



## 1. Descripció de l'estada formativa

Aquesta estada formativa a Marina di Massa ha estat molt profitosa, per una banda hem pogut fer un seguiment de l'alumnat que tenim fent pràctiques a diversos restaurants i per altre banda hem contactat amb nombrosos cuiners i professorat de la nostra branca amb qui s'ha establert una bona connexió i amb qui hem parlat de fer col·laboracions com ara que algun xef pugui venir a Mallorca i fer alguna masterclass de cuina Italiana.

Aquestes experiències també ens permeten enfortir relacions amb companys de la mateixa família professional, d'on sorgeixen idees per cooperar i a nivell personal me motiven per seguir formant-me en la meua professió i així millorar la qualitat del meu ensenyament.

## 2. Explicació de les activitats diàries (realitzades cada dia)

### Dilluns 14

Arribada participants

### Dimarts 15

Inici Jobsjadowing

8:30 Recollida dels participants davant l'hotel Excelsior i partida cap el Castello Malaspina.



9:30 Inici amb interlocucions dels representats de les institucions Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Ambito Territoriale della Provincia di Lucca i Massa Carrara i representants de la Conselleria d'Educació i Universitat de les Illes Balears.

10.00 Erasmus+ i cooperación internacional en Formació Professional en las Illes Balears.

10.30 Els centres de Formació Professional de le Illes Balears: Presentació dels cicles formatius.

11:00 Experiències Erasmus + de l'Institut de Massa-Carrara i de l'Institut de Barga

11:30 Coffe break preparat i servit pel professorat i l'alumnat de l'escola d'hosteleria Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giuseppe Minuto



12:00 El sistema educatiu italià Dual (Alternanza-lavoro). Giuliana Opromolla.

13:00 El sistema educatiu espanyol. DG Maria Fca. Alorda

14:30 Dinar oferint pel professorat i l'alumnat de l'escola d'hosteleria Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giuseppe Minuto en una de les sales del Castell.

16:00 Visita guiada pel Castello de Malaspina, des d'on es pot gaudir d'unes vistes de tota la ciutat de Massa, la costa i pobles veïns degut a la seva situació estratègica.

18:00 Temps lliure

20:00 Trobada davant l'hotel Excelsior on ens recull el transfer per anar cap el Restaurante Il Trillo a Massa on es farà un sopar amb tot el professorat i representants del ministeri dell'Istruzione , dell'Università e della Ricerca de la província de Massa-Carrara.



## **Dimecres 16**

10:00 Punt de trobada a l'Hotel Excelsior que visitam guiats pel seu director Enrico Bedini que molt amablement ens explica a més de les característiques del seus clients, majoritàriament italians malgrat també tenene turistes d'origen alemany, rus,...

En aquest hotel està realitzant les pràctiques en Joan Toni Ripoll, alumne de l'IES Alcúdia i quan visitam la cuina podem veure com treballa i parlar amb ell, ens diu que està molt content de l'experiència i que només en els pocs dies que porta de pràctiques ja ha après coses noves sobre la gastronomia italiana, especialment elaboració de pastes, pa..





12:00 Des de l'Hotel Excelsior ens dirigim a peu cap el Restaurant La Peniche, ja que es troba a pocs metres de l'hotel, allà ens rep en Gianfranco Angeloni, un jove chef que ens mostra el funcionament de la seva cuina, la seva carta, inclús ens dona algun truc per aconseguir un rissoto excepcional!!, en aquest restaurant també coincidim amb n'Apol-lonia Maria Ferrer, alumna del IES Puig de Sa Font, també porta pocs dies i la torbam a la zona de pastisseria on ja s'atreveix a elaborar algunes de les postres que apareixen a la carta del restaurant.

No només veim el Restaurant la Peniche, també ens mostra una tenda gourmet i el restaurant/pizzeria Deli's més econòmic, que està just enfront i està gestionat per ells.

Ens quedam el contacte d'en Gianfranco i li comentam la possibilitat de una visista a Mallorca per fer una formació al professorat de cuina i gastronomia en cuina italiana, sembla predisposat, per tant queda oberta aquesta possibilitat...



14:00 Dinam al Deli's

16:00 Recollida a l'Hotel Excelsior per visitar Lucca, una ciutat envoltada per unes impressionants murades ,situada a uns 50 km de Marina di Massa. En arribar ens esperen els alumnes de Turisme del centre d'FP Istituto Scolastico Pertini que ens fan una visita guiada pels indrets més característics de la ciutat.

18:00 Maurizzion di Rocco, professor del Istituto Alberguiero Fratelli Pieroni, ens espera per conèixer algunes de les empreses de Lucca on els seus alumnes fan pràctiques. Començam visitant l'Hotel Ilaria de 4 \*, el director ens mostra les instal·lacions, cuines, menjadors, habitacions, suites i terrasses, continuam el tour visitant el Restaurant Buca di San Antonio, tot un referent de la cuina tradicional a Lucca, un establiment del que ja es te coneixement en el SXV, el seu chef Giuliano Pacini premiat l'any 2014 amb el “Nuvoletti dall'Accademia Italiana de la Cucina ens va rebre molt amablement , poguerem visitar la cuina i veure la carta amb plats tradicionals de la regió que oferta el restaurant, un cop acabada aquesta visita agafarem camí cap a les murades, sobre les que es troba el Ristorante Cafeteria San Colombano on treballen antics alumnes del Istituto Alberguiero Fratelli Pieroni, allà poguerem veure i fer un tast de la cuin i la cocteleria que ofereixen. Ens despedirem d'en Maurizio di Rocco quedant per retrobar nos el dissabte 19 de maig per visitar el seu centre, Istituto Alberghiero Fratelli Pieroni de Barga.



No podiem deixar la ciutat sense fer un tast dels famosos gelats italians, per això abans de tornar a l'estació, punt de recollida del bus férem una aturada una de les gelateries tradicionals i ens endolçarem la tornada.

### **Dijous 17**

8:00 Amb la resta de companys de la mateixa especialitat quedarem ben d'hora per fer una visita a la pastisseria Memi, on en Marc Adrover de l'IES Sureda i Blanes està realitzant les pràctiques, d'aquesta pastisseria destaquen els petit fours dels que com no, varem haver de fer un tast.



10:00 Ens dirigirem cap a l'Escola d'Hosteleria Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giuseppe Minuto". Allà ens va rebre el professor de Serveis de Restaurant que ens va mostrar les instal·lacions i també va explicar el sistema pedagògic que segueixen, parlarem sobre la tipologia d'alumnat que tenen i establirem comparacions entre el nostre sistema i alumnat i el seu. Va ser una trobada molt profitosa que acabarem dinant al menjador de l'escola d'un menú elaborat pels alumnes del centre.





17:00 Partim cap a Forte dei Marmi, un poble a 9 km de Marina di Massa on es troba el Restaurant Ametista, aquí trobam a Adile el jove propietari/chef que ens ensenya les instal·lacions i un cop dins la cuina trobam en Guillem Aguilar, estudiant de l'IES Puig de sa Font, que va començar les seves pràctiques a principi de setmana. N'Adile ens explica els seus projectes de cara a un futur per millorar i engrandir la seva empresa.



20:00 Tornam cap a Marina di Massa on hem quedat a sopar amb els companys del jobshadowing i donar per acabats aquests tres dies de jobshadowing.





## Dissabte 19

Com havíem quedat el Dimecres a les 9:00 agafam tren cap a Barga, per visitar el Istituto Alberguiero Fratelli Pieroni, en arribar a l'estació de Barga en Maurizio Di Rocco i en Mauro Lunatici ens esperen per portar-nos al seu Institut, recentment reformat i amb unes instal·lacions molt noves, també visitam l'alberg que hi ha al costat del centre educatiu i parlam de la possibilitat de fer una col·laboració, especialment enviant alumnes de FP Bàsica ja que l'indret ens sembla ideal per ells, es tracte d'un poble petit i acollidor i els restaurants que visitam també compleixen amb tots els requisits per acollir alumnes en pràctiques.

Seguim la diada anant a dinar a un indret enmig de les montanyes, molt tradicional i deliciós, va ser una jornada molt profitosa i divertida, de fet també ens plantejам la possibilitat de fer un intercanvi de professorat.

