

MESES: I-VI, 2016

Iniciamos el semestre con el curso Técnico en Repostería y la continuación del Técnico en Recepción Hotelera y Servicios de Restaurantes en su módulo denominado Montaje de Banquetes.

En enero, Victor Somo, prestigioso chef de EEUU impartió una clase de técnicas de corte y deshuesado de carnes, pescados y frutas, con miras a la preparación del equipo de alumnas designado para participar en la Copa Culinaria Mundial, organizada por el Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas a celebrarse en Costa Rica, del 31 de mayo al 2 de junio.



La selección de Serranía, como representante oficial del país, en la categoría Junior, significó un reconocimiento de la Asociación Dominicana de Chefs al destacado rol desempeñado por nuestra escuela, en anteriores eventos gastronómicos. Agradecemos a Adochefs, su colaboración en el entrenamiento y en los aportes que hicieron posible nuestra participación, donde tuvimos la satisfacción de alcanzar dos medallas de bronce en las categorías de Bandeja Fría y en Cocina Caliente, a pesar de ser el equipo más joven de toda la competencia.



En este período, INFOTEP realizó la evaluación del Técnico de Panadería finalizado el semestre anterior: Todas las alumnas obtuvieron excelentes calificaciones.



En febrero las alumnas visitaron el Crowne Plaza Santo Domingo y la Central de restaurantes Adrián Tropical; En ambos recibieron una charla explicativa y recorrieron las instalaciones con el objetivo de apreciar el funcionamiento de las diferentes dependencias hoteleras y gastronómicas, como parte de su formación integral en hotelería.



En este semestre, nuestro equipo docente se ha desplazado a las comunidades de Buena Vista y de Piedra Blanca del Salto, impartiendo dos cursos de Cocina y de Repostería con un total de 32 horas, en cada comunidad. Con la finalidad de empoderar a estas mujeres, se impartieron además un total de cuatro talleres sobre Educación de los hijos y sobre Afectividad, con asistencia promedio de 26 participantes en cada actividad.



Para mujeres de zonas aledañas, realizamos en la sede de Serranía, el curso de capacitación permanente Fundamentos de Cocina, con un total de cincuenta horas de duración y 18 beneficiarias.



El 20 de junio un grupo de ocho alumnas y tres profesoras participó en el III Encuentro de la Hospitalidad de Centroamérica y el Caribe, que también tuvo como sede a Costa Rica. Nuestras estudiantes presentaron con esmero dos ponencias sobre el tema del congreso: "El Poder del Servicio: Felicidad hecha en casa"



En nombre de nuestras alumnas y de sus familiares, agradecemos a todos nuestros colaboradores por ser los pilares que permiten el logro de nuestra misión en favor de las mujeres más necesitadas.

¡GRACIAS ESTIMADOS COLABORADORES!

