

CAMPEONATOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

SKILLS CASTILLA Y LEÓN 25



**Actuación cofinanciada por la Unión Europea,
FSE+, Marco Financiero Plurianual 2021-2027**

Los **Campeonatos Autonómicos de Formación Profesional** son una oportunidad única para que el alumnado de FP demuestre sus habilidades, conocimientos y competencias en un entorno competitivo. Estos eventos reúnen a los mejores estudiantes de cada especialidad, permitiéndoles enfrentarse a retos prácticos que simulan situaciones reales del mundo laboral.

A través de diferentes pruebas, los participantes ponen a prueba su destreza técnica, su capacidad de resolución de problemas y su creatividad, además de poner de manifiesto el nivel de desarrollo de las competencias profesionales de tipo técnico y el grado de excelencia que alcanza el alumnado de formación profesional participante.

El año 2025, se celebra el Campeonato Autonómico de Formación Profesional CyL Skills, 202, concretamente entre el 7 al 11 de abril de 2025 en Feria de Valladolid.

Objetivos:

- 1 Fomentar la excelencia de la Formación Profesional.
- 2 Promover la visibilidad y el prestigio de la Formación Profesional.
- 3 Reconocer el talento y la dedicación
- 4 Fomentar el trabajo en equipo.
- 5 Facilitar la conexión entre la educación y la industria.
- 6 Ofrecer oportunidades de desarrollo y empleo.

Resultados:

Alumnos Participantes:

La alumna **Noa Wei Hernanz Masa** consiguió la **medalla de oro** en el campeonato autonómico Skills25 celebrado en Valladolid y será el representante de Castilla y León por la especialidad de **cocina** en Spainskills que se celebrará en Madrid en la primavera de 2026

También han participado como representantes del IES Diego de Praves los alumnos **Álvaro Sánchez Rico** de la especialidad de Panadería y **Marc Sánchez Ruiz** en la especialidad de Servicios de Restaurante y bar.



*La alumna del IES Diego de Praves, **Noa Wei Hernanz Masa** ganadora de CyL en la especialidad de cocina.*



*Medallero de la especialidad de cocina con la alumna ganadora del IES Diego de Praves, **Noa Wei Hernanz Masa***



De izquierda a derecha: los alumnos Álvaro Sánchez, Noa Hernanz y Marc Sánchez

El equipo coordinador de la especialidad de hostelería del campeonato Skills25 autonómico ha estado formado por profesores del **departamento de Hostelería y Turismo del IES Diego de Praves** que es el centro en el que se imparten los ciclos de la familia profesional de Hostelería y Turismo en Valladolid.

El grupo de profesores del IES Diego de Praves que ha compuesto el equipo de coordinación ha estado formado por:

- **Coordinación general de Hostelería y turismo e Industrias alimentarias:**

Virginia Pérez Martín ha realizado la coordinación general de la familia profesional de hostelería además de la coordinación específica de la especialidad de Cocina. Encargada, entre otras funciones, del enlace con equipo de Junta de CyL, del diseño de las instalaciones de la familia profesional, coordinación de equipos de especialidades, creación de presupuestos y otros documentos administrativos, compras etc

- **Coordinación de especialidad:**

Las funciones de esta coordinación han sido las de coordinar la especialidad asignada con los tutores y participantes del resto de Castilla y León, búsqueda de patrocinio, enlace con coordinador de familia y tutores de especialidad, diseño de pruebas, compras, etc.

El equipo ha estado formado por:

- **Virginia Pérez Martín** de la especialidad de COCINA
- **José Antonio Montero Santa Eugenia** de la especialidad de PANADERÍA
- **M^a Ángeles Martín Rodríguez** de la especialidad de RECEPCIÓN HOTELERA

- **Tutores de especialidad:**

La preparación de los alumnos participantes en la competición del equipo SKILLS25 de la familia de hostelería ha corrido a cargo de:

- **Carlos Calderón Franco** tutor de Noa Wei Hernanz Masa del ciclo de Dirección de cocina y participante en especialidad **COCINA**.
- **José Ramón Ordoñez** tutor de Marc Sánchez Ruiz en la especialidad de **SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**.
- **Ángel Lillo** tutor de Álvaro Sánchez Rico de la especialidad de **PANADERÍA**



Equipo de profesores y alumnos del IES Diego de Praves participantes en las pruebas SKILLS25 CyL como competidores, coordinadores o tutores de especialidad.

TRY A SKILL

De forma paralela al campeonato, la Consejería de Educación ha organizado pequeños espacios en los que se prepararon actividades y talleres vinculados a cada modalidad de la competición bajo la denominación “Try a Skill” con el objetivo de acercar la Formación Profesional a los más jóvenes y a sus familias.

En estos espacios, los estudiantes de educación secundaria que acudieron de centros de toda la Comunidad pudieron poner a prueba sus habilidades, manipular herramientas, utilizar tecnología aplicada y conocer cerca de distintas profesiones en un entorno accesible, guiado y seguro.

El IES Diego de Praves, planificó varios talleres de las familias profesionales que coordinaba y en las que participaba.

En estos talleres han participado alumnos y profesores de los ciclos formativos, así como los profesores de los departamentos de Hostelería y turismo y el de Industrias alimentarias.



*Alumnas del ciclo de Panadería, repostería y confitería del IES Diego de Praves
en taller Try a skill de los campeonatos autonómicos CyL*



En las dos fotos: Alumnos del ciclo formativo de Servicios en Restauración preparando un coctel sin alcohol en el taller de la especialidad



Alumnos de los ciclos de GM Cocina y gastronomía y del ciclo de Grado Básico Cocina y restauración del IES Diego de Praves en taller Try a skill de los campeonatos autonómicos Cyl



Profesoras del instituto en el espacio Try a skill de la especialidad “Recepción hotelera”

La participación e implicación de los profesores de ciclos de los distintos departamentos relacionados la especialidad de la competición ha sido notable tanto para la organización de la competición, la preparación de los alumnos o para el desarrollo de los talleres “Try a skill”.

Como apoyo en todas las jornadas han participado profesores de las especialidades de “Hostelería y turismo”, de “Cocina y pastelería”, de “Servicios en restauración”, de Industrias alimentarias, de FOL y de Inglés.

En el desarrollo de las actividades han participado los alumnos de primer curso de los ciclos formativos de Grado Básico de “Cocina y restauración”, de Grado medio de “Cocina y gastronomía”, de “Servicios en restauración” y “Panadería, repostería y confitería”; también alumnos de Grado superior de “Dirección de cocina” y “Dirección de servicios”.

¡Enhorabuena a todos por su trabajo!