

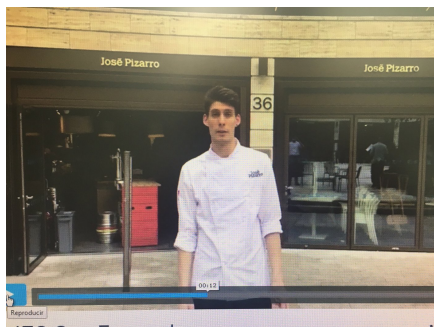
El IES 'San Fernando' de Badajoz seleccionado en un concurso nacional de vídeos

Se trata de un concurso organizado por el Servicio Español para la Internacionalización de la Educación para conmemorar el 30 Aniversario de Erasmus+ Formación Profesional

25/09/2017 | Redacción



El IES 'San Fernando', de Badajoz, ha sido seleccionado como uno de los ganadores del concurso de vídeos que ha organizado el Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE) para conmemorar el 30 Aniversario de Erasmus+ Formación Profesional



Uno de los alumnos del instituto cuenta su experiencia en el vídeo. (La Gaceta)

Un grupo de alumnos y profesores que forman parte del programa Erasmus+ KA102 han concursado con el trabajo titulado 'Do your best at the restaurant', lo que ha propiciado que mañana, día 26 de septiembre, un docente acompañado de un alumno asistan a la **celebración de la Jornada Erasmus+: 30 años enriqueciendo vidas, abriendo mentes**, que tendrá lugar en **Santiago de Compostela**.

En la ciudad gallega conocerán al resto de ganadores nacionales y a todos aquellos centros españoles de **Formación Profesional** que han participado, donde mostrarán su experiencia en un programa Erasmus+ y, además, se intercambiarán impresiones sobre todo lo que supone tanto al alumnado como al profesorado y los propios centros educativos formar parte de un programa de estas características.

En el vídeo, que dura unos 30 segundos, el alumnado explica qué ha supuesto para él participar en el programa Erasmus+ durante el curso 2016/2017. En este sentido, este programa europeo ha permitido, por un lado, a siete alumnos de los **ciclos de Grado Medio de 'Cocina y Gastronomía y de Servicios de Restauración'** del IES 'San Fernando' la realización de su periodo de prácticas (**Formación en Centros de Trabajo**) en los tres restaurantes que tiene en **Londres** el conocido **chef**

extremeño **José Pizarro**.

Y, por otro lado, al profesorado implicado en el programa le ha posibilitado conocer, de primera mano, cómo trabaja este afamado chef y cuál es la organización en sus restaurantes.

Además, el propio **José Pizarro** asistirá al centro este curso 2017/2018, en una actividad que también se encuadra también dentro del mismo **programa Erasmus+**, para dar una charla sobre cómo ha gestado toda su empresa en lo referente a restaurantes, **libros de cocina y programas de televisión en el BBC** y en qué momento se encuentra, según han explicado desde el instituto pacense.