

El cicle de Cuina de Puigcerdà obrirà el menjador

► A partir del mes de gener, els dijous els alumnes rebran clients per fer pràctiques reals

MIQUEL SPA. PUIGCERDÀ

■ Els alumnes del cicle de Cuina i Gastronomia de l'Institut Pere Borrell de Puigcerdà oferiran els seus coneixements a la població a través d'un servei de menjador obert els dijous.

Els responsables acadèmics del cicle coordinen les tasques de la cuina repartint els entrants, plats principals i postres entre els estudiants de primer i segon curs del cicle per tal que en les properes setmanes els joves puguin encarar amb solvència un servei al públic com si fos un restaurant.

Per portar a terme aquesta experiència, l'institut habilitarà un espai com a sala amb una quinzena de places. El servei com a restaurant complementa la formació teòrica dels alumnes i alhora la pràctica que porten a terme, amb remuneració, en establiments de restauració de la comarca. La responsable acadèmica del cicle formatiu, Elisenda Ramos, ha valorat molt satisfactòria l'experiència perquè enfronta els alumnes a una pràctica real amb l'obligació de gestionar tant la cocció com el ritme de treball. Actualment el ci-



Els alumnes del cicle de Cuina del Pere Borrell

IES PERE BORRELL

cle de Cuina i Gastronomia el cursen una desena d'alumnes, una xifra que queda lluny de les cinquanta places que pot acollir entre els dos cursos. Per aquest motiu el centre va fer a l'inici de curs una crida a les administracions i

empreses a incentivar que els joves facin el curs amb un reconeixement salarial. D'altra manera, l'oferta laboral existent pot fer veure als joves que els estudis no són necessaris i empènyer el departament a suprimir el cicle.