

# Los stagiers se reúnen para compartir experiencias y gastronomía

**LOS STAGIER DE 2023 CELEBRARON UN ENCUENTRO EN LA SEDE DE HOSTELERÍA GIPUZKOA EN OCTUBRE.** Los alumnos de universidades internacionales que están desarrollando sus prácticas en Gipuzkoa se reunieron en una jornada en la que compartieron sus experiencias y disfrutaron de la gastronomía guipuzcoana.

El programa de Stagiers, puesto en marcha en 2018 por Hostelería Gipuzkoa, permite que alumnos y alumnas de grados en gastronomía puedan hacer sus prácticas en restaurantes con gran prestigio de Gipuzkoa.

En todos estos años, más de 60 alumnos y alumnas de las universidades Anáhuac (México), Colegiatura (Colombia), UPC (Perú) y Woosong (Corea del Sur) han desarrollado sus periodos prácticos de formación en restaurantes como Akelarre, Alameda, Arzak, Elkano, Martin Berasategui y Mirador de Ulia, entre otros.

Los alumnos y alumnas stagier que visitaron Gipuzkoa en 2023 celebraron un en-



cuentro, de carácter cultural y formativo, en octubre en la sede de Hostelería Gipuzkoa. Kino Martínez, secretario general, les dio la bienvenida y les presentó el proyecto del que forman parte.

Por la mañana tuvieron oportunidad de conocer la experiencia y escuchar a dos antiguos alumnos stagiers que, después de su periodo de prácticas, se quedaron en Gipuzkoa para desarrollar su carrera profesional. Además de conocer de primera mano

el sector, pudieron preguntarles sobre la vida cotidiana, las actividades de Gipuzkoa y pedirles consejos sobre su carrera gastronómica. Fue un encuentro en el que cada uno pudo compartir su experiencia, sus intereses y las cosas que más han disfrutado en su estancia en los diferentes restaurantes.

Además, después de esta jornada, visitaron la sidrería Gartziategi, en la que pudieron conocer cuál es el proceso de la sidra, el funcionamiento de

una sidrería y, por supuesto, el encuentro cultural y social que se crea en ellas. Después disfrutaron de un menú típico de 'sagardotegi' elaborado con producto local.

Una jornada que, además de para conocer el trabajo de la asociación, es un encuentro para compartir experiencias, intercambiar información y aprendizajes y acercarse un poco más a la cultura en la que desarrollan una parte fundamental de su carrera gastronómica.

