



PROJECTE EUROPCHEF d'ERASMUS+: INTERCANVI del 4 al 8 de febrer de 2019

Del 4 al 8 de febrer, ens han visitat alumnes del Lycée Jeanne Delanoue (França) i els seus professors, en una setmana d'intercanvi que es troba a dins del projecte d'Erasmus+, EUROPCHEF, que es va iniciar el mes de setembre de 2017.

Durant la setmana d'intercanvi, els alumnes han fet moltes i diverses activitats que els hi han permès a més a més de viure una experiència magnífica, aprendre sobre la gastronomia i la cultura catalana.

El primer dia, aprofitant que arribaven a Barcelona, els alumnes francesos i els alumnes de l'Escola d'Hoteleria Joviat, van fer un circuit turístic per la ciutat comtal: Casa de les punxes, Passeig de Gràcia, la Pedrera, El Nacional...per a després i ja a l'Escola, fer una presentació.

Durant el 2n dia d'intercanvi, vam visitar el prestigiós restaurant Àbac***, del nostre exalumne Jordi Cruz i després vam fer un complet circuit turístic en autobús i a peu per: Sagrada Família, Plaça Catalunya, Boqueria, nucli Antic, les Rambles, Maremàgnum...

Durant el 3r dia d'intercanvi amb el Lycée francès Jeanne Delanoue, van ser els alumnes francesos, els encarregats de fer la presentació al Saló Montserrat de l'Escola, després vam sortir en autobús cap a Sant Sadurní d'Anoia, per visitar l'espai Xocolata de Simon Coll i conèixer més sobre el món del cacau i la xocolata, gaudint d'una experiència sensorial. També a Sant Sadurní vam poder visitar les conegudes caves Codorniu.

Durant el 4t dia, vam visitar totes les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria, per després començar amb les pràctiques de cuina i serveis. Després de les pràctiques vam dinar al self de l'escola. A la tarda encara vam tenir ganes de pujar a la Torre de Santa Caterina, construcció del segle XIX, i que des de dalt del turó on s'ubica, ofereix unes vistes espectaculars de Manresa.

El divendres i últim dia d'intercanvi, els alumnes van poder gaudir de dues classes magistrals, primer classe de sommelieria a càrrec de Josep Pelegrín, professor i Millor sommelier d'Espanya 2016 i després classe de pastisseria per Jordi Pujol, coordinador d'Hoteleria i Millor Mestre Artesà Pastisser'95. A mig matí van fer una ruta turística per Manresa i gimcana pels locals gastronòmics i després i per finalitzar l'intercanvi, un dinar de comiat al restaurant gastronòmic de l'Escola.

Ha sigut una setmana enriquidora i molt intensa i a l'abril seran alguns alumnes de l'Escola d'Hoteleria els que visitarem terres franceses.