

### 4.B.3. MEMÒRIA DE LA MOBILITAT (MOBILITATS DE PROFESSORS)

CENTRE EDUCATIU: IES ALCÚDIA

NOM: M<sup>a</sup> CARME

LLINATGES: ALFONSÍN TORRES

SOCI D'ACOLLIDA: TURKU VOCATIONAL INSTITUTE

PAÍS: FINLANDIA

DATES DE LA MOBILITAT: 28 A 30 DE NOVEMBRE 2.017

TIPUS DE MOBILITAT: JOB SHADOWING

Guió orientatiu de la memòria (per favor, adjunteu fotografies de l'estada):

1. *Descripció de l'estada formativa.*

Job shadowing.

Visita formativa a diferents centres de Formació Professional de Turku. A més dels centres també s'han visitat diferents empreses on els futurs alumnes Erasmus podrien realitzar la seva estada formativa.

La visita formativa ha tengut una durada de 3 dies.

2. *Explicació de les activitats realitzades cada dia.*

Durant la nostra estada formativa s'han fet diferents activitats, tals com:

**DIMARTS , 28/11.**

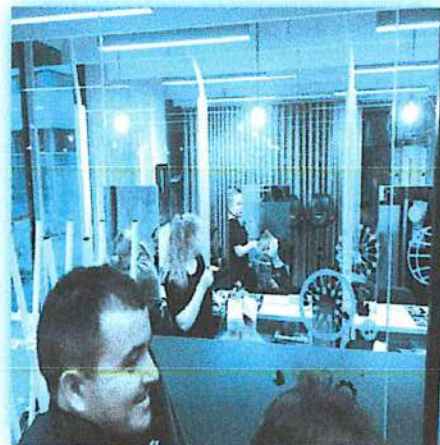
- Presentació i explicació del sistema educatiu finès..
- Presentació del nostre sistema educatiu.
- Presentació dels diferents cicles. Les presentacions s'han realitzades per especialitats.
- Visita a les instal·lacions del centre LENNINKEINEN. Hem pogut visitar les instal·lacions de perruqueria i l'àrea d'emprenedors ( espai multidisciplinar on es poden posar en comú i posar en marxa possibles projectes ).



LEMMINKÄINEN CAMPUS



Restaurant on realitzen pràctiques els alumnes de l'especialitat de serveis.



Aula taller / perruqueria oberta a la gent de carrer on realitzen pràctiques o fan feina l'alumnat de perruqueria.



Presentació del sistema educatiu de les illes.



Presentació de l'especialitat de cuina i serveis.



Visio. Espai multidisciplinar tant per alumnat com professorat.



### **DIMECRES, 29/11**

Visita al centre de referència, tenint en compta l'especialitat a la que es pertany.

En el meu cas visitarem el centre ANINIENEN ( Turku Vocational Institute ).

En aquest centre es duen a terme :

- Formació bàsica.
- Educació d'adults.
- Educació de nouvinguts.
- Formació professional ( Perruqueria, Tall i confecció, Serveis de restauració i Cuina i Gastronomia ).

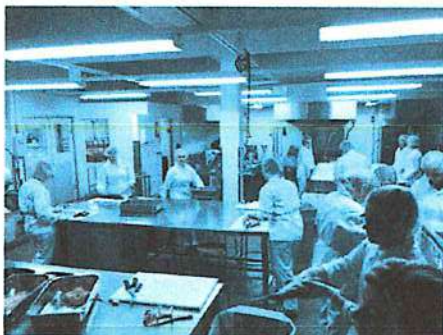
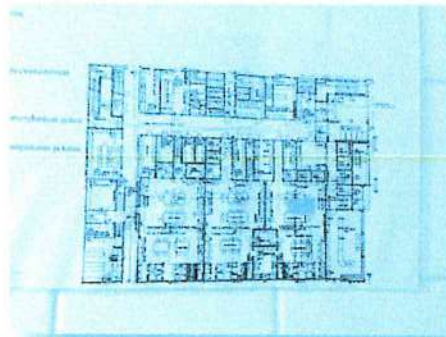
El funcionament dels cicles a Turku és totalment diferent als nostres.

Per una banda, les instal·lacions estan completament equipades. Tenen tota la maquinària, estris, etc. necessàries.

Per altra banda, els alumnes intervenen en el funcionament d'un gran projecte. La posada en marxa d'un restaurant, d'una indústria alimentària o d'un càtering. Existeix un gran engranatge.

Els cicles de grau mitjà a Finlàndia tenen una durada de tres cursos escolars. L'alumnat realitza pràctiques durant els tres anys. En aquests tres anys realitzen:

- Elaboracions per Take away. Hi ha una tenda on els venen tots els productes.
- Pastisseria: Realitzen elaboracions dolces o salades per vendre al restaurant del centre ( alumnat i professors ), a pastisseries de Turku, a la tenda, etc...
- Restaurant: Diàriament cuinen pels professors i per la resta de companys.



Classes del mòdul de preelaboracions de cuina.



Classes del mòdul de pastisseria. En aquest moment estaven elaborant 1050 u de pastissos per una pastisseria per la celebració del 100 anys d'independència.



Educació d'adults.



Educació per immigrants.



Bugaderia del centre.



Sopar de Nadal, on l'alumnat de cuina i serveis varen participar.

### **DIJOUS, 30/11**

Visitarem potencials empreses per els alumnes d'Erasmus. Entre les empreses visitades les més destacades serien:

- L'Ajuntament de Turku. A les instal·lacions de l'ajuntament tenen un restaurant/ cafeteria o

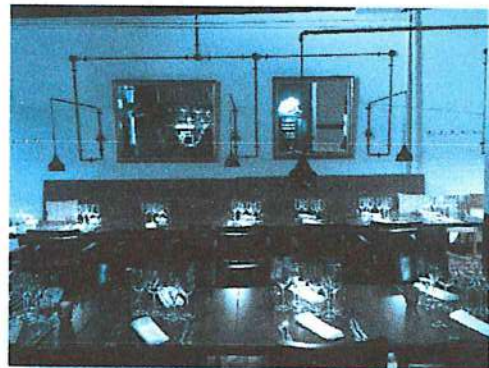
cuines per donar dinar a tots els empleats de l'ajuntament i preparen possibles càtering tan fora com dins l'ajuntament.

– “LUDU”: Petit restaurant a Turku. L'amo del restaurant és el propi propietari. El propietari és un al·lot jove amb una gran carrera dins el món de la restauració. A nivell família tenien un petit hotel, i quan el vengueren muntar el seu propi restaurant.

Des del meu punt de vista semblava un lloc bastant idoni per realitzar les pràctiques formatives.

Després de visitar els diferents establiments , visitarem les instal·lacions de cuina del centre LENNINKÄINEN.

Instal·lacions del restaurant de l'ajuntament.



3. *Aplicació pràctica de l'après durant la formació al centre educatiu.*

L'aplicació dins l'aula que realitzaria seria la creació d'un projecte on tots els mòduls que formen part del cicle s'interrelacionen per posar en marxa un establiment de restauració.

(Segell i signatura)



, de de 20