



## ERASMUS+ COOKING INTERNATIONAL GASTRONOMIC DAYS

**Lugar:** IES Fuente Fresnedo, Laredo (Cantabria)

**Fechas:** 10/02/2025 - 14/02/2025

Las jornadas *Erasmus+ Cooking International Gastronomic Days* representan una oportunidad única de intercambio y enriquecimiento profesional en el ámbito de la gastronomía. Durante esta semana, expertos y docentes de diferentes países compartirán conocimientos, experiencias y técnicas culinarias con el objetivo de fomentar la innovación, la sostenibilidad y la internacionalización en el sector de la hostelería y la restauración.

### **Participantes**

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Pietro Piazza"  
(Palermo, Italia)

- **Stefano Amarú** – Especialista en barista y coctelería
- **Fabio Potenzano** – Experto en cocina

The Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie (Toulouse, Francia)

- **Olivier Paredes** – Docente de repostería
- **Sandrine Descous** – Docente en barista y coctelería
- 

### **Objetivos de las Jornadas**

- Favorecer el intercambio de metodologías y técnicas gastronómicas entre los centros participantes.
- Potenciar el aprendizaje práctico a través de clases magistrales y talleres especializados.
- Fomentar la colaboración internacional en el ámbito de la formación en hostelería.
- Explorar nuevas tendencias en coctelería, repostería y cocina tradicional e innovadora.

Estas jornadas suponen una experiencia formativa excepcional para el alumnado y el profesorado del IES Fuente Fresnedo, permitiéndoles ampliar sus horizontes en el ámbito gastronómico y fortalecer los lazos con instituciones educativas de prestigio en Europa.



## Programa de Actividades para las jornadas.

### Lunes 10/02/2025

Mañana

11:15 - 14:30 Presentación oficial, recorrido por las instalaciones y bienvenida.

Tarde

14:00 - 15:00 Comida en el IES Fuente Fresnedo.

16:00 - 18:00 Aprendizaje de líneas de coctelería con el profesorado del Istituto Pietro Piazza (Palermo).

### Martes 11/02/2025

Mañana

10:30 - 12:00 Repostería y pastelería con profesorado del Lycée d'Occitanie (Toulouse) junto a profesorado IES Fuente Fresnedo

12:30 - 14:00 Clase de coctelería por expertos de Toulouse y Palermo.

Tarde

14:45 - 16:30 Demostración de despiece de vaca Tudanca.

17:00 - 18:30 Charla: Comparativa de sistemas educativos profesionales entre países participantes.

### Miércoles 12/02/2025

Mañana

09:30 - 10:30 Visita a conservera de salazones en Laredo.

11:00 - 12:00 Visita guiada a Laredo realizada por el alumnado de la especialidad de Guías Turísticos del IES Fuente Fresnedo.

Tarde

14:00 - 16:00 Comida en el IES Fuente Fresnedo o en un restaurante local.

18:00 - 19:00 Elaboraciones de repostería del profesorado invitado junto a profesorado IES Fuente Fresnedo.

19:00 - 20:30 Charla e intercambio de experiencias entre el profesorado Erasmus+ y docentes del IES Fuente Fresnedo.

### Jueves 13/02/2025

Mañana

09:00 - 11:00 Clase práctica de pastelería con expertos Erasmus+.

09:00 - 11:00 Preparación de recetas propuestas por cocineros invitados Erasmus+ para el servicio del día.

Tarde

12:35 - 14:30 Elaboración de coctelería acordada para el servicio del día.

14:30 - 16:00 Servicio gastronómico realizado por el alumnado del IES Fuente Fresnedo, supervisado por los expertos Erasmus+.

16:00 - 17:00 Recepción de representantes de la Consejería de Educación de Cantabria.

17:00 - 18:00 Despedida y cierre. Reflexión final sobre sistemas educativos y experiencias compartidas.



## Sol de Sicilia – Short Drink

**Autor:** Stefano Amarú

**Ingredientes:**

- 2 cl gin
- 2 cl Cointreau
- 2 cl zumo de naranja
- 1 cl licor de mandarino

**Decoración:**

- *Twist peel de naranja*

**Vaso:**

- **Copa pequeña Martini**

**Método de Preparación:**

- **Preparado en el shaker**

**Elaboración Paso a Paso:**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

**Notas de Clase:**

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

## Armagnac Twist

Autor: **Sandrine Descous**

Ingredientes:

- 4 cl de Armagnac
- 2 cl de Floe de Gascogne Rouge
- Tónica
- Zeste de naranja (piel de naranja)

Método de Preparación:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Elaboración Paso a Paso:

5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

Notas de Clase:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_



sepie  
SERVICIO ESPAÑOL PARA LA  
INTERNACIONALIZACIÓN DE LA EDUCACIÓN



## Tarte Croustillante Chocolat Moelleux

**Elaborado por: Olivier Paredes**

Ingredientes (Para 10 Porciones)

Pâte Sablée (Masa Sableada)

- 250 g de harina
- 120 g de azúcar glas
- 20 g de almendra en polvo
- 56 g de huevo
- 125 g de mantequilla
- Sal (PM)

Praliné Feuillantine (Base Crujiente)

- 150 g de chocolate con leche
- 200 g de praliné
- 165 g de feuilletine

Mousse de Chocolate

- 115 g de leche entera
- 300 g de cobertura negra
- 450 g de crema líquida 30%

Manzana al Armagnac

- 1 kg de manzana Gala
- 100 ml de Armagnac
- 50 g de mantequilla
- 25 g de azúcar

Glaseado Espejo

- 210 g de azúcar
- 75 g de agua
- 70 g de cacao en polvo
- 145 g de crema líquida
- 8 g de gelatina

Crema Helada de Vainilla

- 500 ml de leche
- 500 ml de crema líquida
- 200 g de azúcar
- 10 yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla
- 1 naranja
- 10 ml de licor de violeta



Decoración

- 250 g de chocolate negro 60%
- 200 g de isomalt
- Colorante amarillo (PM)

Material Necesario

- Moldes de tartaleta (7 cm de diámetro, 1.5 cm de altura)
- Papel guitarra
- Cinta rodoidal transparente
- Batidora, rodillo, bandejas para hornear
- Pacojet o máquina de hielo
- Rejilla, hoja de silpat, soplete
- Lámpara de azúcar

### Elaboración Paso a Paso

#### Paso 1: Preparación de la Pâte Sablée

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

#### Paso 2: Elaboración del Praliné Feuillantine

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

#### Paso 3: Preparación de la Mousse de Chocolate

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

#### Paso 4: Manzanas al Armagnac

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_



### Paso 5: Glaseado Espejo

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

### Paso 6: Crema Helada de Vainilla

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

### Paso 7: Montaje y Decoración

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

### Notas de Clase

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

