Un pas més en la consolidació d'un institut obert a la innovació i l'emprenedoria

Una de les finalitats de la Formació Professional és l'establiment d'un vincle i relacions constants amb el món professional. Per aconseguir-ho, intentem sempre anar més enllà de la docència i, fins i tot, de les pràctiques amb les empreses, comerços i negocis de Sant Cugat i poblacions veïnes. Per avançar en aquesta línia, iniciem el curs 21-22, en el 40è aniversari, un cicle de jornades tècniques que permetran que tots els cicles que s'estudien a l'Institut FP Sant Cugat comptin amb professionals de primera línia que impartiran un conjunt molt variat de tallers, xerrades, seminaris i debats que giraran al voltant dels reptes que es planteja cada àmbit professional, impulsats per persones que duen endavant empreses i projectes que estan donant molt bons resultats i que, per arribar on estan, han hagut de saber resoldre els obstacles i dificultats que planteja el món real.

La primera setmana de febrer (del dia 7 al 10) s'organitzaran les jornades tècniques simultànies per a tots els cicles: Educació Infantil, Atenció de Persones en Situació de Dependència, Administració, Informàtica i Telecomunicacions, Itineraris Formatius Específics, Cuina-Gastronomia i Màrqueting i Publicitat. El principal eix temàtic de les jornades és l'emprenedoria i la innovació, que vindrà de la mà de professionals d'empreses que estan innovant i que suposen un bon referent per als alumnes i professors de l'Institut. Cada departament s'ha ocupat de gestionar un programa específic, pensat per als objectius dels seus alumnes, i l'organització de l'esdeveniment i la seva promoció ha anat a càrrec dels estudiants de segon curs, de la primera promoció de Màrqueting i Publicitat.

En el context de l'organització d'un esdeveniment amb una finalitat com la que hem plantejat, el cicle de Cuina i Gastronomia, assumeix un repte fonamental, ja que ofereix un punt de vista transversal, que permet ser la base del que està fent, en paral·lel, en tots els altres cicles. L'objectiu és el de motivar, connectar, vincular i assolir un nivell d'aprenentatge del tot professional.

En les jornades estaran presents tres xefs de reconegut prestigi: Jordi Pulido, xef de l'Hostal la Gavina, de S'Agaró; Lluís Dagà, xef de l'Atélier Dagà, de Llagostera i Balfegó, de l'Ametlla de Mar. Aquests professionals treballaran, juntament amb els alumnes i professors de l'Escola d'Hosteleria i Gastronomia, i faran el servei de restaurant durant la setmana de les Jornades tècniques, i elaboraran el menú de degustació.

També es duran a terme diversos tallers: tall de pernil, elaboració de pans ecològics, de cuina japonesa, i de tast de vins. Aquest any els tallers s'han previst per als alumnes, donades les encara vigents restriccions per la covid, però es preveu obrir-los, per a edicions futures, a tothom que hi estigui interessat.

A més, es convocarà el primer concurs al millor esmorzar de l'any, que també començarà duent-se a terme en l'àmbit intern, però es preveu obrir-lo a totes les escoles d'hostaleria de Catalunya per a properes edicions. En el concurs es valorarà el millor plat, i beguda freda i calenta.

El context en el qual es realitzen les jornades tècniques permet compaginar els objectius i exigències professionals amb els acadèmics, i des de l'Institut tenim cura de seguir sempre el recurs d'aprenentatge i criteris d'avaluació de tots els mòduls. Un dels grans avenços de la Formació Professional és el de desenvolupar projectes que integren i relacionen diverses competències i continguts, pensant sempre en preparar els alumnes per a un món professional cada vegada més exigent i tecnificat, seguint el ritme de les necessitats de les empreses.

CARLES HERAS és professor i coordinador del cicle de cuina i gastronomia de l'institut FP Sant Cugat

Noticia disponible a https://www.cugat.cat/diari/opiescola/157185.html

Copyright 2024 Cugat.cat