

26/05/2017

Cuinant el futur des de les aules del Col·legi Sant Rafael

Alumnes del CPEE Sant Rafael de la Diputació han compartit coneixements i l'elaboració d'una recepta amb el xef Sergi Palacín de la Fundació El Bulli

Cuinar al costat de reconeguts professionals dels fogons, aprendre de la seva experiència i complementar la formació que reben a classe. Aquests són només alguns dels valuosos ensenyaments que l'alumnat del Taller Llar-Hoteleria del [Col·legi Sant Rafael de la Diputació](#) ha rebut amb les Jornades Gastronòmiques organitzades pel centre. El xef Sergi Palacín, de la [Fundació El Bulli](#) ha estat l'encarregat de cloure la darrera de les tres sessions programades durant aquest mes de maig. Un grup d'alumnes d'entre 12 i 21 anys ha assistit a aquest taller de cuina de fusió i creativa consistent en l'elaboració d'una torrada de salmó amb curri verd i un capuccino de xocolata amb mochi de carbó. Després de participar activament en l'elaboració dels plats, els alumnes han fet una degustació.

L'activitat d'aquest divendres ha tancat unes Jornades Gastronòmiques que han nascut amb l'objectiu de complementar la formació dels alumnes del Programa de Qualificació Professional amb una experiència pràctica i molt valuosa de la mà de professionals d'èxit en l'àmbit de la restauració i la gastronomia. En dies anteriors, han participat a les Jornades el xef Xavier Veciana, del [Restaurant Balandra](#) de Tarragona i el mestre pastisser, Carles Domingo, del Forn Domingo de Riudoms.

El centre d'educació especial de la Diputació té una àmplia trajectòria en la formació dels seus joves alumnes per afrontar el món laboral, amb iniciatives d'èxit sorgides a les aules com el projecte emprenedor Ca la Cati. La iniciativa va néixer l'any 2011 perquè els alumnes aprenguessin a dur la gestió d'un servei de bar, situat al mateix recinte de l'escola. L'experiència ha estat reeixida i avui continua en marxa un projecte que permet posar en pràctica estratègies empresarials apreses a l'aula i habilitats personals per tractar amb els clients.