Proyecto Gastronomix: una oportunidad de 'cocinar su futuro' para 50 jóvenes

>> El curso cuenta con el apoyo de la Fundación Ebro y comienza el 3 de noviembre

>> Es una formación gratuita y tiene como objetivo afianzar los estudios básicos en cocina, reducir el abandono escolar y aumentar la empleabilidad de los jóvenes

>> Este año se contará por primera vez con Levadura Madre para desarrollar Sweet Gastronomix, el curso sobre repostería y panadería de la mano de Moncho López

Arranca la cuarta edición del **Proyecto Gastronomix**, un proyecto social dirigido a que jóvenes con diferentes perfiles encuentren en la cocina un camino profesional con futuro. Se trata de un curso gratuito donde 50 chicas y chicos aprenden gastronomía creativa, se preparan para entrar en el mercado laboral y se motivan para seguir sus estudios en la Formación Profesional. Durante un año escolar -del 3 de noviembre hasta finales de mayo-, los alumnos reciben **los sábados por la mañana** educación profesional y humana que tiene como objetivo aumentar su motivación por el mundo de la hostelería, mejorar la autoestima personal y encontrar a medio plazo un empleo estable.

El proyecto, promovido desde **la Fundación la Casa y el Mundo y con el apoyo de la Fundación Ebro**, llega a su cuarta edición y lanza, por primera vez este año, **Sweet Gastronomix.** Se trata de un curso de repostería y panadería específico para 12 alumnos, que contará con profesionales expertos en la materia de la exitosa marca **Levadura Madre**, como su creador Moncho López. Complementarán al curso de cocina general Gastronomix (con 38 alumnos), sumando **50 alumnos** en total. Todos ellos demostrarán sus habilidades y evolución en la **Cantina Gastronomix**, un espacio que se abrirá el 1 de diciembre y en el que podrán comer todas las personas que hagan su reserva en la web del proyecto (www.proyectogastronomix.org). Un espacio en el que también se podrá comprar productos realizados por los alumnos y de nuestros proveedores, apoyando de esta manera al proyecto.

Además de la formación en cocina y la puesta en marcha de la cantina, las y los alumnos de Gastronomix contarán con actividades paralelas como talleres específicos en carne, pasta, verduras o arroces, una masterclass sobre vinos, actividades culturales -como la actuación teatral del **Grupo Yllana**- y una ceremonia de graduación abierto a las familias. La creatividad de todos ellos será impulsada de manera presencial y también online, poniendo a su disposición los contenidos en la web, las redes sociales como espacio de expresión y con recetarios de todo lo que se haga en el curso.

Gastronomix

El curso culmina con **prácticas guiadas en empresas con gran prestigio**, que ayudan a los alumnos a introducirse en el mercado laboral. En concreto, el pasado año se llevó a cabo con un 90% de éxito en restaurantes como Benarés, La Tasquería de Javi Estévez, los pertenecientes al Grupo Larumba; caterings como Samantha de España, Basque Culinary Center o en hosteles como las cadenas Grupo NH, Meliá o AC Hoteles. El éxito de ediciones anteriores también se puede traducir en datos: una media del **70% de alumnos continuaron sus estudios en un grado mayor**, un 25% logró un contrato laboral y un 5% que siguieron con en proceso de formación y orientación laboral en otros campos.

El Proyecto Gastronomix cuenta con el apoyo de la **Fundación Ebro** como principal patrocinador y está coordinado por el chef Carlos Sancanuto - primera promoción del **Basque Culinary Center**-, como responsable de formación Juan Julián Fernández -Jefe de **Estudios de la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo**- y como responsable de sala Antonio Villalba. Su experiencia y profesionalidad se suma el apoyo de nuestros patrocinadores, proveedores y colaboradores que hacen posible el proyecto un año más: **La Fundación Ebro** y las marcas del Grupo Ebro **(Brillante, SOS Vidasania, Arroz SOS, Pastas Garofalo y Harinas Santa Rita), las Bodegas Viña Mayor y Glorioso, la Central de Carnes – Grupo Norteños, Aceites Oro Bailén, Ecosecha, Tu Pesca Día a Día, Miel Tío Mofletes, Uniformes Gary's y los fotógrafos de Imagen en Acción.**

AVISO IMPORTANTE: La Cantina Gastronomix se abrirá en las próximas semana para una comida de prensa, donde os invitaremos a disfrutar de las creaciones del curso, los mejores vinos y donde podréis tener contacto directo con alumnos, profesores y con la escuela.

Para ampliar información, imágenes o entrevistas:

Laura L. Ruiz / 647145518

laura@lacasayelmundo.es

Organiza

Colabora

Proveedores oficiales

Proveedores oficiales de producto