

 FP y Empleo

Dos alumnas del CEPA Plasencia, ganadoras del concurso 'De origen FP', reciben una masterclass en el restaurante Versátil de Zarza de Granadilla

La elaboración ganadora fue un gazpacho de cereza presentado por el centro CEPA Plasencia, y el premio para su alumnado era una masterclass a cargo del chef con una estrella Michelin, Alejandro Hernández Talaván, del restaurante Versátil de Zarza de Granadilla

15/06/2022 | E. Press



Dos alumnas del CEPA de Plasencia, que resultaron ganadoras del concurso 'De origen FP', organizado por la Diputación de Cáceres, han disfrutado de una masterclass en el restaurante Versátil de Zarza de Granadilla, para ampliar sus conocimientos culinarios.



Las dos alumnas ganadoras reciben la masterclass en el restaurante Versátil. (Diputación de Cáceres)

El pasado 24 de mayo se celebraron en Guadalupe las **jornadas 'De origen FP'** enmarcadas dentro de las actividades de la **13ª Semana de los Geoparques Europeos 2022**, organizadas por la **Diputación de Cáceres** en colaboración con la **Delegación Provincial de Educación**.

En el marco de estas jornadas se celebró un **concurso de cocina** en el que participaron 10 centros de Formación Profesional y 1 Escuela Profesional Dual que presentaron diferentes elaboraciones culinarias en las que incorporaron productos de las DOP e IGP de Extremadura.

La **elaboración ganadora** fue un **gazpacho de cereza** presentado por el centro **CEPA Plasencia**, y el premio para su alumnado era una masterclass a cargo del chef con una estrella Michelin, Alejandro Hernández Talaván, del **restaurante Versátil de Zarza de Granadilla**.

Así, esta semana se ha llevado a cabo la acción formativa en el citado restaurante, donde las dos alumnas han podido compartir fogones, técnicas y experiencias con el chef cacereño, quien ha subrayado la importancia de incorporar elementos de la cultura y la identidad local como un bien diferenciador en la creación de experiencias gastronómicas singulares.