

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

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y SERVICIO DEL VINO D.O. TIERRA DE LEÓN

AE-PUB-2018-216

CONTENIDOS:

- Elaboración de un vino de autor específico para el CIFP ciudad de León.
- Charlas-ponencias sobre su experiencia como emprendedor en el mundo del vino.
- Visita a la bodega para la realización de tareas de: vendimia, cata de uvas, poda en verde, proceso de elaboración del vino, embotellado y etiquetado.

OBJETIVOS:

- Potenciar las relaciones entre el centro educativo y las empresas del entorno de hostelería, logrando un punto de encuentro.
- Mejorar la formación del alumnado a través de su inmersión en el mundo laboral y empresarial real.
- Promocionar los estudios de servicios en restauración, que a pesar de su gran inserción laboral, carecen de matrícula.
- Mejorar la empleabilidad de estos alumnos, a través de un mejor conocimiento de las diferentes opciones que ofrece el sector.
- Implicar a empresas del sector en la formación de nuestros alumnos, con el ánimo de lograr futuros acuerdos de formación dual.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

Los ciclos formativos de la familia de "servicios en restauración" elaborarán un vino con las variedades propias de la D.O.tierra de león. Para ello participarán en las tareas propias de elaboración en campo y bodega, tutorizados y dirigidos por "Bodegas Pardevalles".