




NOMBRE DEL CENTRO- LOCALIDAD
IES ANTONIO BUERO VALLEJO – ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
PROFESOR RESPONSABLE
ESTHER PAZOS BUDIA
DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD
INTERCAMBIO DE PRODUCTOS DE LA TIERRA ENTRE FRANCIA Y GUADALAJARA CON CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN Y CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA
FECHA DE REALIZACIÓN
DEL 21 AL 28 DE ENERO Y DEL 24 AL 29 DE MARZO DEL 2019
ETAPA Y CURSOS CON LOS CUALES SE HA LLEVADO A CABO LA ACTIVIDAD
8 ALUMNOS DE GM DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN, 3 GM COCINA Y GASTRONOMÍA Y 2 ALUMNOS DE FP BÁSICA.
AGENTES EXTERNOS IMPLICADOS
LYCEE DES METIERS DE BAZEILLES. FRANCIA
PROGRAMAS
PROGRAMA VI:HÁBITOS SALUDABLES
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
<p>Los alumnos de ciclos de Grado Medio de Servicios en Restauración, Cocina y Gastronomía y de FP Básica de Cocina y Gastronomía, han participado en un intercambio gastronómico-cultural-lingüístico durante dos semanas distribuidas espacialmente en tres meses.</p> <p>Se ha trabajado la interculturalidad gastronómica, donde los alumnos españoles han aprendido el proceso de elaboraciones culinarias francesas y ellos las españolas. Han experimentado cómo el lenguaje en la comunicación es necesario y dificulta el entendimiento en procesos y elaboraciones prácticas. Han puesto a prueba sus dotes comunicativas y han sabido adaptarse al medio. El objetivo de ésta actividad es la de aprender el proceso de elaboración de varias recetas con productos locales y comarcales, identificativos con la provincia de Guadalajara</p> <p>Se ha trabajado con todo tipo de elaboraciones, desde las dulces a las saladas.</p>


<p>Queriendo mostrar que siempre es primero el equipo de trabajo que se forma en las cocinas y pasando a un segundo plano, la dificultad del lenguaje.</p>


Los alumnos españoles en Francia, se han encontrado con todo tipo de obstáculos, pero, una vez más el idioma no ha sido impedimento para poder aprender el proceso práctico de las elaboraciones culinarias francesas.



Los alumnos de Sala, han aprendido distintas formas de vestir un Salón y presentar los servicios.

