

Lleida comptarà amb un nou centre d'innovació i tecnificació d'hostaleria

Un projecte únic i pioner a Catalunya, que promouen el Grup ICG i la Fundació ICG, amb el suport del Departament d'Educació de la Generalitat i l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida. Un nou espai per impulsar i desenvolupar una formació professional tecnificada, referent i de qualitat

BARCELONA/PALAU DE LA GENERALITAT

Després de cinc anys d'haver-se iniciat el programa de formació superior **ICGUniversity**, impulsat pel Grup ICG, amb la col·laboració del Departament d'Educació, i la participació de diversos professors de diferents instituts-escoles d'hoteleria i Turisme de Catalunya, s'ha presentat la creació d'un nou espai d'innovació i tecnificació d'hostaleria. Un nou projecte educatiu únic i pioner a Catalunya

En aquest nou espai formatiu, que entrarà en funcionament la primavera-estiu del 2020, s'utilitzarà tecnologia d'última generació

per formar amb la tecnologia més avançada als professionals de la formació, en el concepte d'innovació i digitalització de la gastronomia i la restauració. Un espai per impulsar i desenvolupar una formació professional tecnificada, referent i de qualitat.

El projecte neix amb l'objectiu de potenciar la Formació Professional de la família d'Hoteleria i Turisme, formant part del segell d'Innovació Educativa que promou el Departament d'Educació de la Generalitat, aplicant metodologies pedagògiques innovadores i tecnològiques, i transmetre-les tant als professionals de la formació com a l'alumnat.

Aquesta actuació compta amb el suport i la col·laboració de la Fundació ICG, el Departament d'Educació, el Grup tecnològic ICG a



Moment de la signatura del conveni que es va celebrar en el decurs de l'acte de lliurament dels premis i reconeixement de la IV Beca ICG a la Innovació i Gestió en Hostaleria: Antoni Siurana, president de la Fundació ICG, Iene Cañadas del Basque Culinary Center, Josep Bargalló, Conseller d'Educació, Andreu Pi, president del Grup ICG, i Vicent Guimerà, xef del Restaurant l'Antic Molí d'Ulldecona, amb una estrella Michelin i reconegut com el millor cuiner de l'any.

través de la cessió de tecnologia, i de l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida (ESCHOTUR), que adaptarà les seves instal·lacions per acollir aquest nou espai tecnològic, amb una aula de 100 m2, amb diferents àrees de treball per a la formació i aprenentatge.

Per a la formació, s'utilitzarà tecnologia d'última generació allotjada al núvol, de fàcil ús, instal·lació i posada en marxa per donar resposta a les necessitats a les noves modalitats i formes de treballar de negocis i empreses d'hostaleria, tant des dels restaurants tradicionals de taules, de cuina d'ensam-

Per impulsar el projecte s'ha signat un nou conveni de col·laboració entre el Grup tecnològic ICG, la Fundació ICG i el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

blatge, establiments de menjar ràpid o menjar per emportar, tenint en compte el canvi actual de model i de perfil del client i la seva experiència de compra.

L'objectiu és formar en les TIC, al més alt nivell, als professors de tots els centres (escoles-instituts) que imparteixen formació professional de grau mitjà i grau superior, perquè puguin transmetre el talent amb les eines més innovadores als alumnes i joves futurs professionals del sector de l'hoteleria i el turisme, tot facilitant-los una formació que els permeti professionalitzar-se tecnològicament i accedir a un mercat

laboral cada cop més competitiu i tecnificat.

El projecte s'iniciarà durant aquesta tardor, i entrarà en funcionament la primavera-estiu del 2020. A més, s'organitzarà un campus d'Estiu per a la formació del professorat de tot Catalunya.

El nou projecte ha estat presentat, al Palau de la Generalitat, en el decurs de la signatura del nou conveni amb el qual es reedita la col·laboració entre el Grup ICG, la Fundació ICG i el Departament d'Educació, en temes d'innovació i tecnologia, a través del programa ICGUniversity.



El nou espai es desenvoluparà a les instal·lacions de l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, (ESCHOTUR) en una aula de 100 m2, amb diferents àrees de treball per a la formació i aprenentatge.



Es formarà a tots els professors dels centres educatius (instituts-escoles) que imparteixen formació professional d'hoteleria i turisme perquè puguin transmetre el talent amb les eines tecnològiques més innovadores als joves futurs professionals del sector.