

## ¿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 restaurante gastronómico 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.
- Eventos, 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.
- Colaboración con hosteleros y representantes del sector.
- Gestionar la comunicación del propio laboratorio de modo que se fomente la difusión de su labor.
- Gestionar el apartado laboratorio de la revista @eht
- Definición y desarrollo del concepto de cocina saludable del grupo Adolfo-Toledo.

## **¿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 un total de 10 de nuestros mejores alumnos con plaza anual fija y otros alumnos con plaza rotatoria (alumnos que por sus acciones y/o realizaciones en el centro, sean considerados como aptos).

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



## **¿CUÁNTAS PLAZAS SE ABREN EN ESTA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA?**

En esta convocatoria se abre un total de 6 plazas fijas cuya incorporación se realizará en dos tiempos. Dos plazas tendrán como fecha de incorporación 01/02/2015 (para el primer y segundo clasificado) y cuatro plazas tendrán incorporación en 01/03/2015 (para los clasificados tercero a sexto).

## **¿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 alumnos de segundos cursos de grado medio y tercer curso de grado superior no podrán optar a las plazas fijas de incorporación en marzo salvo que la actividad sea compatible con su periodo de prácticas.

## ¿CÓMO PUEDO SOLICITAR UNA PLAZA?

El proceso de selección se basa en tres elementos que los alumnos deberán hacer llegar al centro a la dirección de correo electrónico [laboratorio@ehtoledo.com](mailto:laboratorio@ehtoledo.com)

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

**Archivo 2 primera parte.** El alumno deberá 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.

La entrega se realizará en un archivo de texto con la necesaria foto de la receta y la ficha técnica de la misma

**Archivo 2 segunda parte.** El alumno deberá adjuntar junto a la receta un texto en el que explique, las razones por las que debería estar seleccionado en esta actividad y las razones por las que quiere entrar. En general que expliques qué puedes aportar tu a la actividad (razones para estar seleccionado) y que te aportará a ti estar en esta actividad (razones para entrar).

## ¿QUÉ CRITERIOS APLICAREMOS PARA LA ADJUDICACIÓN DE LAS PLAZAS?

1. Criterios académicos. En este grupo se valorará el expediente general del alumno referido al curso anterior (nota media), así como el expediente en las clases específicas de cocina (nota media).
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.
4. Descartes. Los solicitantes podrán ser descartados si superan un 20% de faltas en el global del 1º trimestre o si su rendimiento académico desaconsejase su pertenencia al laboratorio.

Aspecto valorables		Puntuación	Total
Académicos	Media curso	2	5
	Media en cocina	3	
Actitudinales	Asistencia	10	20
	Participación	10	
Proyecto	Receta	30	75
	Exposición de motivos	45	

## **PLAZOS.**

- **Entrega de solicitudes:** De 09 de diciembre de 2014 a 09 de enero de 2015.
- **Valoración de solicitudes:** De 10 de enero 18 de enero de 2015.
- **Publicación de lista provisional de seleccionados y no seleccionados:** 19 de enero de 2015
- **Revisiones de solicitud:** 20 a 22 de enero
- **Listado definitivo:** 26 de enero
- **Comienzo de actividades:** 01 de febrero (2 plazas) y 01/03/2014 (4 plazas)



## ANEXO I

### SOLICITUD DE ADMISIÓN: LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA TOLEDO.

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

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
Académicos	Media curso				SI <input type="checkbox"/>  NO <input type="checkbox"/>  Reserva: <input type="text"/>
	Media en cocina				
Actitudinales	Asistencia				
	Participación				
Proyecto	Receta				
	Exposición de motivos				