

# ¡Cuéntanos lo+ de tu Erasmus+!

Nazaret Bonal Rodríguez, 27 años, España

**Estudiante Erasmus+  
de Formación Profesional  
en Francia, 2016**

Como aprendiz de panadería y pastelería, Nazaret ha mejorado sus aptitudes profesionales y ha ganado experiencia gracias al programa Erasmus+: una formación singular con prácticas laborales en *Potel et Chabot*, una empresa de catering francesa de prestigio internacional. Además de tener como mentor a Marc Rivière, ganador de la Copa del Mundo de Pastelería, tuvo la suerte de poder trabajar con Anne Sophie Pic y Guy Savoy, chefs con varias estrellas Michelin. Uno de sus mejores momentos fue poder ayudar en la creación de una pelota de tenis de chocolate rellena de *panna cotta* y frutas, obra realizada exclusivamente para Roland Garros. También preparó el catering para el legendario Orient Express: «*todo se movía; fue muy divertido*». Nazaret trabaja ahora como chef de postres de *nouvelle cuisine* en el restaurante *Don Gil* de Albacete.

Descubre las inspiradoras historias de Erasmus+ o comparte las tuyas en [ec.europa.eu/erasmus30](http://ec.europa.eu/erasmus30)

#ERASMUSPLUS



Erasmus+

30

AÑOS ENRIQUECIENDO VIDAS, ABRIENDO MENTES

