

Pirineus Digital, 12/09/22

## El Consell Comarcal de Cerdanya beca quatre alumnes perquè cursin estudis de cuina

Ha destinat gairebé 1.500 euros a les beques Mise en place 2022 setembre 12, 2022



Entrega de les beques Mise en place 2022. / CCC

REDACCIÓ (Puigcerdà).- El president del Consell Comarcal de Cerdanya, Isidre Chia, i la consellera de Serveis a les Persones, Joventut i Turisme, Cristina Rotellà han fet lliurament aquest dilluns dels diplomes de les beques Mise en Place per al curs 2022-23 als quatre alumnes becats. A aquest acte hi han assistit el professorat i l'alumnat del cicle formatiu de grau mitjà de Cuina i Gastronomia de l'INS Pere Borrell de Puigcerdà.

Des del Consell Comarcal han explicat que enguany s'han rebut quatre sol·licituds que complien els requisits establerts i que corresponen a les quatre persones becades, dues de primer curs i dues de segon, a les quals se'ls ha atorgat la beca pel valor de la matrícula del cicle. Així doncs, dues persones

han rebut 509 euros cadascuna per finançar el 100% de la matrícula del primer curs; i dues més, 218 euros per pagar la matrícula del segon curs. En total, el Consell Comarcal aportarà 1.454 euros.

Aquestes beques s'emmarquen en el Programa Referent d'Ocupació Juvenil que té com a objectiu la formació i ocupació dels joves entre 16 i 29 anys que resideixin a Cerdanya i que malgrat que tinguin vocació per cursar els estudis de Cuina i Gastronomia, presentin dificultats econòmiques per fer front al pagament de la matrícula.

Les beques es varen crear amb la finalitat de promocionar el cicle formatiu de grau mitjà de cuina i gastronomia de Cerdanya que fa l'INS Pere Borrell de Puigcerdà i possibilitar l'accés al cicle formatiu de grau mitjà de cuina i gastronomia a aquelles persones que no en puguin assumir el seu cost.

A llarg termini també es vol oferir una millora qualitativa en l'ocupació al territori, que sigui estable en el temps i que proporcioni expectatives de futur exitoses pels residents a Cerdanya, així com contribuir que la comarca esdevingui una referència gastronòmica innovadora i alternativa; i posar en valor el sector de la gastronomia i la restauració al territori.