

En Foz ya se toma muy buen café, de mucha calidad

Alonso destaca la involucración de todo el alumnado en el campeonato, preparando bollería y en los banquetes

15/02/2011

La profesora y jefa del departamento de Hostelería, Ana Alonso Martínez, confiesa la proyección del Campeonato Internacional de Baristas, que este año cumple su cuarta edición, y la del tercer Campeonato de Baristas Rexión Noroeste, y reconoce que para los alumnos este certamen «es más eficaz que muchas clases juntas». Valora su involucración y la colaboración del departamento de Comercio.

-¿Qué representa para la escuela este campeonato?

-Mucha motivación para nuestros alumnos y una práctica real, porque se involucra a todos los alumnos de los ciclos formativos de Hostelería. Involucramos a más de sesenta, ya que también colaboran ex alumnos.

-¿Cuántos centros participan en esta edición?

-El IES de Pravia (Asturias), el Paseo das Pontes, de A Coruña, la Escola de Especialidades de la Estación Naval de A Graña de Ferrol, el IES San Xillao de Lugo, el IES Vilamarín de Ourense, el IES Fragas do Eume de Pontedeume, la Escola de Hostelería de Viana do Castelo (Portugal), el IES Peñacastillo de Santander, el Centro Integrado de Formación Profesional de Compostela, el IES Manuel Antonio de Vigo y el nuestro. Habrá un participante por cada centro.

-¿Ha influido la organización de este certamen en la mejora o innovación de servicios?

-Sobre todo en una preocupación por el café en la hostelería de la comarca. En Foz ya se toma muy buen café, de mucha calidad. Los hosteleros cuando se hace este tipo de eventos se interesan mucho más por el café y, nuestros alumnos cuando salen al mercado laboral transmiten esta preocupación por el mundo del café. El término barista abarca todo, desde la cata de café a la elaboración, el servicio.

-La escuela de Foz ha sido pionera en este campo...

-Nos están llamando desde otras escuelas para informarse de qué va el campeonato y las empresas del mundo del café también están interesadas. Estos días nuestros alumnos hacen todo, desde preparar la bollería para la degustación de cafés hasta elaborar y servir los banquetes.

http://www.lavozdeg Galicia.es/amarina/2011/02/15/0003_201102X15C7992.htm