

# Nou Job Shadowing a Turku, dins el projecte EuroFP Balears II (2016-1-ES01-KA102-024450)

La setmana del 27 de novembre de 2017 al 1 de desembre de 2017, el professor de Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cuina Jose Alberto Fernández Paloma va visitar les instal·lacions de cuina del sistema educatiu finlandès. Això va ser gràcies al programa de mobilitat Erasmus + EuroFP Balears II (2016-1-ES01-KA102-024450).

L'estada va ser a Turku, ciutat on s'imparteix els principals estudis d'hoteleria i gastronomia.

El programa que va desenvolupar va ser el següent:

## Dimarts, 28 de novembre

### - Presentació del sistema d'educació Fines.



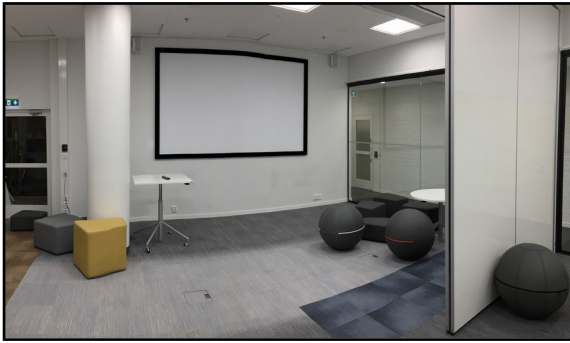
Presentació del sistema Fines per part de Mr Hannu Immonen, cap de Formació Professional de Turku (Head of Vocational Education, Turku Vocational Institute).

Tenen un total de 52 qualificacions professionals incloent un total de 112 programes d'estudis. Per obtenir el títol duren de tres a sis anys.

Un dels majors canvis que estan fent és donar la possibilitat als estudiants d'acabar abans o després els estudis segons les seves habilitats.

Mr Hannu Immonen

### - Visita a Wisio, visita de les instal·lacions.



Presentació del programa Wisio i visita de les instal·lacions per part de Ms Anna-Maija Lassila, Coordinadora del programa de projectes emprenedors.

A Wisio, els estudiants tenen l'oportunitat de muntar una empresa real. Depenent del grup que siguin, aquesta

empresa tindrà una durada mínima de 24 hores fins a una durada màxima d'un any.

Sala per fer projectes

### - Presentació del sistema d'educació de les Illes Balears



Una vegada dinats, es va fer la presentació als professors Finesos del sistema educatiu a les Illes Balears. Després, els professors vàrem presentar els diferents mòduls de Formació Professional els quals representem.

Per últim, es va deixar temps lliure per torn de preguntes i per a la discussió de plans futurs entre Turku i les Illes Balears.

Presentació VET Cookery and Gastronomy

### Dimecres, 29 de novembre

### - Visita de les instal·lacions de cuina i turisme.



Després del primer dia de presentacions, el segon dia vàrem visitar els centres educatius de les nostres especialitats. Els professors de cuina i gastronomia vàrem anar al Lemminkäinen Campus, a on ens va rebre Merja Berg (Coordinadora Internacional).

Vàrem fer una visita guiada de les instal·lacions del centre assistint a diferents classes amb distints professors.

Instal·lacions de cuina en Lemminkäinen Campus

- Visita a diferents aules del centre.



A més de les aules taller, també assistirem a diferents classes d'enologia, turisme, anglès i cuina. Coneixerem el model de funcionament de les aules. Vàrem conèixer i interactuar amb l'alumnat i el professorat. Ens explicaren quin son els mitjans que disposen i com es desenvolupen les FCT.

Grup d'alumnes d'Hoteleria



**Dijous, 30 de novembre**

- Visita a l'empresa local de càtering Arkea.



La primera empresa a visitar va ser Arkea, una empresa local de càtering. Esta situada a l'ajuntament. Serveixen menjar al mateix edifici fent serveis tipus bufet de berenar i dinar. A més fan càtering a altres edificis municipals portat el menjar. Posen molta d'atenció en els diferents tipus de dieta, la neteja i en no rompre la cadena de fred o calor.

Fan una mitja de 800 menjars en total cada dia. Empresa interessant per aprendre tot el relacionat amb el càtering.

Instal·lacions cuina Arkea

## - Visita a restaurants i Hotels



ides i estan molt units. Bon restaurant per aprendre com treballar en equip i aprofitar la teva creativitat.

Sala restaurant Ludu

La segona empresa a visitar va ser un petit restaurant molt be posicionat. Posició 38 en Finlàndia i posició 11 segons tripadvisor en Turku.

Aquest restaurant acull alumnes en pràctiques de l'escola Lemminkäisenkatu. Fan un menjar fresc de mercat, tenen diferents menús i una carta que van canviant. És un restaurant on tot l'equip aporta



Hotel Park

L'última empresa que es va visitar va ser Park Hotel. És un hotel familiar amb molta història. Totes les seves habitacions estan ambientades en diferents èpoques. Cerquen la proximitat amb el client, no volen semblar una empresa multinacional. Lloc interessant per experimentar el tracte proper amb el client i entendre com funciona un negoci familiar.