

¿QUÉ ES EL LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA TOLEDO?

El laboratorio es un espacio único en la Escuela de Hostelería Toledo que refleja a la perfección que tanto gastronomía y hostelería son un hecho complejo y rico en matices y sesgos.

En los últimos años hemos experimentado una revolución en todos los ámbitos de nuestra vida, nuestros clientes han cambiado su forma de vivir y sentir, han evolucionado.



La hostelería, en realidad, es reflejo de nuestros clientes y de nuestra sociedad y por ello se adapta a las nuevas necesidades e incluso va más allá proponiendo nuevos métodos de ser y disfrutar de la gastronomía.

En la gastronomía que viene, la gastronomía del siglo XXI, cobra especial importancia la experiencia sensorial. La hostelería sensorial va más allá de un plato o un vino, supone la conjunción y exaltación de los sentidos de todas las maneras posibles: ambientes, texturas, sonidos, aromas, colores y formas, sabores y sobre todo la correcta unión de cada uno de los elementos en la creación de una experiencia única e irrepetible que satisfaga las expectativas, necesidades, inquietudes del cliente, en definitiva convertir el acto de comer en un restaurante en una experiencia única e irrepetible.



Como vemos, el arte renovado de la nueva hostelería se basa en la creatividad e innovación y esta surge de los laboratorios de investigación que se configuran en centro de referencia de los mejores restaurantes, esos espacios destinados a crear la magia

de la nueva gastronomía que luego el cliente disfrutará en un restaurante.

El laboratorio de la Escuela de Hostelería Toledo es el lugar en el que invitamos a nuestros más aventajados alumnos a poder dar rienda suelta a su creatividad e inspiración, es el centro del trabajo puntero que desarrollará nuevas técnicas, platos y métodos de servicio.

Para un alumno el laboratorio supone la posibilidad de adquirir, aplicar y expandir aquellos conocimientos que no vienen reflejados en el currículo profesional por rebasar los límites normales de nivel, supone la posibilidad de aprender a plasmar la creatividad de las ideas en conceptos físicos tangibles, de convertir el juego en gastronomía y la magia en platos.



¿QUÉ HACEMOS EN EL LABORATORIO EHT?

- Investigación de las técnicas culinarias punteras en la gastronomía mundial.
- Experimentación con las nuevas técnicas de la gastronomía mundial y las diferentes nuevas corrientes culinarias.
- Desarrollo de nuevas técnicas gastronómicas y de servicio.
- Creación de platos para los diferentes menús culinarios del centro.
- Creación de grupos de alto rendimiento para la participación en concursos y exhibiciones culinarias.
- Experimentación con maridajes para los diferentes platos que componen nuestros menús.
- Charlas y encuentros demostrativos con profesionales del sector.
- Examen de cocinas y componentes internacionales.
- Introducción de nuevos alimentos y productos agroalimentarios aplicables en educación.
- Preparación de participaciones en concursos y certámenes gastronómicos.
- Visita y colaboración con hosteleros y representantes del sector.
- Colaboraciones en las mejores ferias gastronómicas a nivel nacional e internacional.
- Gestión y diseño de redes de comunicación y difusión.

¿QUIÉN COMPONE EL LABORATORIO GASTRONÓMICO DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA TOLEDO?

El laboratorio gastronómico de la Escuela de Hostelería Toledo se configura como el espacio de excelencia estudiantil en nuestra organización, en él daremos cabida a los alumnos más aventajados y comprometidos.

El laboratorio está dirigido por nuestro jefe de cocina Javier Chozas Martín, acompañado de nuestros mejores alumnos

Así mismo en el laboratorio participarán otros profesores de las diferentes áreas e invitados expertos en diversas técnicas.



¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR EN EL LABORATORIO EHT?

El laboratorio EHT está abierto a todos los alumnos de la Escuela de Hostelería de Toledo matriculados en ciclos formativos homologados por el Ministerio de Educación, en cualquiera de sus modalidades.

Por motivos de capacidad y operatividad se procederá a realizar una selección de los alumnos más aventajados.

Se tendrán en cuenta criterios como: expediente académico, participación en otros seminarios y actividades extraescolares, rendimientos en clases prácticas, etc.

Los alumnos deberán presentar una propuesta explicando por qué son los alumnos indicados para este proyecto escolar.



Los profesores y jefes de departamento podrán, también, cursar invitaciones a aquellos alumnos que demuestren una especial capacidad o dedicación que permitirán el acceso directo del alumno al laboratorio.

¿CÓMO PUEDO SOLICITAR UNA PLAZA?

Existen dos tipos de plazas:

Las plazas invitación, son plazas de adjudicación directa por parte de los responsables de la actividad y se entregarán a alumnos que demuestren un gran nivel de conocimientos y una gran implicación en las actividades del centro (hasta 5 plazas).

Plazas de selección, son plazas resultantes del proceso de selección, éste se basa en dos elementos que los alumnos deberán hacer llegar al centro a la dirección de correo electrónico laboratoriogastronomico@ehtoledo.com

Archivo 1. El primer elemento que el alumno debe entregar es la solicitud (anexo I) correctamente rellena.

Archivo 2. El alumno deberá de realizar, un escrito compuesto por un mínimo de 60 palabras, en el que nos transmita las razones por la que quiere optar a la plaza del laboratorio gastronómico. También, deberá de elaborar una receta que refleje su filosofía culinaria, así como su capacidad innovadora y competencia técnica. Deberá adjuntar una fotografía de la misma y una descripción técnica del plato.

La receta podrá abarcar cualquier rama de la cocina, técnica o filosofía, se recomienda que en la ficha técnica expliquéis todo lo que consideréis oportuno para que el jurado entienda la filosofía, técnica y dificultad del plato.

¿QUÉ CRITERIOS APLICAREMOS PARA LA ADJUDICACIÓN DE LAS PLAZAS?

1. Criterios académicos. Es obligatorio que el alumno tenga todas las asignaturas aprobadas en años anteriores.
2. Criterios actitudinales. En este grupo se valorará la participación en seminarios extraescolares, asistencia, colaboración en actividades de la escuela.
3. Proyecto. En este apartado se valorará:
 - a. Receta. Se tendrá en cuenta la originalidad, dificultad, desarrollo técnico, filosofía y tendencia.
 - b. Propuesta. Se valorará la presentación del alumno y su exposición de motivos.

Aspecto valorables		Puntuación	Total
Actitudinales	Asistencia	5	10
	Participación	5	
Proyecto	Receta	50	90
	Exposición de motivos	40	

PLAZOS.

- **Entrega de solicitudes:** De 19 de octubre al 31 de octubre de 2016.
- **Valoración de solicitudes:** De 2 de noviembre al 4 de noviembre de 2016.
- **Publicación de lista provisional de seleccionados y no seleccionados:** 7 de noviembre de 2016
- **Revisiones de solicitud:** 7 de noviembre
- **Listado definitivo:** 8 de noviembre
- **Comienzo de actividades:** 9 de noviembre de 2016
- **Horario actividad:** 17,30 a 19:00.

(El horario de la actividad puede sufrir modificaciones a lo largo del ciclo escolar)

ANEXO I

SOLICITUD DE ADMISIÓN: LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN

Datos del alumno o alumna.	
<input type="text"/>	<input type="text"/>
NIF	Grado matriculado para el curso 2014/15
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Nombre	Curso
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Primer Apellido	Teléfono
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Segundo Apellido	Dirección de correo electrónico

GASTRONÓMICA DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA TOLEDO.

Solicita ser admitido/a en el laboratorio de investigación gastronómica :

En _____ a ____ de _____

Fdo. _____

Datos a rellenar por el centro					
ITEMS DE EVALUACIÓN (ASPECTOS)		Calificación áreas	Calificación grupos	Calificación final	Seleccionado
Actitudinales	Asistencia	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	SI <input type="checkbox"/>
	Participación	<input type="text"/>			NO <input type="checkbox"/>
Proyecto	Receta	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Reserva: <input type="text"/>
	Exposición de motivos	<input type="text"/>			