



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

**MEMORIA MOVILIDAD PROFESORADO
ACOMPAÑANTE DE ALUMNADO DE
GRADO MEDIO QUE REALICE PRÁCTICAS
ERASMUS+**

Proyecto 2023-ES01-KA121-VET-000137434

PROFESORA: SARA ABDEL-FATAH MESA

MADEIRA 2023-2024

ACTIVIDADES REALIZADAS DURANTE LA ESTANCIA

- Visita a las instalaciones del hotel **CLIFF BAY** donde el alumnado está realizando sus prácticas en los diferentes departamentos.
- Es el hotel de 5 estrellas más emblemático de Porto Bay Hotels & Resorts. El acceso directo al mar, el restaurante Il Gallo d'Oro, con 2 estrellas Michelin, los jardines con innumerables rincones y palmeras seculares, completan el cuadro con una magnífica vista de la bahía de Funchal.
- <https://www.portobay.com/es/hoteles/hoteles-madeira/the-cliff-bay/restaurantes-y-bares/>





- Fuimos recibidas por el Jefe de comidas y bebidas del Resort Marcio Pereira. Nos hizo una visita por las instalaciones y pudimos ver los diferentes restaurantes con los que cuenta.





bar · comidas · snacks

Blue Lagoon

... junto al mar

Hotel The Cliff Bay, Funchal

¡Respire hondo y sienta el mar! Junto a la piscina exterior de agua salada y muy cerca del mar, haga una pausa para una agradable inmersión y desafíe a los sentidos

[OBTENGA MÁS INFORMACIÓN](#)



desayuno · comida · cena

Avista

Michelin Bib Gourmand

Les Suites at Cliff Bay, Funchal

Localizado en una de las casas centenarias se encuentra el Avista Restaurant & Lounges. Al lado del hotel, dispone de acceso directo a la calle. Bajo la dirección del Chef

[OBTENGA MÁS INFORMACIÓN](#)

[RESERVAR MESA](#)



comida · cena

Avista Ásia

Explosive fusion !!

Les Suites at Cliff Bay, Funchal

Avista Ásia is the new restaurant at Les Suites at The Cliff Bay [Madeira, Portugal]. The creations of Chef Rui Pinto offer a gastronomic experience that

[OBTENGA MÁS INFORMACIÓN](#)

[RESERVAR MESA](#)

Restauración

- El hotel cuenta con 5 restaurantes de diferentes temáticas donde se sirve comida y bebida en diferentes franjas horarias. Nuestra alumna Lucia Moreno del ciclo de servicios de restauración estaba mayormente realizando sus prácticas en el restaurante AVISTA.

RESTAURANTES EXPERIENCIAS OFERTAS PRESTIGE BY PORTOBAY BLOG

HOTEL HABITACIONES RESTAURANTES Y BARES SPA PISCINAS & MAR OFERTAS LOCALIZACIÓN GALERÍA LA VISTA

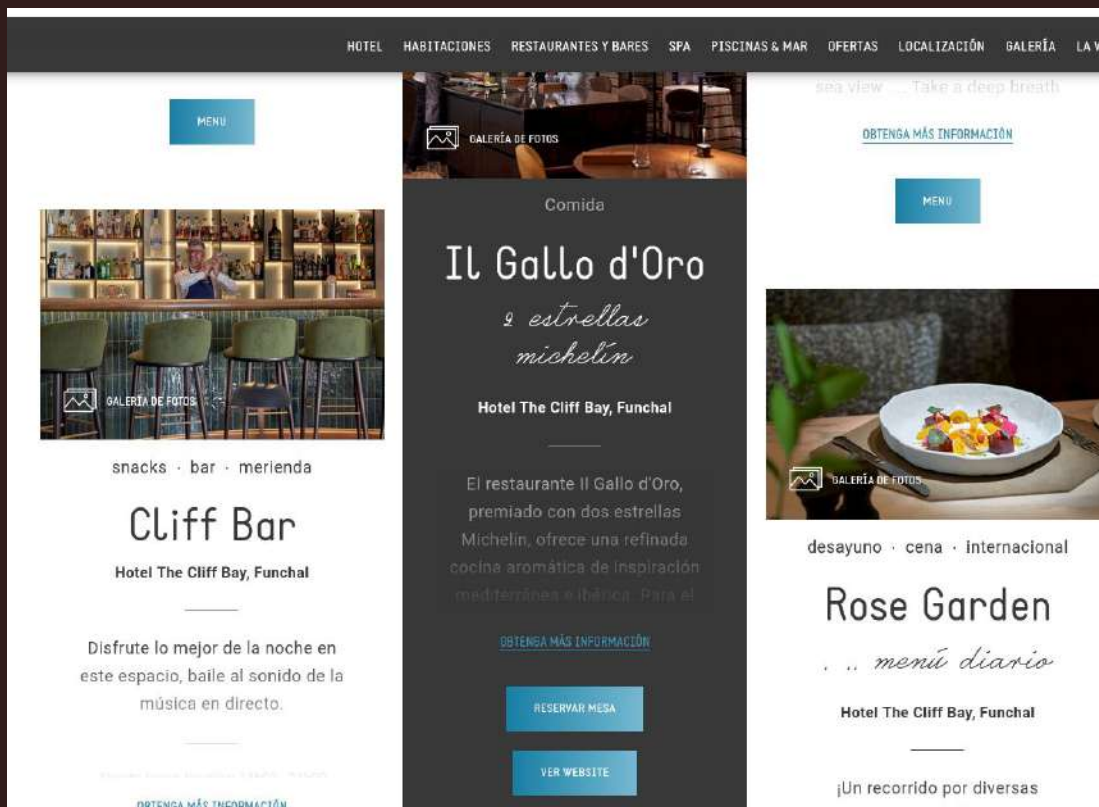


24 horas

Room-Service

más comodidad





- El alumno Alberto de Dirección en Cocina está realizando las prácticas en el restaurante **Il Gallo d'Oro**, un restaurante con dos estrellas Michelin a cargo del Chef Benoit Sinton









Entrevistas al alumnado

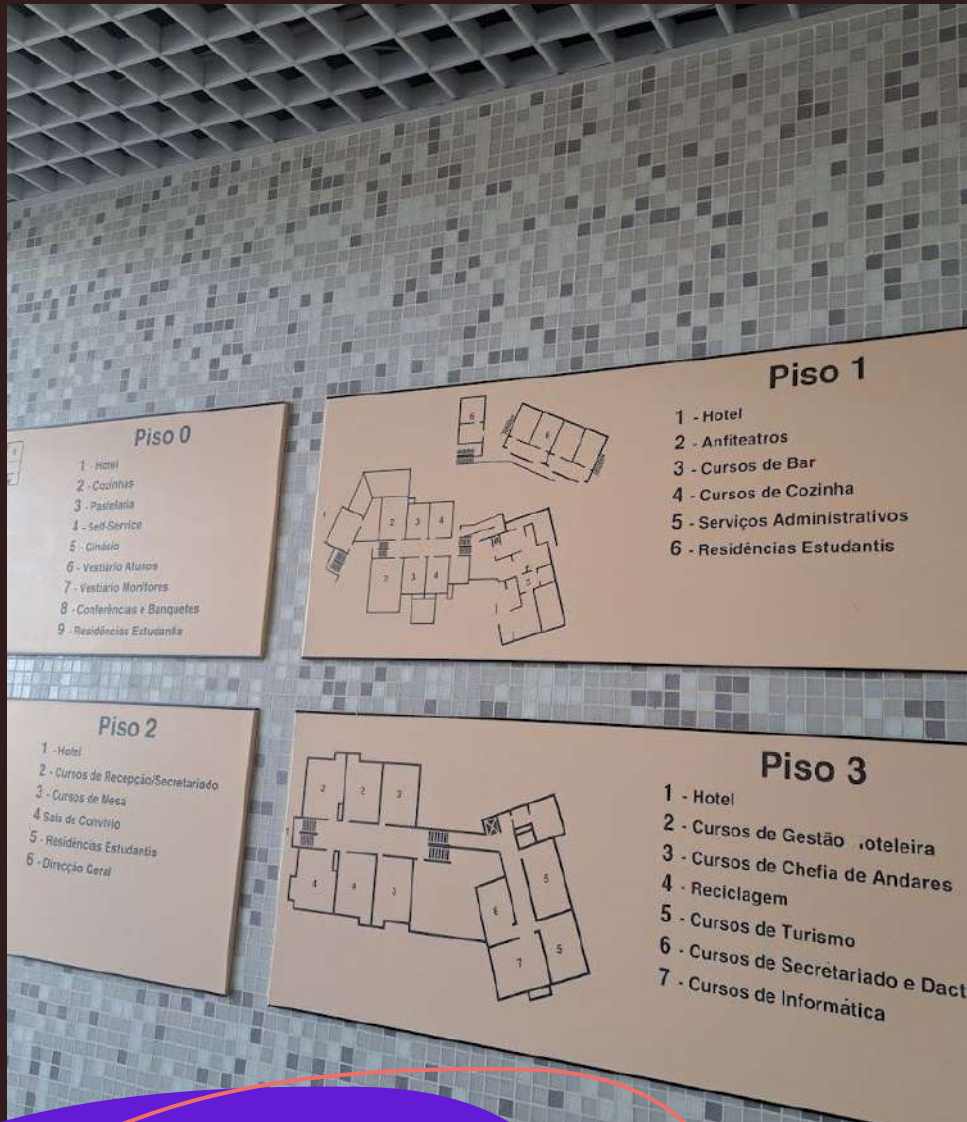
- Entrevista a Lucia Moreno donde se le pregunta por diferentes cuestiones y donde nos cuenta brevemente su experiencia
- https://drive.google.com/file/d/1KsDxmiquaQ0n8o1Yk7nek_YAJbA-CLU-h/view?usp=sharing
- Entrevista a los alumnos Alberto de Dirección en cocina y Desiré de Pastelería y panadería
- <https://drive.google.com/file/d/1L3kB0rsSUCjZLdRQuRHAtBAIx9ZSIkrF/view?usp=sharing>

Visita a la Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira

V. dos Piornais 33
9000-246 Funchal,
Portugal
gera.ehtm@madeira.gov.

Web
<https://www.madeira.gov.pt/ehtm/Estrutura/EHTM/ctl/Read/mid/14926/Informacaoid/175777/UnidadeOrganicoid/54>





- Otro de los objetivos era visitar la Escuela profesional de hostelería de Madeira con ciclos similares a los nuestros tanto de turismo como de hostelería.
- En concreto sus enseñanzas son:
 - Técnico de Alojamiento turístico
 - Técnico de restaurante/bar
 - Técnico de cocina/pastelería
 - Técnico de información y animación turística
- Son ciclos con una duración de 3 años

- Fuimos recibidas por Mariana e lola, ambas profesoras de inglés del ciclo de turismo
- La clase de turismo nos hizo una estupenda bienvenida, con la profesora Silvia, donde nos explicaron la historia de Madeira, su gastronomía, productos típicos y tradiciones.
- Nos enseñaron las instalaciones de cocina tanto de la escuela como del Hotel anexo donde el alumnado también realiza parte de sus prácticas a partir del 2 año de formación.



Video presentación alumnado escuela explicando:

<https://drive.google.com/file/d/1a5aB74mgFKuCb4mprBVZCiqvWfZz8vWVG/view?usp=sharing>





- Empezando por la izquierda, las profesoras de inglés Mariana e Iola y Silvia ,la profesora de turismo. A la derecha el director de la escuela y uno de los alumnos participantes.



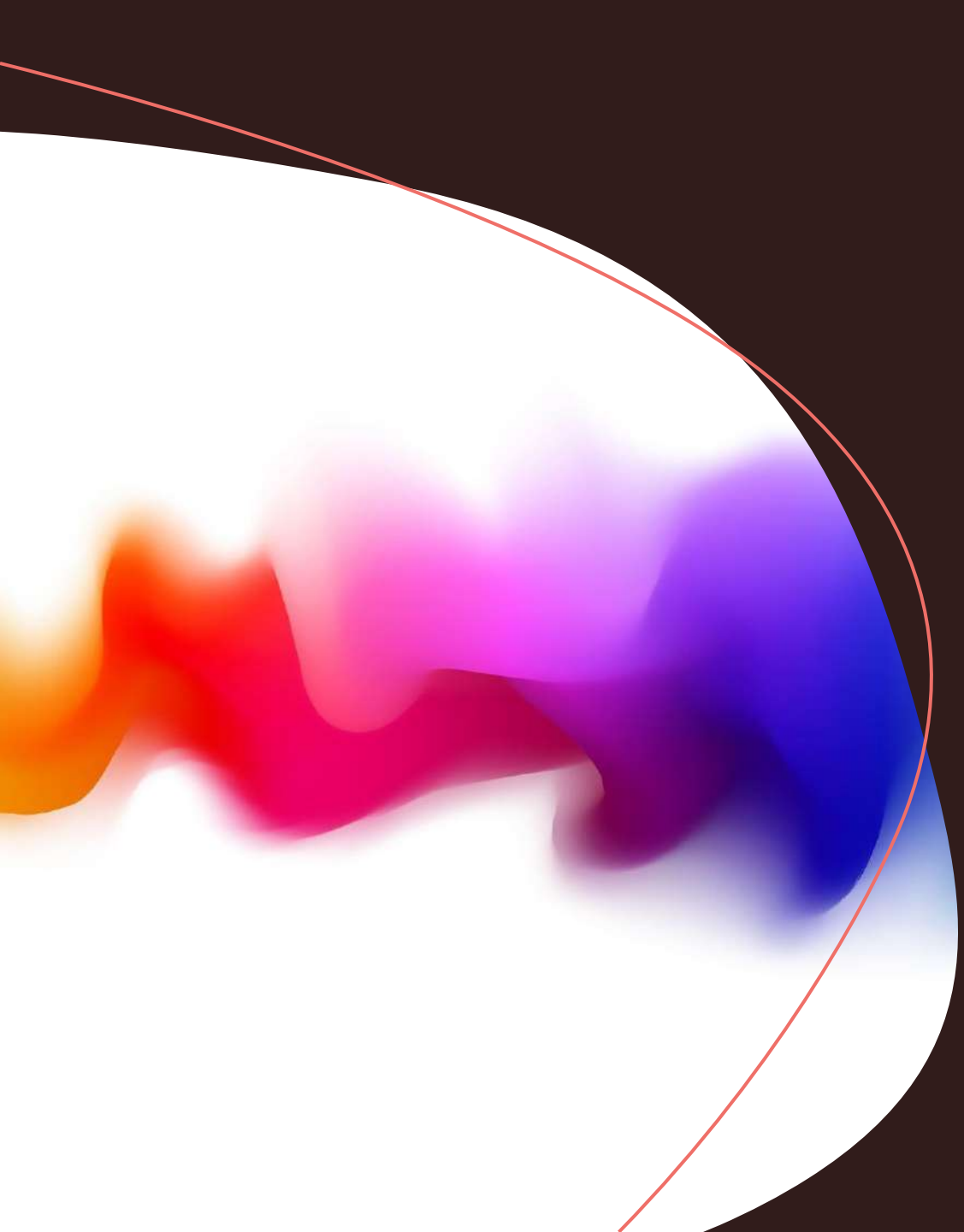
Comedor Hotel



Hotel-escuela:
Recepción
Cocinas







¡Muchas gracias!
Moito obrigado!



Cofinanciado por
la Unión Europea