

Pirineus Digital, 16/12/23

Els alumnes del cicle de Cuina del Pere Borrell tornen a oferir el servei de menjador

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



Els alumnes del cicle de Cuina del Pere Borrell tornen a oferir el servei de menjador. / M.F.C.

MARIA FORMENTI COSP (Puigcerdà).- 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 reprendre 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 a 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.