

**MEMORIA FINAL MOVILIDAD PROFESORADO ACOMPAÑANTE DE
ALUMNADO DE GRADO MEDIO QUE REALICE PRÁCTICAS ERASMUS+
PROFESOR: FRANCISCO JOSÉ PÉREZ CARREÑO
ALUMNA: IDA ROSE NAPPER
FECHAS: 17 ABRIL - 21 ABRIL DE 2023
LUGAR: FUNCHAL, MADEIRA**

ACTUACIONES DURANTE LA MOVILIDAD

Movilidad dentro del programa Erasmus +, para acompañar al alumnado de Grado Medio que realiza las prácticas Erasmus + en establecimientos de Funchal (Portugal) y conocer de primera mano el trabajo en el Hotel The Cliff Bay, donde se encontraba nuestra alumna de Grado Medio de Servicios en Restauración realizando su formación práctica.

Aprovechando la movilidad se visitaron empresas del sector con objeto de establecer futuros convenios de prácticas para nuestro alumnado de turismo, cocina y servicios de restauración.

Además, se realizó una visita a las instalaciones de la Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira, para explorar posibles colaboraciones y proyectos en un futuro, tanto para nuestro alumnado como para el profesorado.

Entre las empresas visitadas podemos destacar con objeto de establecer contactos para futuras estancias de nuestro alumnado están:

- The Cliff Bay Hotel.
- Restaurante Il Gallo d'Oro.
- Savoy Palace.
- Porto Mare.

Para llegar a la ciudad de Funchal fue preciso tomar dos vuelos, un primero de Málaga a Lisboa y un segundo vuelo de Lisboa a Funchal.

La primera visita que se realizó fue a The Cliff Bay Hotel el lunes 17 de Abril, donde recibido por el responsable de alimentos y bebidas, Marcio Pereira, se realizó una visita guiada por las instalaciones del hotel, el cual pertenece a la cadena Porto Bay Hotels & Resorts, que cuenta con 7 establecimientos en la isla. El Hotel Cliff Bay se ubica en un acantilado con vistas y acceso directo al mar. Renovado en 2021, cuenta con más de 200 habitaciones, 3 restaurantes, 2 bares (uno de ellos en la piscina) así como Room Service. Todo ello lo hace un lugar idóneo para el alumnado del CPIFP Hurtado de Mendoza, tanto de turismo, servicios en restauración así como cocina, ya que realizan rotaciones por las diferentes áreas. En el caso de sala: servicios de bar y cafetería, bufé, comidas a la carta y servicio de habitaciones, pudiendo así poner en práctica todos los contenidos curriculares.

Tras la visita por las instalaciones, me entrevisté con Ana Alves, Restaurant Manager, así como con nuestra alumna Ida Rose Napper, coincidiendo en lo enriquecedora de la experiencia en la formación del alumnado y el conocer diferentes culturas durante el desarrollo del programa Erasmus.

El Martes 18 se realiza una visita al Restaurante Il Gallo D´Oro para conocer el establecimiento, de 2 estrellas Michelin dirigido por el chef francés Benoît Sinthon. Este establecimiento, se ubica en el Hotel The Cliff Bay y alumnado de sala y de cocina del hotel, rota por este departamento teniendo la oportunidad de realizar prácticas en un establecimiento de máxima categoría.

El Miércoles 19 se visitó la Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira, para explorar posibles colaboraciones y proyectos en un futuro, tanto para el alumnado como el profesorado del CPIFP Hurtado de Mendoza. En este centro se imparten estudios de cocina, pastelería, servicios en restauración y turismo. Dicha escuela se ubica al suroeste de Funchal, a unos 20 minutos del centro de la ciudad. La escuela cuenta con un Hotel escuela de 20 habitaciones abierto al público, un comedor en el que se ofrece servicio de desayunos y almuerzos al público, así como 19 aulas, diferentes aulas-taller de cocina y pastelería, bar-cafetería y 2 anfiteatros.

El Jueves 20 y Viernes 21 de Abril se visitaron Hotel Savoy y Hotel Porto Mare para conocer el interés en recibir alumnado de prácticas de nuestro centro.

El Hotel Savoy Palace, de 5 estrellas, cuenta con 352 habitaciones, 3 bares y 4 restaurantes. Por su parte el Hotel Porto Mare cuenta con 198 habitaciones, 4 restaurantes, 4 bares y una heladería. Todo ello los hace lugares idóneos para alumnado de las familias profesionales de Hostelería y Turismo, pudiendo desarrollar nuestro alumnado períodos de prácticas en establecimientos de máxima categoría. Ambos establecimientos estarían interesados en acoger alumnado de nuestro centro, lo cual se gestionaría con antelación suficiente por vía telemática.

En conclusión, ha sido una experiencia y enriquecedora, ya que ha permitido conocer de primera mano el funcionamiento de los establecimientos que reciben o pueden recibir alumnado y profesorado de nuestro centro, y además se ha conocido la integración de nuestro alumnado en los establecimientos y cultura, la cual ha sido extraordinaria. Además, se ha podido comprobar como el hecho de haber alumnado de diferentes partes de España (Galicia, Cataluña, etc.) en el establecimiento, contribuye a la integración y facilidad de adaptación del alumnado, así como a un mayor enriquecimiento cultural y formativo. Por otro lado, el hecho de que la actividad económica principal de la Isla de Madeira sea el turismo, hace de ésta isla un lugar idóneo para la FCT de Hostelería y Turismo de nuestro alumnado, tanto a nivel académico y profesional como a nivel lingüístico.



Entrada The Cliff Bay Hotel.



Nuestra alumna Ida Rose y Ana Alves, Restaurant Manager, en The Cliff Bay Hotel.



Terraza-bar The Cliff Bay Hotel.



Jardines The Cliff Bay Hotel.



Il Gallo D'Oro.



Entrada Il Gallo D'Oro



Recibidor de la Escuela de Hostelería de Madeira.



Comedor de la Escuela de Hostelería de Madeira.



Visita a las instalaciones de la escuela de hostelería.



Visita a las instalaciones de la escuela de hostelería.



Visita a la Escuela de Hostelería de Madeira.



Visita al Hotel Savoy Palace.