

Obre el restaurant de pràctiques a l'Evenia



Alumnes del cicle formatiu de l'institut Coll i Rodés preparant un plat, davant la supervisió d'un professor.
Foto: MANEL LLADÓ.

Des de principi d'octubre, el cicle formatiu de tècnic de cuina i serveis de restauració de l'institut Coll i Rodés es torna a dur a terme a Lloret de Mar. Consta de classes teòriques, però hi té un paper destacat la part pràctica amb els menús que elaboren els alumnes a l'hotel Evenia Hotels gràcies a un conveni signat amb l'Ajuntament. Els alumnes decideixen i elaboren ells mateixos el menú sota la supervisió dels professors, que valoren durant tot el dinar aspectes com ara la uniformitat, l'actitud, la destresa i el resultat final. El menú –que s'ofereix de dimarts a divendres– consta de dos entrants, un peix, una carn i dues postres al preu de 14,50 euros. I també s'ofereix un menú d'un entrant, un segon i unes

postres per 10 euros. En paraules del regidor d'Ensenyament, Ignasi Riera, “aquestes pràctiques contribueixen a millorar la professionalitat dels alumnes i els facilita l'accés al mercat laboral”.

N.F.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 15-10-2014 Pàgina 54

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/785940-obre-el-restaurant-de-practiques-a-levenia.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss