



PROJECT	
European Initial Vocational Placements 2023	Name
Erasmus 2023/2024	Acronym
2023-1-ES01-KA121-VET-000119202	Code

DIARIO DE LA ESTANCIA

DATOS PERSONALES			
Completa con tus datos			
Nombre y apellidos:	Gerardo Holgueras Berzosa	NIF:	40593712T
Teléfono fijo:		Teléfono móvil:	+34 690732042
Email:	gholgue2@xtec.cat		
Nombre de tu centro:	Institut Olivar Gran		
Población:	Figueres (Girona)		

Aspectos a tratar:

- Busca un título para tu diario.
- Impresión del país (cultura, familia, entorno, actividades culturales, etc.).
- Identificación de la empresa: nombre de la empresa, número de trabajadores, características de la empresa, horario de trabajo, nombre del tutor en empresa responsable de tu estancia, etc.
- ¿Qué tareas concretas has efectuado en la empresa, horario, etc.?
- Valoración de las prácticas en las empresas: cuál ha sido tu relación con el tutor en la empresa, qué te ha sorprendido, qué te ha gustado, qué no te ha gustado, qué cosas nuevas has aprendido, etc.
- No olvides acabar poniendo la fecha y firmando tu diario.

Ya puedes empezar, escribiendo en castellano en este mismo documento.

TÍTULO: Francia no es sólo la *métropole*

A finales del mes de abril, tuve la oportunidad de poder viajar a la Isla de la Reunión para poder realizar mi primer Job Shadowing.

Una vez realizada mi estancia, os hago un pequeño resumen para poder explicar cómo fue.

La cultura de la isla es muy sorprendente y está separada por la cultura Francesa y la cultura Criolla. La impresión de la isla de la Reunión ha sido muy positiva y ha sido una mezcla de impresiones y recuerdos de diferentes países que he viajado anteriormente. Las playas exóticas y caribeñas cómo las de punta cana, zona volcánica como indonesia y paisajes verdes como en Vietnam. Sorprende mucho la diversidad cultural y de población que convive en la Isla. A medida que vas descubriendo la Isla, te vas encontrando con las diferentes culturas y habitantes de otros países que conviven. Me refiero a países como China, Madagascar, India, Vietnam, Tailandia, Pakistán y muchos países de África. Los habitantes de la isla son muy acogedores y un ambiente muy familiar.



PROJECT	
European Initial Vocational Placements 2023	Name
Erasmus 2023/2024	Acronym
2023-1-ES01-KA121-VET-000119202	Code

Una de las cosas más típicas que hacen, es la de realizar reuniones, encuentros y/o celebraciones en forma de picnics al lado de las playas.

A parte de mi estancia y aprendizaje en el Lycée (que más abajo explicaré), he podido aprovechar para visitar la Isla aunque hay que decir que me han faltado días para poderla descubrir más.

He visitado las diferentes playas exóticas de arena blanca y palmeras y las de arena negra siempre vigilando en cuál de ellas te podías bañar y en cuáles no por el peligro de los ataques de tiburón junto sus pueblos de costa (Saint Paul, Boucan canot, Saint-Gilles, etc...).

También he descubierto y disfrutado de las encantadoras zonas volcánicas (Piton du Maïdo, la ruta de la Lava por el sur de la Isla, etc...), el pueblecito perdido en la montaña de Hell Bourg y sus espectaculares vistas, el templo indio del coloso en Saint André y otros de los muchos rincones indescriptibles de la Isla que merecen mucho la pena de ver.

El Lycée Hôtelier Christian Antou es el centro donde he realizado mi estancia y está situado al oeste de la Isla de la Reunión, en la localidad de Saint-Paul.

Su oferta formativa es amplia ya que ofrece un abanico que va desde CAP hasta BTS incluyendo Bachilleratos Profesionales y Bachillerato Tecnológico STHR.

Es un centro que cuenta con alrededor de 160 personas trabajando entre personal docente, personal administrativo, asistentes educativos y personal de apoyo para estudiantes con discapacidad y alrededor de unos 750 alumnos.

Mi estancia, como bien he comentado anteriormente, ha sido corta pero muy intensa y bien aprovechada.

El día que me tocaba ir en horario de mañanas el horario era de 7:30h a 14:30h con una parada para el almuerzo de 30-45 minutos.

El día que me tocaba ir en horario de tardes el horario era de 13:30h a 21:30h con una parada para la cena de 30-45 minutos.

Mi primer contacto al llegar fué con Mr Pierre Blard, uno de nuestros contactos de este centro. Pierre, me hizo una visita por todo el Lycée enseñando y explicando las diferentes aulas y formaciones nombradas anteriormente que realizan en este centro.

A medida que íbamos avanzando la visita por el centro me iba presentando a todos los docentes que nos íbamos cruzando por el camino incluido los diferentes profesores con los que estaría en sus clases.

He asistido a clases de alumnado de T Pro HR1 con Mme Maugard y Mr Boiteux, de T Pro HR2 con Mr Gallifet y de 1ero de STHR Bac con Mr Gomez.

Estas clases las he realizado en las aulas prácticas de Cuisine d'application y Cuisine Brasserie.

En ellas he podido observar la metodología que hacía cada profesor con una explicación de las tareas a hacer en la cocina, la gestión de las reservas de los comensales, la distribución de las partidas de los alumnos, repartición de ingredientes que necesitan para realizar las clases, etc.



PROJECT	
European Initial Vocational Placements 2023	Name
Erasmus 2023/2024	Acronym
2023-1-ES01-KA121-VET-000119202	Code

Los alumnos realizaban las diferentes elaboraciones de platos con la supervisión de sus docentes y la mía ya que los docentes del Lycée me dieron voz y voto en todo momento para poder preguntar, explicar e intervenir tanto con ellos como con los alumnos.

Estas elaboraciones eran servidas por sus alumnos compañeros de servicio en dos tipos de restaurante. Uno que hacían una fórmula de menú del día y en el otro restaurante con un menú degustación más completo (aquí la diferencia de tareas entre alumnado de 1er curso y 2ndo).

También pude disfrutar de la presentación de un trabajo de final de curso de un grupo de alumnos en que consistía en un menú tradicional Criole.

Los alumnos en clases anteriores, hicieron el trabajo y las explicaciones de las recetas que iban a cocinar y ese día fué la puesta en escena real de ese menú con comensales (muchos de ellos familiares de los alumnos).

Mientras los alumnos de cocina preparaban sus platos típicos (*piment farcis zachard, farandole pomme de terre farcis boucané avec ses tomates confites, salade carotte et pomme de terre frit, gratin de chouchou et saucisse grainé* y algunas cosas más...), sus compañeros pasteleros realizaban sus platos dulces (*pâté créole exotique mangue et ananas, verrine de tiramisu pitaya spéculos, macarons goyavier*, etc...) y sus compañeros de servicio decoraron toda la aula comedor con cosas típicas criollo y de la isla (banderas, montaje de mesas, decoraciones, concierto de música, etc...).

A parte de poder observar e interactuar en estas clases he podido observar el funcionamiento de un centro educativo con estas dimensiones, la gestión de compras, de almacén y todas las mercancías y el sistema de evaluación utilizado por los docentes y el sistema educativo francés.

Muchas gracias al programa Erasmus + por darme esta oportunidad.

[PD. Aquí teneis mi album de fotos.](#)

Gerardo Holgueras Berzosa
31 de junio de 2024