

Alumnado y profesorado de Servicio de Gamarra en Partinico, Palermo, Italia, recibiendo formación sobre café espresso. “THE ART OF COFFEE” Activity 1.

Desde el 16 de noviembre un equipo compuesto por 4 estudiantes y 3 profesores de la Escuela de Hostelería de Gamarra se encuentra en Partinico, Palermo (Italia) desarrollando la primera de las 3 movilidades previstas en el contexto del proyecto europeo “The Art Of Coffee”. Durante los 6 días que durará la movilidad a Italia el equipo de alumnado y profesorado recibirá una formación específica sobre el café espresso y el ‘latte art’. Además de la formación, realizarán visitas a distintos tostadores de café de la zona de Palermo, mercados de frutas, verduras y demás materias primas y visitas culturales con el objetivo de estrechar lazos entre el alumnado y profesorado participante de Italia y de Turquía.

“The Art of Coffee: Techniques, Traditions and New Challenges”, cuyo acrónimo es TAC y está participado por otros dos centros de Formación Profesional de Italia y de Turquía, además del nuestro, es un proyecto co-financiado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea y surge de la necesidad de mejorar la formación de los futuros profesionales del sector de la hostelería, brindándoles acceso a técnicas avanzadas, fomentando el intercambio de conocimientos entre diferentes tradiciones cafeteras y promoviendo la creatividad en la producción de café. El café es uno de los productos más consumidos en el mundo y representa un pilar fundamental en la hostelería y la restauración, y este proyecto busca capacitar a nuestro alumnado, futuros profesionales del sector, en el arte de su preparación.

Este proyecto es uno de varios proyectos europeos de innovación en los que está involucrada la Escuela de Hostelería de Gamarra, la escuela de Formación Profesional con más proyectos europeos de la Comunidad Autónoma de Euskadi; una escuela pública comprometida con la innovación, la excelencia en la formación de su alumnado y su profesorado, la inclusión, la sostenibilidad y la mejora continua en todo lo referente a la hostelería.

Gamarrako Zerbitzuko ikasleak eta irakasleak Partinicon, Palermo, Italian, kafe espressoari buruzko prestakuntza jasotzen. "THE ART OF COFFEE" 1. jarduera.

Azaroaren 16tik, Gamarrako Ostalaritza Eskolako 4 ikaslek eta 3 irakaslek osatutako taldea Partinicon dago, Palermon (Italia), "The Art Of Coffee" europar proiektuaren testuinguruan aurreikusitako 3 mugikortasunetatik lehena garatzen. Italiarako mugikortasunak iraungo duen 6 egunetan zehar, ikasleek eta irakasleek kafe espressoari eta "latte art"-ari buruzko prestakuntza espezifikoa jasoko dute. Prestakuntzaz gain, bisitak egingo dituzte Palermo inguruko kafe-txigorgailuetara, fruta, barazki eta gainerako lehengaien azoketara, eta bisita kulturalak egingo dituzte Italiako eta Turkiako ikasle eta irakasle parte-hartzaileen artean harremanak estutzeko.

"The Art of Coffee: Techniques, Traditions and New Challenges" (TAC) Italiako eta Turkiako Lanbide Heziketako beste bi zentrokekin batera garatzen dugu. Proiektu hau Europar Batasuneko Erasmus+ programak kofinantzatzen du, eta ostalaritzaren sektoreko etorkizuneko profesionalen prestakuntza hobetzeko beharretik sortu da; teknika aurreratuetarako sarbidea ematen die, kafe-tradizioen arteko ezagutza-trukea sustatzen du, eta kafe-ekoizpenean sormena sustatzen du. Kafea munduan gehien kontsumitzen den produktuetako bat da, eta ostalaritzan eta sukaldaritzan funtsezko zutabea da. Proiektu honen helburua da gure ikasleak, sektoreko etorkizuneko profesionalak, kalitatez prestatzea.

Gamarrako Ostalaritza Eskola, Euskal Autonomia Erkidegoan Europako proiektu gehien dituen Lanbide Heziketako eskola; berrikuntzarekin, ikasleen eta irakasleen prestakuntzan bikaintasunarekin, inklusioarekin, iraunkortasunarekin eta ostalaritzari dagokion guztian etengabeko hobekuntzarekin konprometitutako eskola publikoa da.



Erasmus+



Co-funded by
the European Union









