Salagros & AIRE Ancient Baths 5\***.

Los estudios de hotelería en EUHT StPOL los eligió por vocación y por la larga trayectoria familiar dentro de ese mismo ámbito. Sant Pol le ha ayudado mucho a lo largo de su carrera, ya que los servicios prácticos reales y la docencia eran muy buenos, al igual que el compañerismo y el reconocido prestigio de la Escuela.

Aunque Franz salió muy bien preparado de Sant Pol, reconoce que una vez se acaban los estudios, teniendo la ayuda que facilita el networking, es uno mismo quien tiene que demostrar lo que vale.

A las futuras generaciones que pasarán por el Hotel-Escuela de Sant Pol les aconseja que aprovechen el trabajo y el esfuerzo diario y les recuerda que, sin duda, han elegido una buena opción.

**“Es una profesión que te tiene que encantar porque es muy sacrificada.”**

“THE DEPTH OF EXPERIENCE AMONG BOTH RESIDENT AND VISITING TEACHERS THAT IS SO VALUABLE FOR THE FUTURE PROFESSIONAL, YOU MUST BE SMART AND MAKE THE MOST OF THE SCHOOL, SO THAT YOU HAVE IT EASIER IN YOUR FUTURE WORKING LIFE.”

*Manuel D. Martínez*

**Sant Pol's unique model of combining studies with work experience and service with real customers made Manuel opt for EUHT St-POL** as the place to study. Being half Spanish, half German and having travelled constantly, the world of hotels fascinated him from the beginning.

Thanks to the good reference he received from Sant Pol he found it easy on leaving and entering the labour market. **He currently works**, along with some former classmates, **in TUI Hotels & Resorts**. The role he performs is to guarantee and control the operation of the hotels managed directly by TUI with special focus on the brand TUI Magic Life, of which he is operational manager.

Whenever he is in Barcelona he visits Sant Pol to remind himself of his time as a student and the moments he lived through during the long hours of service. Compared to his colleagues who studied elsewhere, these long hours left him well prepared for doing the job for real.

**He was awarded with the special prize of the TUI AG Perspectives Program, University of Girona, generation 2009/10** and encourages all students to enjoy and take advantage to the maximum of their time spent in StPOL.



# MANUEL D. MARTÍNEZ

HOTELIER & OPERATIONS MANAGER

ORIGINALLY FROM STUTTGART (GERMANY). BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '10  
OPERATIONS MANAGER TUI HOTELS & RESORTS, TUI AG (HANNOVER, GERMANY)

Va escollir l'escola de Sant Pol pel seu model singular a l'hora de combinar els estudis amb les pràctiques i els serveis amb clients reals. En ser mig espanyol i mig alemany i estar viatjant contínuament, el món del turisme i dels hotels el van fascinar des del principi.

Gràcies a les bones referències de Sant Pol ha tingut molta facilitat en el moment de sortir al mercat laboral i **actualment treballa**, juntament amb antics companys seus, a **TUI Hotels & Resorts**. **Com a director d'Operacions**, és el responsable d'assegurar i controlar l'operativa dels hotels gestionats directament per TUI amb especial enfocament cap a la marca TUI Magic Life.

Cada vegada que està a Barcelona passa per Sant Pol per recordar els seus temps d'estudiant i els moments viscuts durant les llargues hores de serveis. Aquestes hores el van preparar molt bé per a la càrrega de treball real en comparació amb altres companys seus d'altres escoles.

**Guardonat amb el Premi Extraordinari de la Universitat de Girona de la diplomatura 2009/2010 i pel Programa Perspectives de la TUI AG, anima tots els estudiants a aprofitar al màxim el seu temps a Sant Pol.**

“Cal aprofitar la gran experiència dels professors de l'escola ja que serà molt valuosa per al futur professional. Cal ser llest i aprofitar la fortalesa de l'escola per tenir més facilitats a la vida laboral.”

Escogió la escuela de Sant Pol por su modelo singular para combinar los estudios con las prácticas y los servicios con clientes reales. Al ser medio español y medio alemán y estar viajando continuamente, el mundo del turismo y de los hoteles le fascinó desde el principio.

Gracias a las buenas referencias de Sant Pol ha tenido mucha facilidad en el momento de salir al mercado laboral y **actualmente trabaja**, junto con antiguos compañeros suyos, **en TUI Hotels & Resorts**. **Como director de Operaciones**, es el responsable de asegurar y controlar la operativa de los hoteles gestionados directamente por TUI con especial enfoque hacia la marca TUI Magic Life.

Cada vez que está en Barcelona pasa por Sant Pol para recordar sus tiempos de estudiante y los momentos vividos durante las largas horas de servicios. Estas horas le prepararon muy bien para la carga de trabajo real en comparación con otros compañeros de otras escuelas.

**Galardonado con el Premio Extraordinario de la Universitat de Girona de la diplomatura 2009/2010 y por el Programa Perspectives de la TUI AG, anima a que todos los estudiantes aprovechen al máximo su tiempo en Sant Pol.**

“Se debe aprovechar la gran experiencia de los profesores de la escuela ya que será muy valiosa para el futuro profesional. Es necesario ser listo y aprovechar la fortaleza de la escuela para tener más facilidades en la vida laboral.”



“YOU HAVE TO START FROM THE BOTTOM, KNOWING WELL WHAT YOU ARE PLANNING TO MANAGE ONE DAY, WHICH MEANS...SERVING MANY TABLES, PLACING BUFFETS, AND DOING SOME ROOM SERVICES”.

*Sergio Mellado*

“The school gives you the chance to work and experiment the real business world at the same time while you are studying in classes, and that is the reason why it was and it still is the best” comments Sergio. He chose StPOL because ever since he was a kid he felt fascinated by the Hotel Gran Sol ( the real Hotel inside EUHT StPOL Campus, open to the public all year round) after visiting it so many times.

**He is now responsible for the F&B Department of the whole Catalonia Hotel chain in terms of Product Management, offer design, human resource management and is responsible for its economic outcomes.**

Having studied in StPOL helped him thanks to the both theoretical and practical education and training, and thanks to the fact that his learning experience came through the hands of the best professional such as Director Hernández, Chef Julián, Jaume and Jordi.

He has good memories of summer in the kitchen labs and the nice moments shared with his roomies in the hotel. University is the first important and substantial step towards career and for this reason you need a good school.



## SERGIO MELLADO

CORPORATE F&B DIRECTOR

ORIGINALLY FROM BARCELONA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '93  
CORPORATIVE DIRECTOR FOOD & BEVERAGE CATALONIA HOTELS (BARCELONA)

L'Escola et dona l'oportunitat de treballar i experimentar el món laboral alhora que et formes teòricament, per això era i segueix sent el millor -explica Sergio-. Va escollir Sant Pol pels llaços familiars amb l'EUHT StPOL i perquè de petit ja sentia fascinació per l'Hotel Gran Sol després de visitar-lo tantes vegades.

**Actualment és responsable dels departaments de Food & Beverage de la cadena Catalonia a nivell de producte, disseny d'oferta, gestió de recursos humans i gestió econòmica.**

Haver estudiat a Sant Pol l'ha ajudat molt gràcies a la formació tècnica i pràctica rebuda i per l'experiència vital adquirida, sempre de la mà dels millors professionals com en Pepe Hernández, en Julián, en Jaume o en Jordi.

Recorda els estius de pràctiques a la cuina i els moments compartits amb els seus companys d'allotjament a l'Hotel. La universitat és el primer, el primer pas ferm i sòlid, i per això és necessari escollir una bona escola.

**“Cal començar des de baix, coneixent molt bé allò que aspirem a dirigir, és a dir, servir moltes taules, muntar molts bufets, servir molts banquetes i fer alguna que altra habitació.”**

La Escuela te da la oportunidad de trabajar y experimentar el mundo laboral a la vez que te formas teóricamente, por eso era y sigue siendo la mejor -cuenta Sergio-. Escogió Sant Pol por los lazos familiares con EUHT StPOL y porque de pequeño ya sentía fascinación por el Hotel Gran Sol tras visitarlo tantas veces.

**Actualmente es responsable de los departamentos de Food & Beverage de la cadena Catalonia a nivel de producto, diseño de oferta, gestión de recursos humanos y gestión económica.**

Haber estudiado en Sant Pol le ha ayudado mucho gracias a la formación técnica y práctica recibida y la experiencia vital adquirida siempre de la mano de los mejores profesionales como Pepe Hernández, Julián, Jaume o Jordi.

Recuerda los veranos de prácticas en la cocina y los momentos compartidos con sus compañeros de alojamiento en el Hotel. La universidad es lo primero, el primer paso firme y sólido y por eso es necesario escoger una buena escuela.

**“Hay que empezar por abajo, conociendo muy bien aquello que aspiramos a dirigir, es decir, servir muchas mesas, montar muchos bufets, servir muchos banquetes y hacer alguna que otra habitación.”**



“THE MOST IMPORTANT THING TO KNOW IS HOW BEST WE CAN APPLY OUR ABILITIES AND LATER YOU WILL ENJOY YOURSELF SO MUCH MORE.”

*José Navarro*

**José Navarro chose Sant Pol because it is a reference point in Spain and because it offers theoretical training and real work experience at the same time. What compelled him to go to EUHT StPOL was the wide range of knowledge gained while working in a multicultural environment and the subsequent possibility of working anywhere in the world.**

The networking he was able to do in Sant Pol opened the doors to famous hotel chains, such as: Barceló, Riu and Meliá. **He is currently managing pricing strategy, distribution and the action plan of the sales departments for the establishments that outsource the service to the special adviser in Hotel Revenue Management.**

He remembers one of the most fruitful aspects of his degree was his final year project which required him to work in the field and put into practise all the knowledge he had acquired during the previous years. He would also like to tell the students that they have to make a decision because it is a very demanding sector with many outlets and areas.



# JOSÉ NAVARRO

HOTELIER & CEO

ORIGINALLY FROM CASTELLÓ DE LA PLANA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '99  
CHIEF EXECUTIVE OFFICER OPTIMAL HOTELS & RESIDENCES (MALLORCA, SPAIN)

**En José Navarro va triar Sant Pol per ser un referent a Espanya i per oferir formació teòrica i pràctica amb clients reals.** La diversitat de coneixement que s'adquireix en treballar en un **ambient multicultural i la possibilitat posterior de poder treballar a qualsevol lloc del món** van ser els factors clau a l'hora de decidir-se per l'EUHT StPOL.

El networking adquirit a Sant Pol li ha obert portes a importants cadenes hoteleres: Barceló, RIU i Melià. **Actualment dirigeix l'estratègia de preus, la distribució i el pla d'acció del departament comercial dels establiments que externalitzen el servei en la consultora especialitzada en Revenue Management Hoteler.**

Recorda que una de les coses més productives dels estudis va ser el projecte final de carrera, ja que va haver de fer treball de camp i plasmar tots els coneixements adquirits al llarg dels anys. També pensa que els alumnes han de saber què triar, ja que és un sector molt intens amb moltes sortides i àrees.

**“El més important és saber el que millor ens encaixa a cadascú segons les nostres aptituds i, després, es podrà gaudir molt més.”**

**José Navarro eligió Sant Pol por ser un referente en España y por ofrecer formación teórica y práctica con clientes reales.** La diversidad de conocimiento que se adquiere al trabajar en un **ambiente multicultural y la posibilidad posterior de poder trabajar en cualquier parte del mundo** fueron los factores clave para decidirse por EUHT StPOL.

El networking adquirido en Sant Pol le ha abierto puertas a importantes cadenas hoteleras: Barceló, RIU y Meliá. **Actualmente dirige la estrategia de precios, la distribución y el plan de acción del departamento comercial de los establecimientos que externalizan el servicio en la consultora especializada en Revenue Management Hoteler.**

Recuerda que una de las cosas más productivas de los estudios fue el proyecto final de carrera, ya que tuvo que hacer trabajo de campo y plasmar todos los conocimientos adquiridos a lo largo de los años. También piensa que los alumnos deben saber qué elegir, ya que es un sector muy intenso con muchas salidas y áreas.

**“Lo más importante es saber lo que mejor nos encaja a cada uno según nuestras aptitudes y, luego, se podrá disfrutar mucho más.”**

“THE SCHOOL CREATES THE IDEAL SETTING  
TO TRAIN AND PREPARE FOR A  
PROFESSIONAL CAREER.”

*Henry Neumann*

Now settled in his homeland, he currently **works as General Manager of the Best Western Condado Palm**. His roles as manager include: planning, coordinating and organising all the work in the hotel, both in the long and short term, which has led the hotel to having the highest occupancy rate in Puerto Rico in 2015.

His love for the service industry and the academic reputation of the school is what brought him to Sant Pol. Once here, he never doubted his choice for a moment, due to **the combination of hotel-school** and how all areas of the operation and administration of a hotel are worked on.

He has fond memories of the people of Barcelona, the way of life of the city and the charm of Sant Pol which captivated him from the start. It is something he remembers to this day. The theoretical and practical knowledge of the teachers is also something he remembers well. It is, he says: “a difficult combination to find”.



## HENRY NEUMANN

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM SAN JUAN (PUERTO RICO). MASTER IN HOSPITALITY MANAGEMENT '04  
GENERAL MANAGER BEST WESTERN CONDADO PALM (PUERTO RICO)

Establert al seu país natal, en l'actualitat treballa com a **gerent general de l'Hotel Condado Palm**. Les seves funcions com a gerent són les de planificació, coordinació i organització de totes les tasques de l'hotel a curt i llarg termini, cosa que ha portat el Condado Palm a ser l'hotel amb major ocupació de Puerto Rico l'any 2015.

L'amor per la indústria del servei i la reputació acadèmica de l'Escola el van portar fins a Sant Pol. Una vegada aquí, **la combinació d'hotel-escola**, en la qual es toquen totes les àrees d'operació i administració d'un hotel, van fer que no dubtés ni un moment de la seva elecció.

La gent de Barcelona li porta molt bons records, l'estil de vida de la ciutat i l'encant de Sant Pol el van captivar des del principi fins al final, cosa que recorda perfectament a dia d'avui. El coneixement teòric i pràctic dels professors és quelcom que també li agrada rememorar, ja que, com bé diu: “aquesta combinació és difícil de trobar”.

**“L'Escola crea un entorn ideal per a la formació i preparació d'una carrera professional.”**

Establecido en su país natal, en la actualidad trabaja como **gerente general del Hotel Condado Palm**. Sus funciones como gerente son las de planificación, coordinación y organización de todas las tareas del hotel a corto y largo plazo, lo que ha llevado al Condado Palm a ser el hotel con mayor ocupación de Puerto Rico en el año 2015.

El amor por la industria del servicio y la reputación académica de la escuela le llevaron hasta Sant Pol. Una vez aquí, **la combinación de hotel-escola**, en la que se tocan todas las áreas de operación y administración de un hotel, hicieron que no dudase ni un momento de su elección.

La gente de Barcelona le trae muy buenos recuerdos, el estilo de vida de la ciudad y el encanto de Sant Pol le cautivaron desde el principio hasta el final, lo que recuerda perfectamente a día de hoy. El conocimiento teórico y práctico de los profesores es algo que también le gusta rememorar, ya que, como bien dice: “esa combinación es difícil de encontrar”.

**“La Escuela crea un entorno ideal para la formación y preparación de una carrera profesional.”**

“I HAVE ALWAYS KEPT IN CONTACT WITH THE SCHOOL, MY SCHOOL, AND, OF COURSE, AND THANKS TO THE SCHOOL I HAVE ALWAYS MADE CONTACTS THAT HAVE BENEFITED MY CAREER.”

*Eduard Ollé*

While he was a young student EUHT StPOL in the Seventies, Eduard chose tourism because of **his vocation to hotel industry**. He says that Sant Pol was the school that offered the best professional possibilities at the time and that is why chose to study here.

The job of **manager in Javea Parador Hotel** involves a lot of responsibility in numerous departments such as: human resources, finance, costs, etc. He will never forget his relationship with his classmates, the good feeling between teacher and student and the professionals that visited Sant Pol to showcase their knowledge.

Since he started his studies until now he has maintained good communication with Sant Pol, and he has made both interesting and useful contacts which have helped in the evolution of his career.

He would also like to tell students that work, effort, courage assist you when you meet new challenges and above all they make you feel proud and to belong to the most beautiful profession in the world.



## EDUARD OLLÉ

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM LLEIDA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '73  
GENERAL MANAGER PARADOR DE XÀBIA (ALACANT, SPAIN)

Com a estudiant de l'EUHT StPOL en edat jove, l'Eduard va triar la branca de turisme a la dècada dels 70 per **vocació a l'àmbit de l'hotelleria**. Explica que Sant Pol era l'escola amb més garanties professionals en aquella època i és per això que va triar formar-se aquí.

Ser **director del parador de Xàbia** implica molta responsabilitat en nombrosos departaments com el de recursos humans, finances, costos, etc. La relació amb els seus companys, el bon ambient entre alumne i professor i amb els professionals en el sector que passaven per Sant Pol per exhibir els seus coneixements són experiències inoblidables.

Segueix mantenint una bona comunicació amb Sant Pol, des de que va començar els seus estudis fins ara, i ha aconseguit bons i interessants contactes que l'han fet evolucionar en la seva carrera professional.

D'altra banda, vol recordar als alumnes que el treball, l'esforç i la valentia fan que es puguin afrontar nous reptes i sobretot fan sentir-se orgullosos de pertànyer a la professió més bella del món.

**“Sempre he mantingut relació amb l'escola, la meva escola, i, per descomptat, a través d'ella sempre han arribat contactes interessants per a la meva carrera.”**

Como estudiante de EUHT StPOL a una temprana edad, Eduard eligió la rama de turismo en la década de los 70 por **vocación al ámbito de la hotelería**. Cuenta que Sant Pol era la escuela con más garantías profesionales en aquella época y es por eso que eligió formarse aquí.

Ser **director del parador de Jávea** implica mucha responsabilidad en numerosos departamentos como el de recursos humanos, finanzas, costes, etc. La relación con sus compañeros, el buen ambiente entre alumno y profesor y con los profesionales en el sector que pasaban por Sant Pol para exhibir sus conocimientos son experiencias inolvidables.

Sigue manteniendo una buena comunicación con Sant Pol, desde que comenzó sus estudios hasta ahora, y ha conseguido buenos e interesantes contactos que le han hecho evolucionar en su carrera profesional.

Por otro lado, quiere recordar a los alumnos que el trabajo, el esfuerzo y la valentía hacen que uno pueda afrontar nuevos retos y sobre todo hacen que uno se sienta orgulloso de pertenecer a la profesión más hermosa del mundo.

**“Siempre he mantenido relación con la escuela, mi escuela, y, por supuesto, a través de ella siempre han llegado contactos interesantes para mi carrera.”**

“MEETING SOMEONE WHO HAS STUDIED IN SANT POL IS TO SHARE A PHILOSOPHY, A PASSION AND VALUES, AND THIS IN RELATION TO OTHERS, IS AN INTEGRAL COMPONENT.”

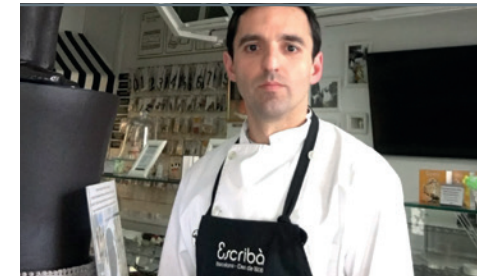
*Juan Manuel Ortega*

Like any other student on leaving school, Juan Manuel did not know what to do for a living. After three years of engineering he realised it was not what he was passionate about, but spending time in front of a stove was. When he started in Sant Pol he discovered there was so much more to cooking than he had thought and it fascinated him.

There were no prestigious or world renowned schools in his country that might guarantee his future in the sector, so after a lot of research and reading reviews written by kitchen professionals, he realised that he had to travel to Sant Pol to develop himself as a professional and work with people of a like mind, such as his classmates.

He is now **Executive Chef and production manager in Escribà Patisserie**. He was awarded with **New Spanish Cuisine prize by Buffer & Ambigú in 2007**. He supervises the production and dispatch of the bakery and the partner stores, manages inventory, orders and distribution.

His time in Sant Pol was essential to his professional career. Over the years, the network of contacts available to him has been key to being able to collaborate with different organisations within the sector. The dynamic of sharing a common goal with people from all over the world is a source of great pride to him.



# JUAN MANUEL ORTEGA

EXECUTIVE CHEF

ORIGINALLY FROM VENEZUELA. MASTER IN CULINARY ARTS '01  
CHEF PASTISSERIA ESCRIBÀ (BARCELONA)

Com qualsevol estudiant de batxillerat, en Juan Manuel no sabia a què dedicar-se per la qual cosa, després d'anys fent una enginyeria, es va adonar que allò no era el que realment l'apassionava, sinó les hores i els moments entre fogons. Quan va començar a Sant Pol va descobrir que hi havia molt més del que ell pensava darrere la cuina i allò va captivar la seva atenció.

Al seu país d'origen no hi havia escoles de prestigi ni de renom que li poguessin garantir un futur en el sector, per la qual cosa, després de molt investigar i llegir crítiques escrites per professionals de la cuina, es va adonar que havia de viatjar fins a Sant Pol per desenvolupar-se professionalment i compartir valors en comú amb els seus companys de classe.

A dia d'avui és **xef executiu i director de producte de la Patisserie Escribà**, guardonat amb el **premi Nova Cuina Espanyola** atorgat per **Buffer&Ambigú l'any 2007**. Supervisa la producció i l'expedició de l'obrador i de les pastisseries adjuntes, gestiona l'inventari, les comandes i la distribució.

El pas per Sant Pol ha estat fonamental a la seva carrera professional. La xarxa de contactes que està al seu abast és clau per poder col·laborar al llarg dels anys amb diferents organitzacions del sector i presumeix de la dinàmica de compartir un objectiu comú amb persones d'arreu del món.

**“Trobar algú que hagi estudiat a Sant Pol és compartir una filosofia, és compartir una mateixa passió i valors i això, en la relació amb altres, és un element fonamental.”**

Como cualquier estudiante de bachillerato, Juan Manuel no sabía a qué dedicarse por lo que, tras años haciendo una ingeniería, se dio cuenta de que aquello no era lo que realmente le apasionaba, sino las horas y momentos entre fogones. Cuando empezó en Sant Pol descubrió que había mucho más detrás de la cocina de lo que él pensaba y aquello cautivó su atención.

En su país de origen no había escuelas de prestigio ni de renombre que le pudiesen garantizar un futuro en el sector, por lo que, tras mucho investigar y leer críticas escritas por profesionales de la cocina, se percató de que debía viajar hasta Sant Pol para desarrollarse profesionalmente y compartir valores en común con sus compañeros de clase.

A día de hoy es **chef ejecutivo y director de producto de la Pastelería Escribà**, galardonado con el **premio Nueva Cocina Española** otorgado por **Buffer&Ambigú en el año 2007**. Supervisa la producción y la expedición del obrador y de las pastisseries adjuntas, gestiona el inventario, los pedidos y la distribución.

El paso por Sant Pol ha sido fundamental en su carrera profesional. La red de contactos que está a su alcance es clave para poder colaborar a lo largo de los años con diferentes organizaciones del sector y presume de la dinámica de compartir un objetivo común con personas de todos los lugares del mundo.

**“Encontrar a alguien que haya estudiado en Sant Pol es compartir una filosofía, es compartir una misma pasión y valores y eso, en la relación con otros, es un elemento fundamental.”**



“IN THIS PROFESSION, LIKE MANY OTHERS, YOU MUST HAVE DREAMS AND GOALS TO FULFILL. YOU SHOULD WORK IN WHATEVER IS YOUR PASSION AND WAY OF LIFE.”

*Albert Ortiz*

Albert came in to contact with the world of hospitality from quite a young age and on account of the family business, **Xaret Restaurant**. It was quite normal for him to be in the kitchen. It was how he lived his daily life.

He has always had concerns, questions and many doubts with respect to the world of hospitality, so **following a good recommendation he decided to start his adventure as a student in EUHT StPOL**.

On arrival in Sant Pol his classmates became his family and, to this today, he is still in contact with the majority of them. They remember the happy moments working in the kitchen, the practical and theoretical knowledge that, even today, they still put into practice in the working world. He also advises that in this profession you spend a large part of your life in the kitchen, sacrificing a lot, but the rewards are the most satisfying you could have in your professional life.

In his time as a student he came to the realisation that that the kitchen could be infinite, full of learning and dreams, that **you had to be sure that this world is for you and be mentally prepared for it**.



# ALBERT ORTIZ

CHEF & OWNER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. TEC. CULINARY ARTS '02  
CHEF AND OWNER AXOL RESTAURANT (CABRILS, BARCELONA)

Des de ben petit i gràcies al negoci familiar, el **Restaurant Xaret**, va estar en contacte amb el món de l'hostaleria. Era molt normal per a ell estar a la cuina, així que era la seva manera de viure el dia a dia.

Sempre havia tingut inquietuds, preguntes i molts dubtes respecte al món de l'hostaleria. **Gràcies a una bona recomanació va decidir iniciar la seva aventura com a estudiant de l'EUHT StPOL**.

Una vegada a Sant Pol els seus companys de classe es van convertir en la seva família i, encara avui, manté contacte amb la majoria d'ells. Recorden els moments feliços treballant a la cuina, les pràctiques i la teoria que, a dia d'avui, segueixen posant en pràctica al món laboral. També adverteix que en aquest ofici passes molt temps de la teva vida als fogons, sacrificues molt, però que després les recompenses són la major satisfacció que pots tenir en la teva carrera professional.

Durant els seus anys com a estudiant es va adonar que la cuina podia ser infinita, plena d'aprenentatge i de somnis, però que **has de tenir molt clar que t'agrada aquest món i has d'estar mentalitzat**.

“En aquest ofici, com en molts d'altres, s'han de tenir somnis i objectius per complir, treballant dia a dia en el que cadascú considera que és la seva passió i la seva manera de viure.”

Desde muy pequeño y gracias al negocio familiar, el **Restaurante Xaret**, estuvo en contacto con el mundo de la hostelería. Era muy normal para él estar en la cocina, así que era su manera de vivir el día a día.

Siempre había tenido inquietudes, preguntas y muchas dudas respecto al mundo de la hostelería. **Gracias a una buena recomendación decidió iniciar su aventura como estudiante de EUHT StPOL**.

Una vez en Sant Pol sus compañeros de clase se convirtieron en su familia y, todavía hoy, mantiene contacto con la mayoría de ellos. Recuerda los momentos felices trabajando en la cocina, las prácticas y la teoría que, a día de hoy, sigue poniendo en práctica en el mundo laboral. Advierte que en este oficio pasas mucho tiempo de tu vida en los fogones, sacrificas mucho, pero que después las recompensas son la mayor satisfacción que puedes tener en tu carrera profesional.

Durante sus años como estudiante se dio cuenta de que la cocina podía ser infinita, llena de aprendizaje y de sueños, pero **tienes que tener muy claro que te gusta este mundo y estar mentalizado**.

“En este oficio, como en muchos otros, se tienen que tener sueños y objetivos por cumplir, trabajando día a día en lo que cada uno considera que es su pasión y su modo de vivir.”

“MAKE THE MOST OF THE TIME IN THE SCHOOL, TO GET THE THEORETICAL AND PRACTICAL TRAINING SO YOU CAN MEET THE MOST DEMANDING PROFESSION.”

*Xavier Pellicer*

Xavier **has received two Michelin Stars as Chef and owner of Cuina Céleri** and he remembers Sant Pol as the best experience of his life. It was where he met his best friends and the stories they have to tell and the experiences they had are unbelievable.

It was a calling that marked his destiny and without a doubt, EUHT StPOL, was at that time- in his own words – **the school that offered the best guaranteed training**, so, as he lived near Sant Pol, he never looked back and went on to make his dream come true.

Sant Pol marks a before and after in his professional career. He left the school with sound training that was real and well-structured and as a result he had no trouble adapting to working life quickly.

Apart from all the work that being the owner of a business entails, he works hard preparing menus, running the kitchen and, of course, the dining room. All his efforts are centred on the reward of having happy satisfied customers.



# XAVIER PELLICER

STARRED CHEF & OWNER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '93  
CHEF AND OWNER CUINA CÉLERI (BARCELONA)

Com a **xef i propietari de Cuina Céleri** va obtenir **dues Estrelles Michelin** i recorda **Sant Pol com la millor experiència de la seva vida**, durant la qual va conèixer els seus millors amics, i on van explicar i van viure històries inexplicables.

La vocació va ser el que va marcar el seu destí i, sens dubte, l'EUHT StPOL, en aquella època- com explica- **era l'escola que li ofería més garanties de formació** per la qual cosa, vivint a prop de Sant Pol, no s'ho va pensar dues vegades i va tirar endavant el seu somni.

Sant Pol va marcar un abans i un després a la seva carrera professional. Va sortir al mercat amb una formació sòlida, real i ben estructurada, per la qual cosa no va tenir cap problema per adaptar-se a la vida laboral ràpidament.

És propietari del seu propi negoci, per la qual cosa treballa dur en la confecció de cartes, en l'organització de la cuina i, per descomptat, a la sala. Tot el seu esforç es basa en la recompensa d'un client satisfet i feliç.

**“Aproveche el tiempo a l'escola per formar-vos en teoria i pràctica i així afrontareu un ofici molt exigent.”**

Como **chef y propietario de Cuina Céleri** obtuvo **dos Estrellas Michelin** y recuerda **Sant Pol como la mejor experiencia de su vida**, durante la cual conoció a sus mejores amigos y donde contaron y vivieron historias inexplicables.

La vocación fue lo que marcó su destino y, sin duda, EUHT StPOL, en aquella época -como cuenta- **era la escuela que le ofrecía más garantías de formación** por lo que, al vivir cerca de Sant Pol, no se lo pensó dos veces y siguió adelante con su sueño.

Sant Pol marcó un antes y un después en su carrera profesional, salió al mercado con una formación sólida, real y bien estructurada, por lo que no tuvo ningún problema en adaptarse a la vida laboral rápidamente.

Es propietario de su propio negocio, por lo que trabaja duro en la confección de cartas, en la organización de la cocina y, por supuesto, en la sala. Todo su esfuerzo se basa en la recompensa de un cliente satisfecho y feliz.

**“Aprovechad el tiempo en la escuela para formaros en teoría y práctica y así afrontaréis un oficio muy exigente.”**

“DON'T STOP LEARNING, NOT EVEN FOR A DAY.  
OPEN YOUR MIND TO ABSORB THE BEST  
INFORMATION AND LEARNING.”

*Bernat Plana*

**Bernat Plana has been part of the R+D department of Celler Can Roca since he completed his studies in EUHT StPOL in 2009** where he had spent time working in all the possible kitchen positions. While he was in the school **he was awarded a prize for creativity in the Catalan Young Chef of the Year Contest in 2007.**

It was passion that brought him to Sant Pol to pursue his studies; once here he grew in aspects such as responsibility, being academic and sacrifice, starting at the bottom: cuts, burns, racing around the kitchen like an Olympian.

**Sant Pol was the guiding thread towards his professional success** and to this day he is still in contact with his former classmates and they carry out joint projects.



# BERNAT PLANA

CHEF & RESEARCHER

ORIGINALLY FROM MATARÓ (BARCELONA). TEC. CULINARY ARTS '08  
R&D DEPARTMENT EL CELLER DE CAN ROCA (GIRONA)

**En Bernat Plana forma part del departament d'I+D de el Celler de Can Roca des de l'any 2009**, quan va finalitzar els seus estudis a l'EUHT StPOL, havent passat abans per totes les posicions de cuina possibles. Va ser reconegut, dins de la institució, amb el **premi de creativitat al Concurs de Cuina Jove de Catalunya l'any 2007.**

La seva passió per la cuina el va portar fins a Sant Pol per realitzar-hi els seus estudis. Una vegada aquí, va seguir creixent en àmbits com la responsabilitat, l'academicisme o l'esforç, passant pel bressol de l'aprenentatge en cuina: talls, cremades i carreres, dignes d'unes olimpíades, dins de la cuina.

**Sant Pol va ser el vehicle cap al seu èxit professional** i, encara avui, manté contacte amb els seus antics companys i realitzen projectes en comú.

**“Mai deixeu d'aprendre dia a dia i obriu la ment per adquirir la major informació i aprenentatge possible.”**

**Bernat Plana forma parte del departamento de I+D en el Celler de Can Roca desde el año 2009**, cuando finalizó sus estudios en EUHT StPOL, habiendo pasado antes por todas las posiciones de cocina posibles. Fue reconocido, dentro de la institución, con el **premio de creatividad en el Concurso de Cocina Joven de Cataluña en el año 2007.**

Su pasión por la cocina lo llevó hasta Sant Pol para realizar sus estudios. Una vez aquí, siguió creciendo en ámbitos como la responsabilidad, el academicismo o el esfuerzo, pasando por la cuna del aprendizaje en cocina: cortes, quemazones y carreras, dignas de unas olimpiadas, dentro de la cocina.

**Sant Pol fue el vehículo hacia su éxito profesional** y, todavía hoy, mantiene contacto con sus antiguos compañeros y realizan proyectos en común.

**“Nunca dejéis de aprender día a día y abrid la mente para adquirir la mayor información y aprendizaje posible.”**

“I HAVE VERY FOND MEMORIES OF MY TIME IN EUHT StPOL. TEACHERS WHO WERE INCREDIBLY PATIENT AND PASSIONATE. THE JOY OF STUDYING WITH BEAUTIFUL VIEWS OF THE MEDITERRANEAN. RUNNING A SMALL HOTEL WHILE STUDYING AND DOING WORK EXPERIENCE. IT'S THE PERFECT PLACE TO LEARN AND MAKE LIFETIME FRIENDSHIPS.”

*Oscar Plans*

Oscar grew up and went to school in Zimbabwe and as a result he has always liked travelling and seeing the world. So he always thought that tourism would be a good choice for him. Sant Pol, because of its beauty and tranquillity, seemed like the better option compared to Barcelona. **The size of the school also influenced his decision as well as the fact that working in small groups improves learning.**

Sant Pol has been very important in his career. In a moment of uncertainty after many years in Africa, he learned and build up the knowledge, not just in tourism, but in business, behaviour and psychology, that he would later put into practice.

**He is currently the manager of a business with 15 lodgings in Tanzania.** He manages quality, sales, maintenance, human resources, marketing, etc., from the main office. Basically, all the aspects necessary for a the company and its employees to function well.

Although he has not made much use of the networking available in Sant Pol, he recognises its immense value and he is sure that it is a useful tool for companies as well the students.



## OSCAR PLANS

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '98  
GENERAL MANAGER MOIVARO LODGES & TENTED CAMPS (TANZANIA)

Va estudiar i créixer a Zimbàbue. Sempre li ha agradat viatjar i veure món, per la qual cosa va pensar que el turisme seria una bona opció per a ell. Sant Pol li va semblar millor opció que anar a Barcelona per la seva bellesa i tranquil·litat i, d'altra banda, **l'estructura de l'escola va influir en la seva decisió ja que, en ser un grup reduït d'alumnes, l'aprenentatge és més personalitzat.**

Sant Pol ha estat molt important per a la seva carrera. En un moment d'incertesa, després de molts anys a l'Àfrica, va aprendre i desenvolupar molts coneixements que després ha pogut posar en pràctica, no només sobre turisme, sinó també sobre negocis, saber estar i psicologia.

**Actualment és encarregat d'una empresa amb 15 allotjaments a Tanzània.** Des de l'oficina central gestiona la qualitat, les vendes, el manteniment, els recursos humans, el màrqueting, i en general, tots els sectors que tenen a veure amb el bon funcionament de l'empresa i els treballadors.

Encara que no ha utilitzat massa el networking adquirit a Sant Pol, reconeix el seu gran valor i està segur de que és una eina interessant tant per a les empreses com per als alumnes.

**“Tinc molt bons records de la meva època a Sant Pol. Professors plens de paciència i passió, el plaer d'estudiar amb unes vistes increïbles al Mediterrani, portant un petit hotel mentre estudies i fas pràctiques. Tot és molt ideal per a l'estudi i fer amics de per vida.”**

Estudió y creció en Zimbabue, ya que siempre le ha gustado viajar y ver mundo, por lo que pensó que el turismo sería una buena opción para él. Sant Pol le pareció mejor opción que ir a Barcelona por su belleza y tranquilidad y, por otra parte, **la estructura de la escuela influyó en su decisión ya que, al ser un grupo reducido de alumnos, el aprendizaje es más personalizado.**

Sant Pol ha sido muy importante en su carrera. En un momento de incertidumbre, después de muchos años en África, aprendió y desarrolló muchos conocimientos que luego ha podido poner en práctica, no solo sobre turismo, sino también sobre negocios, saber estar y psicología.

Actualmente es encargado de una empresa con **15 alojamientos en Tanzania.** Desde la oficina central gestiona la calidad, las ventas, el mantenimiento, los recursos humanos, el marketing, y en general, todos los sectores que tienen que ver con el buen funcionamiento de la empresa y los trabajadores.

Aunque no ha utilizado demasiado el networking adquirido en Sant Pol, reconoce su inmenso valor y está seguro de que es una herramienta interesante tanto para las empresas como para los alumnos.

**“Tengo muy buenos recuerdos de mi época en EUHT StPOL. Profesores llenos de paciencia y pasión, el placer de estudiar con unas vistas increíbles al Mediterráneo, llevando un pequeño hotel mientras estudias y haces prácticas. Todo es muy ideal para el estudio y hacer amigos para siempre.”**



“YOU WILL LEAVE FROM SANT POL WELL TRAINED,  
LIKE A TRUE PROFESSIONAL AND WITH A  
LARGE NETWORK OF FRIENDS FROM  
ALL OVER THE WORLD.”

*Pedro Quetglas*

He is truly grateful to EUHT StPOL because, thanks to its prestige, it opened the doors to Melià Barcelona, the company where he now works and today he has a fine career in the corporation.

Apart from the continuous work experience where so much about real life can be learned, during the time spent in Sant Pol, he thinks the networking available facilitates many routes to progression in the sector.

He says he his passionate about tourism, hotel and restaurant service, and **so one of his duties, among many others, is increasing hotel revenues at all points of sale of the Melià Hotels International group.**

His recommendation to future students is to enjoy and make the most of life in Sant Pol. Best years of your life are when you are a student, so everyday you should make the effort to forge yourself a bright future.



## PEDRO QUETGLAS

REVENUE MANAGER

ORIGINALLY FROM PALMA DE MALLORCA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '04  
CLUSER REVENUE MANAGER MALLORCA AND IBIZA MELIÀ HOTELS INTERNATIONAL

Està molt agraït a l'EUHT StPOL ja que, gràcies al seu prestigi, li va obrir les portes a Melià, empresa on treballa actualment, i, a dia d'avui, està fent una gran carrera dins de la corporació.

“Durant els anys a Sant Pol es fa una gran xarxa de networking que facilita moltes vies per progressar en el sector, a part de les pràctiques contínues on s'aprèn moltíssim de la vida real”.

Es defineix com un apassionat del turisme, els hotels i la restauració. **Una de les seves tasques principals és incrementar els ingressos dels hotels en tots els punts de venda per al grup Melià Hotels International.**

Recomana als futurs alumnes que aprofitin al màxim i gaudeixin de la vida a Sant Pol. Els millors anys de la vida són els d'estudiant, tot i que cal esforçar-se dia a dia per aconseguir sembrar un futur prometedor.

**“De Sant Pol surts format de manera excel·lent, com un gran professional, i amb una gran xarxa d'amics de tot el món.”**

Está muy agradecido a EUHT StPOL ya que, gracias a su prestigio, le abrió las puertas en Melià, empresa donde trabaja actualmente, y, a día de hoy, está haciendo una gran carrera dentro de la corporación.

Durante los años en Sant Pol se hace una gran red de networking que facilita muchas vías para progresar en el sector, aparte de las prácticas continuas donde se aprende muchísimo de la vida real.

Se define como un apasionado del turismo, los hoteles y la restauración. **Una de sus tareas principales es incrementar los ingresos de los hoteles en todos los puntos de venta para el grupo Melià Hotels International.**

Recomienda a los futuros alumnos aprovechar al máximo y disfrutar de la vida en Sant Pol. Los mejores años de la vida son los de estudiante, aunque uno debe esforzarse día a día para conseguir labrarse un futuro prometedor.

**“De Sant Pol sales formado de manera excelente, como un gran profesional, y con una gran red de amigos de todo el mundo.”**

“TAKE ADVANTAGE OF THE OPPORTUNITY TO LEARN FROM THE GREATEST PROFESSIONALS. THE YEARS OF STUDY ARE AN INTENSE EXPERIENCE, SO MAKE THE MOST OF THEM.”

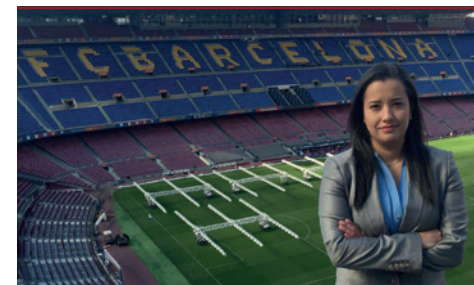
*Stefanie Quijano*

Stefanie chose to study restaurant service in Sant Pol on the recommendation of her father and after doing some research on it. She had always liked the idea of working in gastronomy and tourism and is currently working as the **Operating Manager in the Football Club Barcelona Stadium**.

Her job consists of making sales estimates, managing supply costs and human resources, planning the restaurant service operations on match days, planning events such as the **FCB Fan zone, referendums and the club presidential elections**. All these events require preparing and supplying food to more than 35,000 people.

Stefanie thinks that **EUHT StPOL is a school that is both nationally and internationally recognised**; companies are conscious of the fact that you leave the school for the real world you are well trained as a result of the demanding system of work experience you go through. She says that the networking of the Sant Pol brand has helped her more than the networking of her classmates.

One of her many treasured memories is when **she won the prize for creativity in the Lleida cocktail making contest**. However, it was the lovely time she spent prior to that and her dealings with the teachers, especially with Josep Sala, that made her eyes light up.



# STEFANIE QUIJANO

FOODSERVICE OPERATIONS MANAGER

ORIGINALLY FROM PANAMA. TEC. CULINARY ARTS '04  
FUTBOL CLUB BARCELONA OPERATIONS MANAGER SERHS FOOD (BARCELONA)

Després que li recomanés el seu pare i de buscar informació, la Stefanie va triar Sant Pol per començar els seus estudis en restauració. Sempre li havia agradat la idea de treballar en la gastronomia i el turisme i actualment treballa com a **cap operatiu de l'Estadi del FC Barcelona a SERHS Food**.

La seva feina consisteix en realitzar les previsions de venda, el control de costos de matèria primera i RRHH. Planifica l'operativa de restauració per als partits i esdeveniments de la **Fan Zone del FCB, referèndums i eleccions presidencials del club**. Tots aquests esdeveniments consisteixen en donar i gestionar menjar per a més de 35.000 persones.

La Stefanie considera que **l'EUHT StPOL és una escola molt reconeguda a nivell nacional i internacional**. A més, en tenir un règim de pràctiques estricte, les empreses saben que surts molt preparat per al món real. Explica que més que el networking amb els companys, la va ajudar molt més el networking de la marca Sant Pol.

Entre els seus records més valuosos hi ha el **Concurs de Cocteleria de Lleida**, on va **guanyar el premi a la Invenció**. Recorda les hores de treball i el tracte amb els professors, especialment amb en Josep Sala, a qui té una gran admiració.

**“Aprovechad la oportunidad de aprender de grans professionals. Els anys que estudiéu els heu de viure intensament per treure el màxim benefici d'aquesta experiència.”**

Después de que se lo recomendara su padre y de buscar información, Stefanie eligió Sant Pol para comenzar sus estudios en restauración. Siempre le había gustado la idea de trabajar en gastronomía y turismo y actualmente trabaja como **jefe operativo del Estadio del Fútbol Club Barcelona en SERHS Food**.

Su trabajo consiste en realizar las previsiones de venta, el control de costes de la materia prima y recursos humanos. Planifica la operativa de restauración para los partidos y eventos como la **Fan Zone del FCB, referendums y elecciones presidenciales del club**. Todos estos eventos consisten en dar y gestionar comida para más de 35.000 personas.

Stefanie considera que **EUHT StPOL es una escuela muy reconocida tanto a nivel nacional como internacional**. Además, al tener un régimen de prácticas estricto, las empresas saben que sales muy preparado para el mundo real. Cuenta que más que el networking con los compañeros, le ayudó mucho más el networking de la marca Sant Pol.

Entre sus recuerdos más valiosos está el **Concurso de Coctelería de Lleida**, donde ganó el **premio a la Invención**. Recuerda las horas de trabajo y el trato con los profesores, especialmente con Josep Sala, al que tiene una gran admiración.

**“Aprovechad la oportunidad de aprender de grandes profesionales. Los años que estudiéis los tenéis que vivir intensamente sacando el máximo beneficio de esta experiencia.”**

“WE ARE THE OWNERS OF OUR DECISIONS  
TO TAKE ADVANTAGE FROM OPPORTUNITIES.”

*Carmen Salmán*

As **Sant Pol is a world renowned school** and thanks to her passion for tourism and travelling, Carmen thought that **studying hotel management would be the best thing for her future career.**

As previously mentioned EUHT StPOL is well respected within the sector, and its name can be considered to open doors. According to Carmen, the knowledge obtained, working together and the treatment received make it possible to cope under any circumstance and face a situation successfully.

She is currently **working as Director of Operations in the Iberostar Group** performing duties such as: ensuring the quality of the hotels, safeguarding that standards are met and operational procedures, as in the setting up of training programmes.

The students that want to study in Sant Pol- she says- should have a clear objective and they should fight for their values and principles, because this is a constantly changing, highly competitive sector. **You have to be constantly innovating and a swift decision maker.**



# CARMEN SALMÁN

HOTELIER & OPERATIONS MANAGER

ORIGINALLY FROM SAN SALVADOR. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '11  
OPERATIONS MANAGER IBEROSTAR HOTELS AND RESORTS (CARIBBEAN)

La Carmen va pensar que **estudiar direcció hotelera a Sant Pol seria la millor opció** per al seu futur professional gràcies a la seva passió pels viatges i **per ser una escola de referència a nivell mundial.**

Explica que el reconeixement de l'escola en el sector li va obrir moltes portes. Els coneixements adquirits, la convivència i el tracte rebut li van permetre estar preparada davant de qualsevol circumstància i poder afrontar qualsevol situació amb èxit.

Actualment es dedica a **la direcció d'operacions en el grup Iberostar.** Porta a terme tasques com assegurar la qualitat total dels hotels, vetllar pel compliment dels estàndards i procediments operatius, així com la implantació dels plans de formació dels hotels.

Comenta que els alumnes que vulguin formar-se a Sant Pol han de tenir clar el seu objectiu i lluitar pels seus valors i principis, ja que aquest sector viu canvis constants, té molta competència i **cal innovar constantment, a més de tenir certa agilitat en la presa de decisions.**

**“Els responsables d'aprofitar les oportunitats que rebem som nosaltres mateixos.”**

Carmen pensó que **estudiar direcció hotelera en Sant Pol sería la mejor opción** para su futuro profesional gracias a su pasión por los viajes y **por ser una escuela de referencia a nivel mundial.**

Explica que el reconocimiento de la escuela en el sector le abrió muchas puertas. Los conocimientos adquiridos, la convivencia y el trato recibido le permitieron estar preparada ante cualquier circunstancia y poder afrontar cualquier situación con éxito.

Actualmente se dedica a **la dirección de operaciones en el grupo Iberostar.** Lleva a cabo tareas como asegurar la calidad total de los hoteles, velar por el cumplimiento de los estándares y procedimientos operativos, así como implantar los planes de formación de los hoteles.

Comenta que los alumnos que quieran estudiar en Sant Pol deben tener claro su objetivo y luchar por sus valores y principios, ya que este sector vive cambios constantes, tiene mucha competencia y **hay que innovar constantemente, además de tener cierta agilidad en la toma de decisiones.**

**“Los responsables de aprovechar las oportunidades que recibimos somos nosotros mismos.”**

“IT'S ALWAYS BETTER TO LOOK FORWARD. AS LONG AS YOU BELIEVE IN WHAT YOU ARE DOING, THE OUTCOME CAN BE BEAUTIFUL. YOU MUST ALWAYS KEEP IN MIND THE HUMAN SIDE OF THE PROFESSION”

*Ellen Sattler*

She is **Sales Manager in the Westin Bellvue Dresden**, Ellen is responsible for supervising the team and the conventions department.

She has received numerous awards for her work, the most prominent being: her **nomination for the Marriott Excellence Award in 2008, the Starwood Global Division Incentive and the Starwood Eame Division Incentive, in 2011 and 2012 respectively.**

She discovered her passion for tourism when she travelled from Germany to Tenerife, so this, along with **a good recommendation and Sant Pol's renown made her decide to go to EUHT StPOL.** Once she started in the School she realised the advantage of studying there was being able to get practical as well as theoretical training, and you can try out what you have learned.

Of her memories, she highlights the passion one feels in Sant Pol, the many hours with classmates and teachers, and most importantly, making the school your home, your family. She is still in contact with her classmates to this day and thinks this is marvellous.



## ELLEN SATTLER

HOTELIER & SALES MANAGER

ORIGINALLY FROM DRESDEN (GERMANY). BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '04  
SALES MANAGER THE WESTIN BELLEVUE DRESDEN (GERMANY)

És **directora de Vendes a The Westin Bellevue Dresden** i porta les tasques de supervisió de l'equip i del departament de convencions a més de totes les responsabilitats que comporta.

Ha obtingut nombrosos reconeixements per la seva feina, els més destacats són: **la nominació de Marriott Excellence Award l'any 2008, Starwood Global Division Incentive i Starwood Eame Division Incentivi, els anys 2011 i 2012 respectivament.**

Quan va viatjar des d'Alemanya fins a Tenerife va descobrir la seva passió pel turisme per la qual cosa, **després de les bones referències i el renom de l'escola, va decidir estudiar a Sant Pol.** Una vegada a l'escola es va adonar que l'avantatge d'estudiar allà és que pots comprovar el que has après en poder formar-te tant en teoria com en pràctica.

Entre els seus records destaca la passió que es respirava a Sant Pol, les hores al costat dels companys i professors i, el més important, fer de l'Escola casa seva, la seva família.

**“Sempre és bo mirar endavant. Si un creu en el que fa pot aconseguir resultats molt bons, però sempre cal tenir present el costat humà de la professió.”**

Es **directora de Ventas en The Westin Bellevue Dresden** y se encarga de la supervisión del equipo y del departamento de convenciones además de todas las responsabilidades que conlleva.

Ha obtenido numerosos reconocimientos por su trabajo, los más destacados son: **la nominación del Marriott Excellence Award en 2008, Starwood Global Division Incentive y Starwood Eame Division Incentive, en los años 2011 y 2012 respectivamente.**

Cuando viajó desde Alemania hasta Tenerife descubrió su pasión por el turismo por lo que, **tras las buenas referencias y el renombre de la escuela, decidió estudiar en Sant Pol.** Una vez en la escuela se dio cuenta de que la ventaja de estudiar allí es que puedes comprobar lo que has aprendido al poder formarte tanto en la teoría como en la práctica.

Entre sus recuerdos destaca la pasión que se respiraba en Sant Pol, las horas junto los compañeros y profesores y, lo más importante, hacer de la escuela su casa, su familia.

**“Siempre es bueno mirar hacia adelante. Si uno cree en lo que hace puede conseguir resultados muy buenos, pero siempre hay que tener presente el lado humano de la profesión.”**



“EVERY POLISHED GLASS, EVERY WASHED PLATE, EVERY CHOPPED ONION, EVERY LESSON HAS A PURPOSE. SANT POL PREPARES YOU FOR A FUTURE IN THE HOTEL INDUSTRY. THIS IS A BEAUTIFUL SECTOR, WITH INCREDIBLE REWARDS BUT IT IS ALSO VERY DEMANDING. THE SCHOOL PREPARES TO FACE THE SITUATIONS THAT THE FUTURE MAY OFFER. OF COURSE, EACH AND EVERY ONE OF US NEEDS MAKE THE MOST OF THE TRAINING.”

*Lorena Sauma*

Lorena's passion for cooking brought her to Spain. Once here she loved how close Sant Pol was to Barcelona and how EUHT StPOL treated her, as well as how it was recommended to her, which made it the best career option.

Nowadays, Lorena has settled in her homeland and is **co-owner of a catering business and Regional Vice-President of HPN Global Costa Rica** for who she selects hotel sites for groups and conventions.

The pressure control is essential in this work and when they offer different perspectives within the world of hospitality. This is the fundamental for the development of his professional career base, as **the combination of intense learning opens many doors.**

In EUHT StPOL she learned the importance of networking, key to doing future business on a national and international level.



## LORENA SAUMA

HOTELIER & VP

ORIGINALLY FROM SAN JOSÉ (COSTA RICA). BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '01  
REGIONAL VP HPN GLOBAL COSTA RICA. OWNER DELIXIOSO COSTA RICA

La passió de la Lorena per la cuina la va portar fins a Espanya. La proximitat de Sant Pol amb Barcelona i les recomanacions que havia rebut de l'escola van fer que estudiar a l'EUHT StPOL suposés la millor opció per a la seva carrera.

Avui dia, establerta al seu país d'origen, **és copropietària d'una empresa de càtering i vicepresidenta regional de HPN Global Costa Rica**, en la qual selecciona l'emplaçament hotelier per a grups i convencions.

El control de la pressió és fonamental en aquesta feina i més quan t'ofereixen diferents perspectives dins del món de l'hoteleria. Aquesta va ser la base fonamental per al desenvolupament de la seva trajectòria professional, ja que **la combinació d'un aprenentatge teòric i pràctic tan intens obre moltes portes.**

A l'EUHT StPOL va aprendre la importància del networking, element clau per realitzar futurs negocis a nivell nacional i internacional.

“Cada copa repassada, cada plat rentat, cada cebolla picada, cada lliçó tenen un propòsit. Sant Pol et prepara molt bé per al futur. Aquest sector és bonic, amb increïbles recompenses, però també és molt exigent. L'escola ens prepara per afrontar totes les situacions que es puguin presentar en el futur.”

La pasión de Lorena por la cocina la trajo hasta España. La cercanía de Sant Pol con Barcelona y las recomendaciones que recibió de la escuela hicieron que estudiar en EUHT StPOL fuera la mejor opción para su carrera.

Hoy en día, establecida en su país de origen, **es copropietaria de una empresa de catering y vicepresidenta regional de HPN Global Costa Rica**, en la que selecciona el emplazamiento hotelero para grupos y convenciones.

El control de la presión es fundamental en este trabajo y más cuando te ofrecen diferentes perspectivas dentro del mundo de la hotelería. Esta fue la base fundamental para el desarrollo de su trayectoria profesional, ya que **la combinación de un aprendizaje teórico y práctico tan intenso te abre muchas puertas.**

En EUHT StPOL aprendió la importancia del networking, elemento clave para realizar futuros negocios a nivel nacional e internacional.

“Cada copa repassada, cada plato lavado, cada cebolla picada, cada lección tienen un propósito. Sant Pol te prepara muy bien para el futuro. Este sector es hermoso, con increíbles recompensas, pero también es muy exigente. La escuela nos prepara para afrontar todas las situaciones que se pueda presentar en el futuro.”

“FOLLOW YOUR DREAMS, BE HARD-WORKING AND HONEST. TRAVEL, LEARN ABOUT DIFFERENT CULTURES, DIFFERENT CUISINE, NEVER STOP LEARNING BUT, ABOVE ALL, WHATEVER YOU DO SHOULD COME FROM THE HEART.”

*Ramon Saltó*

**From Mataró to New Delhi, going through 11 countries on the way, he has been named Chef of the Year 2014 by the Indian Hotelier Awards and he has received multiple prizes in London, Kuwait, Qatar, India and the USA. Apart from this he was in charge of organising the Indian Gastronomic Cultural Festival Fiesta Latina in 2014/2015.**

As **Culinary Director** he performs a variety of tasks in the sector, such as managing business operations, creating menus and recipes that correspond with the gastronomic concepts, striving to increase revenues and managing the basic operational costs of foodstuffs and drinks, budgeting and setting quality standards.

In 1993, when he decided to devote himself to hospitality, Sant Pol was the best school there was and being close to home he didn't have to think twice. He has never regretted the decision and remembers that it was where he learned the basics of hospitality, but although the base was solid he believes that **you must continue learning and training every day.**

He left Sant Pol 20 years ago and is still in contact with his classmates and the school administration. “We're like a big family”. He remembers his time in Sant Pol as one of the best moments in his life: from the first year, the summer work experience to his last day in the kitchen with Julián.



# RAMON SALTÓ

CULINARY DIRECTOR

ORIGINALLY FROM MATARÓ. TEC. CULINARY ARTS '96  
CULINARY DIRECTOR, THE LEELA AMBIENCE GURGAON HOTEL & RESIDENCES (NEW DELHI, INDIA)

**Des de Mataró fins a Nova Delhi, passant per 11 països diferents, ha estat reconegut com a Xef de l'any 2014 pels Indian Hotelier Awards a més d'obtenir múltiples premis a Londres, Kuwait, Qatar, l'Índia i als Estats Units. A part dels reconeixements, va ser l'encarregat d'organitzar el Festival Gastronòmic Cultural Indian Fiesta Latina 2014/2015.**

Com a **director culinari** s'encarrega de la gestió d'operacions de negoci, de la creació de menús i receptes per als conceptes gastronòmics, de l'augment de la facturació, de la gestió de costos de les operacions de Food & Beverage, dels temes pressupostaris i de la creació dels estàndards de qualitat.

Va ser a l'any 1993 quan va decidir dedicar-se a l'hostaleria. Sant Pol era la millor escola que hi havia i, en estar prop de casa, no s'ho va pensar dues vegades. Mai es va penedir de la seva decisió i recorda que va ser a l'escola on va aprendre les bases de l'hostaleria i, encara que la base és molt sòlida, considera que **tot professional ha de seguir aprenent i formar-se dia a dia.**

Fa 20 anys que va acabar els seus estudis a Sant Pol i encara manté el contacte amb els seus companys i amb la directiva de l'Escola. “Som com una gran família”. Recorda Sant Pol com una de les millors èpoques de la seva vida: des del primer any, les pràctiques a l'estiu i fins a l'últim dia a la cuina amb en Julián.

**“Seguiu el vostres somnis, sigueu treballadors i honestos. Viatgeu, conegueu diferents cultures i diferents cuines. Mai heu de deixar d'aprendre.”**

**Desde Mataró hasta Nueva Delhi, pasando por 11 países distintos, ha sido reconocido como Chef del año 2014 por los Indian Hotelier Awards además de obtener múltiples premios en Londres, Kuwait, Qatar, India y Estados Unidos. Además de los reconocimientos, fue encargado de organizar el Festival Gastronómico Cultural Indian Fiesta Latina 2014/2015.**

Como **director culinario** se encarga de la gestión de operaciones de negocio, de la creación de menús y recetas para los conceptos gastronómicos, del aumento de la facturación, de la gestión de costes de las operaciones Food & Beverage, de los temas presupuestarios y de la creación de los estándares de calidad.

Fue en el año 1993 cuando decidió dedicarse a la hostelería. Sant Pol era la mejor escuela que había y, al estar cerca de casa, no se lo pensó dos veces. Nunca se arrepintió de su decisión y recuerda que fue en la escuela donde aprendió las bases de la hostelería y, aunque la base es muy sólida, considera que **todo profesional debe seguir aprendiendo y formarse día a día.**

Hace 20 años que acabó sus estudios en Sant Pol y aún mantiene el contacto con sus compañeros y con la directiva de la escuela. “Somos como una gran familia”. Recuerda Sant Pol como una de las mejores épocas de su vida: desde el primer año, las prácticas en verano y hasta el último día en la cocina con Julián.

**“Seguid vuestros sueños, sed trabajadores y honestos. Viajad, conoced diferentes culturas y diferentes cocinas. Nunca debéis dejar de aprender.”**

“THE SECTOR IN WHICH WE WORK IS A LEADING ONE. NOBODY OFFERS YOU ANYTHING ON A PLATE. YOU HAVE TO EARN IT, LUCK WON'T FIND YOU. YOU HAVE TO GO OUT AND FIND IT FOR YOURSELF; ONCE YOU DO, WE GROW LITTLE BY LITTLE, ON A SOLID BASE, WITHOUT HASTE.”

*Josep Maria Serra*

Not every former student had it clear from the start what they wanted to do, not to mind where. This is Josep Maria Serra's case. His parents lived in Arenys and the reputation of Sant Pol was quite well known in the area, but it was this coincidence that turned into his life and passion.

**Josep Maria works as the Managing Director of the Hesperia Tower Hotel and Convention Centre.** He programmes budgets with a commercial outlook, seeks business opportunities and manages expenditure/spending. He also handles quality and social networking in order to implement improvements where necessary, not to mention promoting innovation amongst his team and going through the hundreds of emails he receives daily.

When we ask him **how EUHT StPOL helped** him in his career, laughing, he answers that literally straight **after completing his studies he went for a job interview in a hotel, no more was said in the interview. He was hired straight away.**



# JOSEP MARIA SERRA

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '91  
GENERAL MANAGER HOTEL HESPERIA TOWER & CONVENTION CENTER BARCELONA

No tots els exalumnes tenen clar, des d'un principi, què volen estudiar i menys a on. Aquest va ser el cas d'en Josep Maria Serra. Els seus pares vivien a Arenys de Mar i pel prestigi i la proximitat de l'escola van decidir inscriure'l. Avui en dia el món de l'hoteleria s'ha convertit en la seva vida i la seva passió.

**És director general a l'Hotel Hesperia Tower & Convention Center.** Amb una visió comercial fa complir els pressupostos, busca oportunitats de negoci i s'encarrega dels costos. També gestiona la qualitat i les xarxes socials per poder aplicar plans de millora on correspongui, sense oblidar fomentar la innovació entre l'equip i la gestió dels centenars de correus electrònics que rep diàriament.

Quan li preguntem **com el va ajudar l'escola en la seva carrera**, contesta, entre rialles, que **en acabar els seus estudis**, literalment, **es va presentar a una entrevista de feina a un hotel i no va haver d'afegir res més, de seguida va ser contractat.**

**“El sector en el que treballem és capdavanter i ningú et regala res. La sort no arriba sola, cal sortir a trobar-la; una vegada l'has trobat, creixem a poc a poc, sobre una base sòlida, sense pressions.”**

No todos los exalumnos tienen claro, desde un principio, qué quieren estudiar y menos dónde. Éste fue el caso de Josep Maria. Sus padres vivían en Arenys de Mar y debido al prestigio y la proximidad de la escuela decidieron inscribirle. Hoy en día el mundo de la hotelería se ha convertido en su vida y su pasión.

**Es director general en el Hotel Hesperia Tower & Convention Center.** Con una visión comercial hace cumplir los presupuestos, busca oportunidades de negocio y se encarga de los costes. También gestiona la calidad y las redes sociales para poder aplicar planes de mejora donde corresponda, sin olvidar fomentar la innovación entre el equipo y la gestión de los cientos de e-mails que recibe a diario.

Cuando le preguntamos **cómo le ayudó la escuela en su carrera**, contesta, entre risas, que **cuando terminó sus estudios**, literalmente, **se presentó a una entrevista de trabajo en un hotel y no tuvo nada más que añadir, enseguida fue contratado.**

**“El sector en el que trabajamos es un sector puntero y nadie te regala nada. La suerte no llega sola, hay que salir a encontrarla; una vez la has encontrado, crecemos poco a poco, sobre una base sólida, sin prisas.”**



“MY MOST TREASURED MEMORY ARE THE THREE YEARS I SPENT IN THIS MARVELLOUS SCHOOL, WRAPPED UP IN AN UNFORGETTABLE ENVIRONMENT.”

*Josep Solé*

Josep works as **Food & Beverage Manager in Marqués de Riscal Hotel** in Elciego. He attends to executive and operational management of the F&B of the company. In 2010 he was received the President Award and in 2012 a Michelin Star.

He defines himself as being in love with the hotel industry and enthusiast of gastronomy, so in order to make his dreams a reality he did not hesitate in choosing Sant Pol to train in what he love. **It was the good reviews of EUHT StPOL by various professionals in the sector that truly convinced him to make the decision.**

The good working foundation he obtained in Sant Pol has helped him learn about all aspects of the job, starting at the bottom and little by little working his way up. Above all he emphasises how rewarding the high level of effort and excellent training he received were.

As regards networking is something that helps him in his job on the daily basis. The network of contacts created in EUHT StPOL is the best thing that can happen for anyone that devotes their life to such a demanding job.



## JOSEP SOLÉ

FOOD & BEVERAGE MANAGER

ORIGINALLY FROM BARCELONA. TEC. CULINARY ARTS '03  
FOOD & BEVERAGE MANAGER HOTEL MARQUÉS DE RISCAL, LUXURY COLLECTION  
(STARWOOD HOTELS AND RESORTS) (RIOJA ALAVESA)

En Josep és **director de Food & Beverage a l'Hotel Marqués de Riscal** a Elciego. Atén la gestió executiva i operativa del F&B de l'empresa i, va obtenir, l'any 2010 el President Award i, al 2012, una Estrella Michelin.

Es defineix com un enamorat de l'hoteleria i un apassionat de la gastronomia, per la qual cosa, per fer realitat el seu somni, no va dubtar en triar Sant Pol per formar-se en el que més li agradava. **Les bones crítiques sobre l'EUHT StPOL dels diferents professionals del sector van ser l'empenta definitiva per posar rumb a la seva vida.**

L'àmplia base operativa obtinguda a Sant Pol l'ha ajudat a conèixer l'ofici en totes les seves direccions, començant des de baix per anar pujant de nivell progressivament. Destaca el gran esforç, la recompensa posterior, i una immillorable formació.

El networking és fonamental per a la seva feina. La xarxa de contactes que va crear a l'EUHT StPOL considera que és el millor que li pot passar a algú que pretén oferir la seva vida a una feina tan sacrificada.

**“El millor record són els tres anys passats a l'escola, envoltat d'un entorn immillorable.”**

Josep es **director de Food & Beverage en el Hotel Marqués de Riscal** en Elciego. Atiende la gestión ejecutiva y operativa del F&B de la empresa y, obtuvo, en 2010 el President Award y, en 2012, una Estrella Michelin.

Se define como un enamorado de la hotelería y un apasionado de la gastronomía, por lo que, para hacer realidad su sueño, no dudó en elegir Sant Pol para formarse en lo que más le gusta. **Las buenas críticas sobre EUHT StPOL de los diferentes profesionales del sector fueron el empuje definitivo para poner rumbo a su vida.**

La amplia base operativa obtenida en Sant Pol le ha ayudado a conocer el oficio en todas sus direcciones, empezando desde abajo para ir subiendo de nivel progresivamente. Destaca el gran esfuerzo, la recompensa posterior y una inmejorable formación.

El networking es fundamental para su trabajo. La red de contactos que creó en EUHT StPOL considera que es lo mejor que le puede pasar a alguien que pretende ofrecer su vida a un empleo tan sacrificado.

**“El mejor recuerdo son los tres años pasados en la escuela, rodeado de un entorno inmejorable.”**



“TAKE GOOD PROFIT OF THE POSSIBILITIES AND OPPORTUNITIES THAT LIFE BRINGS YOU. NEVER GIVE UP AND LOOK FOR THE SATISFACTION IN THE WORK YOU DO.”

*Jordi Ten*

Between 1972 and 1975 Jordi Ten Figueras, **CEO and Manager of Publinter and Vice Secretary of the Board of Directors of SERHS Group**, was accepted at Sant Pol, where he finished his studies in Tourism Business and Activities. His tasks in the companies he works for are both managerial and commercial such as promotion of tourist assets, not to forget the drafting of tourism strategic plans or his job as an editor in that industry.

As he has a long professional career, **he has been awarded with the VII Distinction Night of the Cooperativism (1987), and the Catalonia Tourism Medal (1990)**. Also, his success doesn't stop here, as he received the award **Ali Bei Special 2005** for the Catalan Association of Tourism Journalists and Writers (ACPETUR) and in 2013 the City Hall of Calella awards him the **Award of Honor of Tourism in Calella**.

When he was a kid, his parents owned a café in Calella, and as he grew up in the industry, he started to be interested in this profession. Being close to home was decisive to start this new adventure, but it was when he worked in Andorra, thanks to EUHT StPOL, when his life changed.

Jordi emphasizes that the contact with the values of effort, hard work and study provide a greater knowledge of the reality of the industry.



## JORDI TEN

TOURISM LEADING THE WORLD'S FIRST TOURISM MUSEUM & DEVELOPER

ORIGINALLY FROM CALELLA. BACHELOR IN TOURISM '75  
CHIEF EXECUTIVE OFFICER PUBLINTUR AND GRUP SERHS VICE-SECRETARY (PINEDA, BARCELONA)

Entre els anys 1972 i 1975, en Jordi Ten, **conseller delegat i gerent de l'empresa Publinter i vicesecretari del Consell d'Administració del Grup SERHS**, va ser acollit a Sant Pol per cursar els seus estudis de Tècnic en Empreses Turístiques. Les seves tasques dins de les corporacions són tant de gestió i promoció comercial com de creació i promoció d'actius turístics, sense oblidar la redacció de plans estratègics de turisme i el seu treball d'editor dins del mateix sector.

En la seva llarga trajectòria professional, **ha estat guardonat amb la distinció VII Nit del cooperativisme (1987) i amb la Medalla del Turisme de Catalunya (1990)**. D'altra banda, els seus èxits no finalitzen aquí, ja que també va rebre el **premi Ali Bei Especial 2005** per l'Associació Catalana de Periodistes i Escriptors de Turisme (ACPETUR) i l'any 2013 l'Ajuntament de Calella li atorgà el **Guardó d'Honor del Turisme de Calella**.

Quan era petit, els seus pares regentaven un café ubicat a Calella i, en créixer al voltant del món de l'hostaleria, començà a interessar-se per aquesta professió. L'opció d'estar a prop de casa va ser decisiva a l'hora de començar aquesta nova aventura, però va ser quan va anar a Andorra a treballar, gràcies a l'escola, que la seva vida va canviar.

En Jordi recalca que el contacte amb els valors de l'esforç, el treball i l'estudi adquirits a l'escola aporten un major coneixement de la realitat laboral del sector.

**“Aprovecha las posibilidades y oportunidades que la vida os ofrece, nunca dejes la pelota por perdida y busca la satisfacción en la feina que feu.”**

Entre los años 1972 y 1975, **Jordi Ten, consejero delegado y gerente de la empresa Publinter y vicesecretario del Consejo de Administración de Grup SERHS**, fue acogido en Sant Pol para cursar sus estudios como Técnico en Empresas Turísticas. Sus tareas dentro de las corporaciones son tanto de gestión y promoción comercial como de creación y promoción de activos turísticos, sin olvidar la redacción de planes estratégicos de turismo y su trabajo de editor dentro del mismo sector.

En su larga trayectoria profesional, **ha sido galardonado con la distinción VII Noche del cooperativismo (1987), y con la Medalla del Turismo de Cataluña (1990)**. Por otro lado, sus éxitos no finalizan aquí, también recibió el **premio Ali Bei Especial 2005** por la Asociación Catalana de Periodistas y escritores de Turismo (ACPETUR) y en 2013 el Ayuntamiento de Calella le otorgó el **Galardón de Honor del Turismo de Calella**.

Cuando era pequeño, sus padres regentaban un café ubicado en Calella y, al crecer en el entorno del mundo de la hostelería, empezó a interesarse por esta profesión. La opción de estar cerca de casa fue decisiva a la hora de empezar esta nueva aventura, pero fue cuando estuvo en Andorra trabajando, gracias a la escuela, cuando su vida cambió.

Jordi recalca que el contacto con los valores del esfuerzo, el trabajo y el estudio adquiridos en la escuela aportan un mayor conocimiento de la realidad laboral del sector.

**“Aprovechad las posibilidades y oportunidades que la vida os ofrece, nunca dejes la pelota por perdida y busca la satisfacción en el trabajo que hacéis.”**

“YOUR WORKING LIFE IS TOUGH  
AND COMPETITIVE.  
YOU MUST BE PREPARED FOR IT.”

*Luis Yannini*

Now settled in the Caribbean region of Panama, he explains the importance of the hotel industry and how it is a world of its own in the region. He has been recognised for his work as **instructor to new generations within the industry by the Interamerican University of Puerto Rico and is in charge of the running of a boutique hotel with a 100 rooms and a tour operator for incoming tourism to Panama.** He also has a separate hotel-school and he administrates and manages both these businesses.

After hearing various **good thinks mentioned about Sant Pol** and with his family link to tourism and the hotel industry he decided to study in EUHT StPOL and it is something which has added prestige to his professional profile.

The long days of study and work in Sant Pol were useful in helping him realise how enriching the teaching methods of Sant Pol were and how tough the job can be at times. He advises to get the most from the classes and reap the benefits of having such excellent teachers in Sant Pol.



## LUIS VANNINI

HOTEL GENERAL MANAGER

ORIGINALLY FROM PANAMA. BACHELOR IN HOTEL MANAGEMENT AND TOURISM '04  
GENERAL MANAGER GRUPO CUBITÁ (PANAMA)

Instal·lat a la zona del Carib de Panamà, explica la importància de l'hoteleria, que és un món petit en aquesta zona. Té el reconeixement com a **formador de noves generacions de la indústria per la Universitat Interamericana de Puerto Rico i té al seu càrrec l'operació d'un hotel boutique de 100 habitacions i un touroperador de turisme receptiu a Panamà. D'altra banda, té una divisió d'hotel-escola i administra i gestiona totes aquestes empreses.**

Després de diverses **bones referències sobre Sant Pol** i la vinculació de la seva família amb el turisme i l'hoteleria, va decidir estudiar a l'EUHT StPOL, la qual cosa va aportar moltíssim prestigi al seu perfil professional.

Les llargues jornades d'estudi i treball a Sant Pol li van servir per adonar-se de la riquesa docent de l'escola i la duresa del treball, en ocasions. Aconsella aprofitar al màxim les classes i treure tot el suc als excel·lents professors de Sant Pol.

**“La vida laboral és dura i competitiva. Hem de preparar-nos per a ella.”**

Instalado en la zona caribeña de Panamá, explica la importancia de la hotelería, que es un mundo pequeño en esta zona. Tiene el reconocimiento como **formador de nuevas generaciones de la industria por la Universidad Interamericana de Puerto Rico y tiene a su cargo la operación de un hotel boutique de 100 habitaciones y un tour-operador de turismo receptivo en Panamá. Por otra parte, tiene una división de hotel-escuela y administra y gestiona todas esas empresas.**

Tras varias **buenas referencias sobre Sant Pol** y la vinculación de su familia con el turismo y la hotelería, decidió estudiar en EUHT StPOL, lo que aportó muchísimo prestigio a su perfil profesional.

Las largas jornadas de estudio y trabajo en Sant Pol le sirvieron para darse cuenta de la riqueza docente de la escuela y la dureza del trabajo, en ocasiones. Aconseja aprovechar al máximo las clases y sacar todo el jugo a los excelentes profesores de Sant Pol.

**“La vida laboral es dura y competitiva. Debemos prepararnos para ella.”**

## “LEARN, STUDY ENJOYING YOURSELF AND ENJOY WORKING”

*Josep Vilella*

**Josep Vilella, Tourism of Catalonia medal, is partner in the restaurant La Venta in Barcelona and member of the collective “5 a taula”.** He is partner and manager in the restaurant La Venta, where he is in charge of all organisational and managerial aspects of the business. As part of the collective “5 a mesa” in La Vanguardia newspaper he is gastronomic critic.

His family was always involved in the world of tourism, helping to nurture his interest in the world of gastronomy. He decided to go to **Sant Pol** because of its proximity to home and **he thought he would get the best training.**

He remembers Sant Pol as the foundation of his training, allowing him to have a successful career in the sector, the relationship with his classmates, the friendship of some teachers and where he met his wife.

The networking available in Sant Pol has been most useful during his career. He thinks that it makes engaging with many people in all areas of the hotel industry and that it allows the creation of a number of important productive personal relationships for the development of a future professional.



# JOSEP VILELLA

## PASSIONATE ABOUT FOOD & GASTRONOMY

ORIGINALLY FROM CALELLA. BACHELOR IN TOURISM '74  
OWNER LA VENTA RESTAURANT AND GASTRONOMIC CRITIC “5 A TAULA” LA VANGUARDIA (BARCELONA)

**Josep Vilella, medalla del Turisme de Catalunya, és soci del Restaurant La Venda de Barcelona i membre del col·lectiu “5 a taula”.** Al Restaurant La Venda s'encarrega de tots els àmbits d'organització i direcció de l'empresa. D'altra banda, com a membre de “5 a taula” és crític gastronòmic a l'espai del diari La Vanguardia.

La seva família, sempre relacionada amb el món del turisme, el va ajudar a alimentar el seu interès pel món de la gastronomia. Va decidir estudiar a **Sant Pol** per la proximitat amb casa seva i **perquè va considerar que era la millor opció formativa.**

Recorda Sant Pol com el fonament de la seva formació, fet que l'ha ajudat a tenir una carrera reeixida en el sector. Recorda la relació amb els companys de classe, l'amistat amb alguns dels seus professors i haver-hi trobat la seva dona.

El networking adquirit a l'escola ha estat d'allò més útil en la seva carrera, considera que ajuda a interactuar amb moltes persones de tots els àmbits de l'hoteleria i suposa un nombre important de relacions personals fructíferes per al desenvolupament del futur professional.

**“Apreneu, estudieu gaudint i gaudiu treballant.”**

**Josep Vilella, medalla del Turismo de Cataluña, es socio del Restaurante La Venta de Barcelona y miembro del colectivo “5 a taula”.** En el restaurante La Venta se encarga de todos los ámbitos de organización y dirección de la empresa. Por otro lado, como miembro de “5 a taula” es crítico gastronómico en el espacio del periódico La Vanguardia.

Su familia, siempre relacionada con el mundo del turismo, le ayudó a alimentar su interés por el mundo de la gastronomía. Decidió estudiar en **Sant Pol** por la proximidad a su casa y porque **consideró que era la mejor opción formativa.**

Recuerda Sant Pol como el fundamento de su formación, lo que le ha ayudado a disfrutar de una carrera exitosa en el sector. Recuerda la relación con los compañeros de clase, la amistad con algunos de sus profesores y haber encontrado a su mujer.

El networking adquirido en la escuela ha sido de lo más útil en su carrera, considera que ayuda a interactuar con muchas personas de todos los ámbitos de la hotelería y supone un número importante de relaciones personales fructíferas para el desarrollo del futuro profesional.

**“Aprended, estudiad disfrutando y disfrutad trabajando.”**

“WITH THE STRONG FOUNDATIONS OBTAINED IN THE SCHOOL, PROFESSIONAL GROWTH IS QUITE FAST AND CONTINUOUS.”

*Andrés Viteri*

The tiny seed that his father sowed in his son grew into a **great chef**. He has been endorsed with **various awards from gastronomic magazines, radio and television interviews and he won best Chef in an inter-hotel contest**.

As **Executive Chef in the Dann Carlton Quito Hotel**, just a few of his duties include: administrative control, overseeing good elaboration practices, creating new menus and set menus for different events, management of all areas related to foodstuffs and beverages and creating new products to attract customers.

Andrés considers **Sant Pol the best school to learn to be the best chef** and talks about how on his first day of the course he had known idea how it was going to be but, after along days' work he returned to his room laughing and joking with his classmates, exhausted from the long day. It was in this moment he realised that this profession requires massive effort and Sant Pol became a great challenge for him. He is and always will be proud of being part of Sant Pol.

As regards networking, he thinks it's nice to keep in contact with EUHT StPOL and the job placement office is such a positive thing, along with the interesting articles and news you can find on the website. He is sure that he lived the best years of his life in Sant Pol.



# ANDRÉS VITERI

EXECUTIVE CHEF

ORIGINALLY FROM QUITO. TEC. CULINARY ARTS '05. PASTRY MASTER '06.  
EXECUTIVE CHEF HOTEL DANN CARLTON QUITO (ECUADOR)

La petita llavor que el pare d'**Andrés Viteri** va sembrar en el seu fill va fer que creixés en ell un **gran xef**. Diversos **reconeixements en revistes gastronòmiques, entrevistes de ràdio i televisió i el premi al millor Xef en un concurs interhoteler ho avalen**.

Com a **xef executiu de l'Hotel Dann Carlton Quito**, entre les seves tasques hi ha el control administratiu, el control de bones pràctiques de manufactura, la creació de noves cartes i menús per a diferents esdeveniments, i la gestió de totes les àrees que tinguin a veure amb Food & Beverage com la creació de productes nous per atreure clients, entre moltes altres.

Andrés considera que **Sant Pol és la millor escola per ser xef**. El primer dia de curs no sabia amb què es trobaria fins que, després d'una llarga jornada de treball, va arribar a l'habitació amb els seus companys entre somriures i cansament acumulat. En aquest moment va entendre que per aquesta professió es requereix un gran esforç i Sant Pol va passar a ser un gran repte per a ell. Se sent molt orgullós de ser part de Sant Pol de Mar.

Defensa que el networking adquirit a l'escola és important per progressar professionalment. Està segur que els millors anys de la seva vida els va viure a Sant Pol.

**“Amb la forta base que s'obté a l'escola, el creixement professional és bastant ràpid i continu.”**

La pequeña semilla que el padre de **Andrés Viteri** sembró en su hijo hizo que creciera en él un **gran chef**. Varios **reconocimientos en revistas gastronómicas, entrevistas de radio y televisión y el premio al mejor Chef en un concurso interhotelero lo avalan**.

Como **chef ejecutivo del Hotel Dann Carlton Quito**, entre sus tareas están el control administrativo, el control de buenas prácticas de manufactura, la creación de nuevas cartas y menús para diferentes eventos y el manejo de todas las áreas que tengan que ver con Food & Beverage, como la creación de productos nuevos para atraer clientes, entre otras muchas.

Andrés considera que **Sant Pol es la mejor escuela para ser chef**. El primer día de curso no sabía con qué se iba a encontrar hasta que, tras una larga jornada de trabajo, llegó a la habitación con sus compañeros entre sonrisas y cansancio acumulado. En ese momento entendió que para esta profesión se requiere un gran esfuerzo y Sant Pol pasó a ser un gran reto para él. Se siente muy orgulloso de ser parte de Sant Pol de Mar.

Defiende que el networking adquirido en la escuela es importante para progresar profesionalmente. Está seguro de que los mejores años de su vida los vivió en Sant Pol.

**“Con la fuerte base que uno obtiene en la escuela, el crecimiento profesional es bastante rápido y continuo.”**





PATROCINADORS

**PUBLINTUR**



**ENATE**



COL·LABORADORS



**Amélie**



**A B A D A L**



HOTEL SCHOOL SANT POL DE MAR  
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR  
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR



SANT POL UNIVERSITY COLLEGE OF HOSPITALITY MANAGEMENT AND CULINARY ARTS  
ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOTELERÍA Y TURISMO DE SANT POL  
ESCOLA UNIVERSITÀRIA D'HOTELERIA I TURISME DE SANT POL



SANT POL SCHOOL OF CULINARY ARTS AND RESTAURANT SERVICE MANAGEMENT  
CENTRO DE GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN DE SANT POL  
CENTRE DE GASTRONOMIA I RESTAURACIÓ DE SANT POL

Centre autoritzat per:



PATROCINADORS PREMIUM



[www.santpol.edu.es](http://www.santpol.edu.es)