

Projekt InnoGastro: szkolenie nauczycieli ZSZ w Walencji (Hiszpania)

W dniach 20-26.03.2018 r. nauczyciele ZSZ: Irena Sajewicz, Iwona Kulesza, Jarosław Rogoza brali udział w projekcie InnoGastro, realizowanym w ramach programu Erasmus+ Akcja 2 "Partnerstwa Strategiczne" przez Fundację Regionalne Centrum Kompetencji.

W ramach w/w projektu zorganizowany był wyjazd do Walencji w Hiszpanii do Centro Superior Hosteleria Mediterráneo. **Szkolenie dotyczyło kuchni molekularnej (kreatywnej)**. Było prowadzone przez wykwalifikowanych hiszpańskich kucharzy: Raquel Domenech Gonzalez i Alexa Sucha.

Nauczyciele odbyli 30 godz. warsztaty praktyczne w Walencji, poprzedzone wielogodzinnym kursem teoretycznym online w Polsce. Na zakończenie otrzymali certyfikaty potwierdzające znajomość przygotowywania wyjątkowych potraw takimi technikami jak: sferyfikacja żelowanie, emulgacja, gotowanie metodą sous vide itp.

Podczas pobytu uczestnicy projektu mieli możliwość zwiedzania pięknego, zabytkowego miasta, jakim jest Walencja. Poznawali kulturę, kuchnię, zwyczaje Hiszpanów. Uczestniczyli również w narodowym hiszpańskim święcie Fallas (święcie Ognia), obserwowali, jak Walencja zmienia się w dniach festy w miasto świateł, muzyki, kwiatów, huku petard i fajerwerków.

Pobyt w Hiszpanii dostarczył nauczycielom niezapomnianych przeżyć i doświadczeń.

Kolejnym krokiem w realizacji projektu InnoGastro jest zagraniczny wyjazd młodzieży, planowany na przyszły rok. Jeśli interesujesz się gastronomią, lubisz eksperymentować w kuchni i zdobyć dobry zawód, otwierający na świat: aplikuj do technikum gastronomicznego!

źródło: ZSZ w Hajnówce

Zobacz: [Zespół Szkół Zawodowych - szansą na przyszłość. Dzień otwarty szkoły](#)