

EDUCACIÓ LABORAL

L'Escola d'Hostaleria estrena aula amb un robot cambrer i tecnologia per a formació

És un espai pioner a Catalunya amb punts de venda tàctils, sistemes de pagament automàtic i programes de gestió de torns || Amb inversió d'ICG i institucions, formarà tant professors com alumnes



L'aula té un sistema de gestió i planificació de comandes.



Pueyo, Cambray, Brenuy i Siurana, amb altres assistents, observen el robot cambrer del grup ICG.

S. COSTA D.

LLEIDA | L'Escola d'Hostaleria i Turisme de la Caparrella va estrenar ahir una aula de tecnificació, una sala ambientada com a restaurant que està dotada amb l'última tecnologia per formar alumnes i professors d'hostaleria. Es tracta d'un espai únic a Catalunya que és fruit del conveni que el departament d'Educació va firmar amb l'empresa i la fundació ICG i que ahir va ser inaugurat pel conseller Josep González-Cambray i l'alcalde, Miquel Pueyo. En el conveni també ha participat la Diputació, que va cedir l'espai per a la sala, la Generalitat la va habilitar i ICG va instal·lar tecnologia per valor de 70.000 euros. Entre els aparells que hi ha destaquen un robot cambrer que transporta plats i agafa comandes, punts de venda tàctils, pantalles amb informació sobre l'estat de les comandes, sistemes per demanar i pagar directament des de la taula o un programa de gestió i planificació que mostra l'activitat del negoci a temps real per a la presa de decisions.

Aquesta tecnologia fa que aquesta sala "sigui una eina perfecta per a la formació d'hote-

lers i professors de cicles mitjans i superiors", va dir la directora de l'Escola d'Hostaleria, Neus Brenuy, que va recordar que gràcies a la tecnologia "Lleida s'està convertint en un referent, no ens consta que hi hagi un espai de formació d'aquest tipus a tot l'Estat".

El conseller Cambray va agrair al grup ICG "que ens ajudi a formar-ne més i millor els joves fent ús de les noves tecnologies" i va remarcar que aquesta nova aula "és un referent en

la formació". Va afegir que l'estrena d'aquestes instal·lacions "mostren l'aposta del Govern per l'FP" i va recordar que aquest any "tenim més places que mai, però hem de garantir la seua incorporació al mercat". Pueyo va dir que aquest aula és "un exemple perfecte del que la col·laboració publicoprivada pot fer", mentre que el president de la Fundació ICG, Antoni Siurana, va lloar la "responsabilitat social" de la firma amb Lleida i tota la província.

NOVETATS

Enciclopèdia virtual amb dades i característiques dels aliments

■ En el marc de la inauguració de la nova aula de tecnificació, el grup ICG va presentar un altre producte per a la formació d'hoteles: una pàgina web amb informació de tots els aliments, les seues característiques, composició, tipus, procedència i preus aproximats. Una mena d'enciclopèdia online que podran

utilitzar tots els alumnes de l'Escola d'Hostaleria i que pot ajudar "tant a planificar un torn de menjars com a calcular els costos de la compra dels aliments".

Des del grup ICG van destacar en aquest sentit que han invertit un total de 130.000 euros en millores a l'Escola d'Hostaleria.



Dilluns, 3 d'abril a les 12.30 h. al Saló de Sessions
Acte de restitució de la dignitat de les persones funcionàries depurades a l'Ajuntament de Lleida (1938-1941)

Més informació al nou cercador de l'arxiu municipal de Lleida:
arxiu.paeria.cat