



Pirineus TV, 14/12/23

Els alumnes del Cicle de Cuina de l'INS Pere Borrell tornen a oferir el servei de menjador

Un cop per setmana l'Institut Pere Borrell de Puigcerdà es converteix en un petit restaurant gràcies als estudiants del Cicle de Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia, que posen en pràctica de cara al públic els coneixements que estan adquirint en la formació. Aquest servei es va posar en marxa el 2019 i es va aturar per la pandèmia. L'any passat es va reemprendre parcialment i aquest curs ja està en ple funcionament.

El cicle de cuina es va posar en marxa a Puigcerdà el curs 2017-18. La formació és en modalitat dual, de manera que l'alumnat realitza pràctiques remunerades en empreses remunerades que combina amb les hores de formació teòrica. De fet, la part pràctica és la que valoren més els estudiants.

Els estudis compten actualment amb una desena d'alumnes inscrits. Des del centre educatiu confien en augmentar aquesta xifra, ja que la seva formació pot aportar un valor afegit a un sector molt present a la comarca.

De cara al gener, preveuen obrir el restaurant al públic general amb un menú de 12,50 euros.

Parlen al vídeo:

ARNAU ARCAS, CAP DEL DEPARTAMENT DEL CICLE

NIKITA MURZICH, ESTUDIANT

MÍRIAM GARCIA, ESTUDIANT

ELISENDA RAMOS, CAP D'ESTUDIS DE CICLES FORMATIUS DE L'INS PERE BORRELL DE PUIGCERDÀ