

SERVICIOS

- Como un elemento más de la formación práctica de los alumnos, los módulos se ajustan y combinan entre los diferentes ciclos para ofrecer a la comunidad educativa el servicio de restaurante, de manera que los alumnos ofrecen servicios reales de desayuno y comida toda la semana lectiva. La modalidad y menú del servicio se ajusta a la programación del alumnado, y los días de servicio pueden variar según el calendario escolar.
- Del mismo modo, todos los viernes a partir de las 13:30 se efectúa el servicio de venta de productos dulces y salados elaborados por el alumnado del centro.



- Para información o reservas en el comedor, llamar al nº 91 892 02 98, extensión 5 o extensión 107.

ACTIVIDADES:

- JORNADAS GASTRONÓMICAS ARANCETANAS: Las Jornadas Gastronómicas consisten en un evento que suma varias actividades, donde se pretende que los alumnos de Hostelería conozcan los elementos más importantes del patrimonio Gastronómico de Aranjuez y sobre técnicas de servicio: la huerta de Aranjuez, la caza, la cocina del Palacio, la cocina tradicional, restauradores destacados, nuevas técnicas de servicio, etc.

CONTENIDOS:

- Actividades y sesiones con los cocineros más relevantes de la zona
- Trabajo en el aula sobre la gastronomía histórica y actual de Aranjuez, así como estudio de los géneros
- Catas de vinos y de productos de la zona
- Elaboración de las recetas más relevantes
- Maridaje
- Concurso de cocina y de sala basado en productos de Aranjuez