

MEMORIA ESTANCIA MOVILIDAD JOB SHADOWING ESCUELA SUPERIOR PROFESIONAL DE TURISMO PROFESOR DR. ASEN ZLATAROV DE PLOVDIV.

Granada, 24 de mayo de 2024.

Me dirijo a ustedes para formalizar la memoria de mi estancia en la, del 10 de mayo al 15 de mayo de 2024.

Durante mi estancia fui acogido por Savo Hadzhigenov, profesor de preparación vocacional, de esta manera le dan nombre al profesorado de hostelería.

El email corporativo de Savo para comunicarnos sobre mi estancia y futuras colaboraciones es savo_ivanov@abv.bg



Entrada del centro con Savo

Savo, programo los días de mi estancia con diferentes actividades.

Tuve la oportunidad de conocer a la directora Katerina Dodova y a los miembros del equipo directivo, administrativo y al grupo de Erasmus.



Equipo directivo



Grupo Erasmus Vasko y Lora acompañado de Katerina la directora

Vasko Lora y Savo, miembros de Erasmus me cuentan que trabajan con el programa SCH-0001152372. Sus objetivos son claros: apoyar a las escuelas de toda la UE y ayudar a comunidades escolares enteras a tener un futuro sin residuos. ¿Cómo? Con innovadoras herramientas de aprendizaje digital y un enfoque para toda la escuela. ¿Cuál es el objetivo del proyecto? Ofrecer a los docentes acceso a recursos de aprendizaje en línea centrados en la sostenibilidad. Quieren abordar el grave problema del plástico y el desperdicio de alimentos. ¿Cómo? Inspirando a los jóvenes para que se conviertan en agentes activos de cambio en sus escuelas y en el entorno escolar en general.

Savo me explica que en su centro el alumnado empieza desde los 14 años, se imparte bachillerato y las profesiones de hostelería, teniendo un total de alumnado 780 y de profesorado 70, de los cuales 30 son de las profesiones.

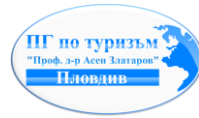
El centro cuenta con dos cocinas, una grande para elaboraciones de cocina y otra pequeña para pastelería y panadería.

En una de las clases que estuve presente, los estudiantes de Producción de Productos Culinarios y Bebidas demostraron sus conocimientos y habilidades en la preparación de postres de la mesa búlgara. También demostraron “Cocinar sin desperdicios”, un proyecto internacional del Liceo.

Muneva, profesora de producción de productos culinarios; empieza las clases con la teoría, donde explica la elaboración y da los ingredientes, finalizando con reparto de grupos



Reparto de ingredientes



Tuve la oportunidad de ayudar en las elaboraciones y dar consejos sobre algunas técnicas.



Profesora Muneva con su alumnado de 11º PPT Gr

Al finalizar las clases me dieron una sorpresa, me entregaron una tabla personalizada con mi nombre, el grupo, el nombre de su profesora y la fecha. Me emociono bastante.



Enlaces redes sociales de la escuela superior Plovdiv:

Página web del centro:

<https://zlatarov-projects.webnode.page/healthy-lifestyle/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/share/p/WqYkaR8o9fUxk6gA/>

<https://www.facebook.com/share/p/jS8n82Dxh5TuL1L3/>

Visite el Hotel Hilton Plovdiv, me recibió el gerente de comidas y bebidas Ivaylo Tashev, antiguo alumno del CPIFP Hurtado de Mendoza. Contó su paso por nuestra escuela y su trayectoria profesional.

Me enseñó todas las instalaciones del hotel en especial la cocina. Una cocina muy bien organizada y equipada con las últimas tecnologías. (Enlace de fotos de las instalaciones de la cocina del Hilton y un reels de alumnas terminando un postre: [Erasmus + Plovdiv - Google Drive](#))

Tuve el placer de conocer a la jefa de cocina Iva. Iva me explico como funcionaba su cocina y servicios que realizaban.

Ivaylo me conto que tienen un gran problema para encontrar profesionales que quieran trabajar en hostelería. Estaría encantado de tener alumnado de cocina y servicios de nuestro centro en prácticas con Erasmus.

El personal del hotel ha sido maravilloso con mi acogida.

Aproveché también el fin de semana para recorrer zonas de Bulgaria con el objetivo de nutrirnos gastronómica y culturalmente, acompañado de mis compañeras Pilar y Beatriz.

Visitamos Sozopol, Burgas, Nessebar, Kasanlak y desgustemos comida típica como baniza, bosan, airín, especias (samardala, ajedrea, etc.) típicas de Bulgaria



CIPFP HURTADO DE MENDOZA
ESCUELA DE HOSTELERÍA
Y TURISMO DE GRANADA



Erasmus+
Enriqueciendo vidas, abriendo mentes.



Quiero expresar mi agradecimiento a todo el profesorado de la escuela, en especial a Savo, por su cálida acogida durante mi estancia. Espero poder retribuir la hospitalidad pronto en nuestra escuela.

Atentamente,

Rubén Enrique Sánchez Jiménez