

**Programa Aula-Empresa. Actuación cofinanciada por el Fondo Social Europeo.
Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020**

DESTILADOS

AE-PUB-2018-071

CONTENIDOS:

- Elaboración de ginebra de autor, estudio de las características de los botánicos utilizados.
- charla ponencia sobre la experiencia por parte del maestro destilador.
- visita a la planta de elaboración, embotellado y envasado.

OBJETIVOS:

- Potenciar las relaciones entre el centro educativo y las empresas en el entorno en el sector de la hostelería e industrias auxiliares.
- Mejorar la formación del alumnado a través de su inmersión en el mundo laboral y empresarial real.
- Promocionar los estudios de dirección en restauración.
- Mejorar la empleabilidad de nuestros alumnos, a través de un mejor conocimiento de las bebidas con las que trabajarán habitualmente.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

Proyecto de colaboración con la destilería bunker para la formación de nuestros alumnos de dirección de servicios en restauración en el ámbito de la destilación artesanal de ginebras premium de autor y otros destilados. El alumno después de su participación en este proyecto verá ampliadas sus posibilidades laborales a través del mayor conocimiento de los productos destilados.