

DIPLOMA CHEF EJECUTIVO

ECD • Diploma Chef
Ejecutivo



ECD
Diploma Chef
Ejecutivo



Manifiesto CIB

Ferran Fisas, Pep Nogué y Josep Gala. Fundadores del Culinary Institute of Barcelona

Nacemos de un cambio y seguimos cambiando sin cesar. Quien no cambia no evoluciona y la docencia ha de servir para eso: para enseñar a evolucionar.

La sociedad en general tiene una obsesiva tendencia a sobrevalorar el conocimiento e insiste hasta la frustración presionando a los jóvenes en sus estudios sin cultivar sus valores, sus habilidades y sus posibilidades. Y ese es un gran error.

El éxito está precisamente en aquello que somos capaces de hacer cuando conocimientos, habilidades, actitudes y posibilidades convergen.

En la mayoría de los centros educativos no se valora a nuestros jóvenes en aquello en lo que son realmente buenos sino en aquello que esperamos que sepan. Se penalizan habilidades tales como la imaginación, la creatividad, la elocuencia y hasta la inteligencia (el que duda). No son motivados ni son formados hacia la innovación, sino que los formamos desde el pasado para el pasado y no para el futuro.

Debemos enseñar a mejorar, a cuestionar, a imaginar, a buscar y a encontrar nuevas posibilidades haciendo uso de nuestro intelecto que no es precisamente muy racional sino absolutamente emocional.

En las escuelas tradicionales se les enseña a saber cosas y no a hacer cosas. No se les enseña a amar ni a sobrevivir, sino a aceptar lo establecido, aunque sepamos que lo establecido es efímero y hasta incorrecto. En CIB no caemos en ese error y por eso le damos tanta importancia a las actitudes y es por eso que dotamos al alumno de un conjunto de habilidades laterales que le permitan desarrollarlas.

Nuestra obsesión es mejorar en nuestros procedimientos de enseñanza para que nuestros jóvenes sean capaces de superar los escenarios de cambio, los hagan suyos y sepan adaptarse a las nuevas circunstancias con absoluta naturalidad. Debemos enseñarles a fijar, perseguir y cumplir objetivos, a no tener miedo a equivocarse porque sólo los que están dispuestos a equivocarse son capaces de hacer cosas realmente maravillosas.



¿Por qué en el CIB?
Imagina una escuela donde
lo imposible es posible.

Durante los próximos años el mundo cambiará radicalmente y se precisará una nueva generación de profesionales capaces de liderar este cambio. Nosotros los preparamos para ello.

Porque el Culinary Institute of Barcelona ya se ha ganado un puesto entre las mejores escuelas de cocina y *management* de restaurantes del mundo desde su primer año de funcionamiento, porque es una escuela diferente con metodologías diferentes, contenidos diferentes y alumnos diferentes.

Porque amamos la diferencia desde todas las perspectivas, porque nuestra misión es crear una nueva generación de profesionales que sepan encontrar solución a los problemas del mundo desde la gastronomía.

Porque los cambios de paradigma social, económico, cultural, político, de salud y ecológicos precisan gente capaz de asumir riesgos diferentes, otras ambiciones y otros valores.

Y nosotros nacimos para hacerlo.



Imagina una escuela donde en vez de aulas hay amplios escenarios diseñados para el aprendizaje.

Imagina una escuela donde puedes encontrar a Bill Gates o a Frida Kahlo en el baño.

Imagina una escuela donde nunca te dicen “esto está mal” sino “esto se ajusta o no se ajusta al objetivo que marcamos”.

Imagina una escuela donde puedes pensar diferente y eso te hace mejor.

Imagina una escuela donde los días de evaluación son los más interesantes y divertidos y al terminar pides más y más.

Imagina una escuela donde los alumnos se sientan en círculo junto al profesor y en vez de discursos hay diálogos.

Imagina una escuela donde tan importante es imaginar como hacer.

Imagina una escuela donde el primer día es una fiesta.

Imagina una escuela donde los alumnos llegan desde todas las partes del mundo y aprenden, trabajan, se entienden y se divierten juntos.

Imagina una escuela de cocina donde no enseñan recetas porque eso sería como enseñarte a copiar y en vez de eso te enseñan a crear lo que nunca nadie hizo antes.

Imagina una escuela donde puedes crear tu propio currículo de forma modular.

Ahora imagínate a ti en ella. **Imagínate en el CIB.**



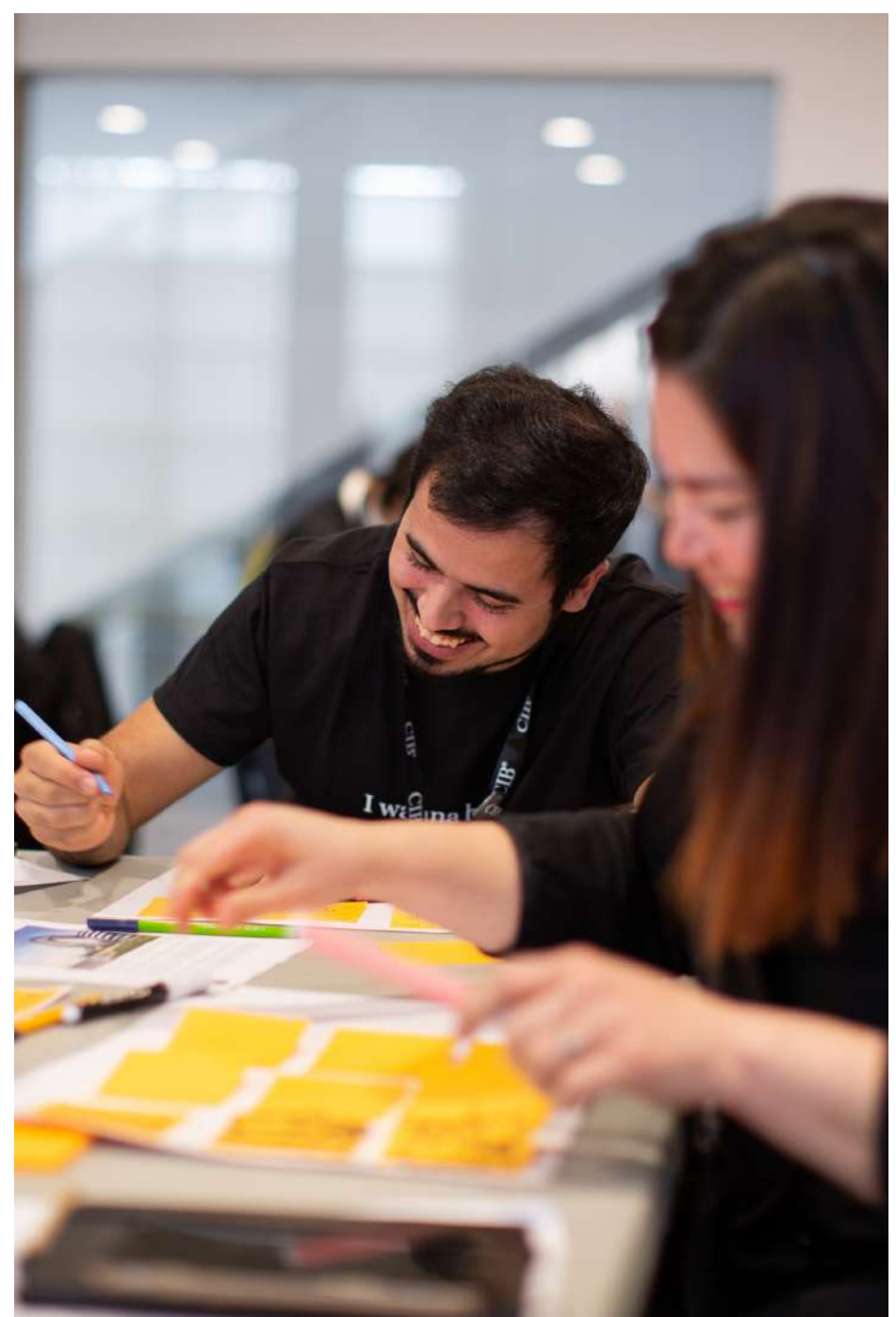
I wanna be CIBer

El primer día, al llegar al CIB, vestirás la camisa “**I wanna be CIBer**” que te distingue como estudiante del CIB. El último día, en el momento de tu despedida, recibirás otra igual pero esta vez reza “**I'm CIBer**”. Así llamamos en el CIB a aquellas personas que estudian con nosotros.

En el mundo laboral ser CIBer es sinónimo de garantía, de creatividad, de innovación, de respeto, de potencia, de disposición, de liderazgo, de saber hacer y estar.

Nuestra obsesión es transmitirte no solo conocimientos sino ayudarte a conseguir tus objetivos, tus sueños y lo hacemos mostrándote el camino a través de las actitudes. Por eso los CIBer son apreciados y respetados en todo el mundo profesional, porque actitudinalmente son siempre el ejemplo a seguir.

Su actitud es lo que les une, y su hecho diferencial y único es lo que les permite impactar en el futuro y transformar su entorno.



ECD

Diploma Chef Ejecutivo

El ECD es uno de los programas del Culinary Institute of Barcelona más valorados por su capacidad de completar la formación de chef. Orientado a todos aquellos y aquellas chefs que quieren dar un paso más allá en sus carreras y asumir la dirección ejecutiva y el liderazgo de las cocinas de restaurantes y hoteles a nivel mundial.

Los alumnos y alumnas del ECD llegan al CIB desde todos los rincones del mundo, tienen un perfil emprendedor, con experiencia en las cocinas profesionales, son creativos y retadores.



ECD

Diploma Chef Ejecutivo

DURACIÓN

6

semanas

HORAS

166

Horas lectivas

IDIOMA

ES/EN

50% en Español e Inglés

HORARIO

6

horas/diarias
lunes a jueves*
de 8:00 a 14:00
*algunos viernes

AFORO

16

Alumnos
internacionales con
carácter emprendedor

BOOTCAMP

2

5 DÍAS Y 4 NOCHES

Ser chef ejecutivo en el siglo XXI es ser alguien capaz de gestionar con éxito diferentes tipos, tamaños y modelos de negocios culinarios con una visión internacional.

El Diploma Chef Ejecutivo es el programa de formación de alto impacto que te permitirá asumir la posición de Chef Ejecutivo en cualquier organización del sector culinario.

El programa, de seis semanas a tiempo completo, toma todas las materias de forma transversal y se organiza en cinco impactos consecutivos: descubrir, conocer, representar, aportar y liderar. Cada uno de ellos con una meta determinada. Durante tu formación vivirás la experiencia de ser chef ejecutivo y tendrás que resolver problemas reales de un negocio con la misma intensidad que lo hacen los profesionales.

La experiencia incluye dos bootcamp en las instalaciones de *PortAventura Entertainment* en Vilaseca y en Salou de tres y dos días respectivamente pernoctando en uno de sus hoteles.

Además de las 166 horas lectivas, el programa exige al alumno un mínimo de 40 horas de trabajo autónomo (estimación óptima de 60 horas) adicionales para trabajar en grupo e individualmente los cuatro challenges que incluye. Cada uno de estos challenges da colofón a la etapa previa y es la antesala de la siguiente, todos los challenges se ejecutan sobre el terreno y hacen referencia a los casos vistos y vividos durante el curso.

Los estudiantes del ECD son chefs llegados de todo el mundo, algunos son estudiantes del Culinary Institute of Barcelona que concluyen así sus estudios de GDC (Gran Diploma Chef) o han sido seleccionados con el rigor habitual que distingue al CIB.

Mucho más que dirigir cocinas

Formamos a la nueva generación de chefs ejecutivos

GESTIÓN	HABILIDADES LATERALES	VIVENCIAS	LIDERAZGO	TRABAJO DE CAMPO	CHALLENGES
22%	11%	3	30%	3	4
En la gestión económica, del negocio, de los procesos y las personas	Horas para el manejo de uno mismo, de los demás y del negocio	Sesiones siendo testigo de invitados especiales	Horas para alinear tus actitudes con tus habilidades hacia el Siglo XXI	Salidas experienciales para conocer modelos de negocios de diversas escalas y a sus responsables	Retos de evaluación transversal para ponerte a prueba en escenarios reales

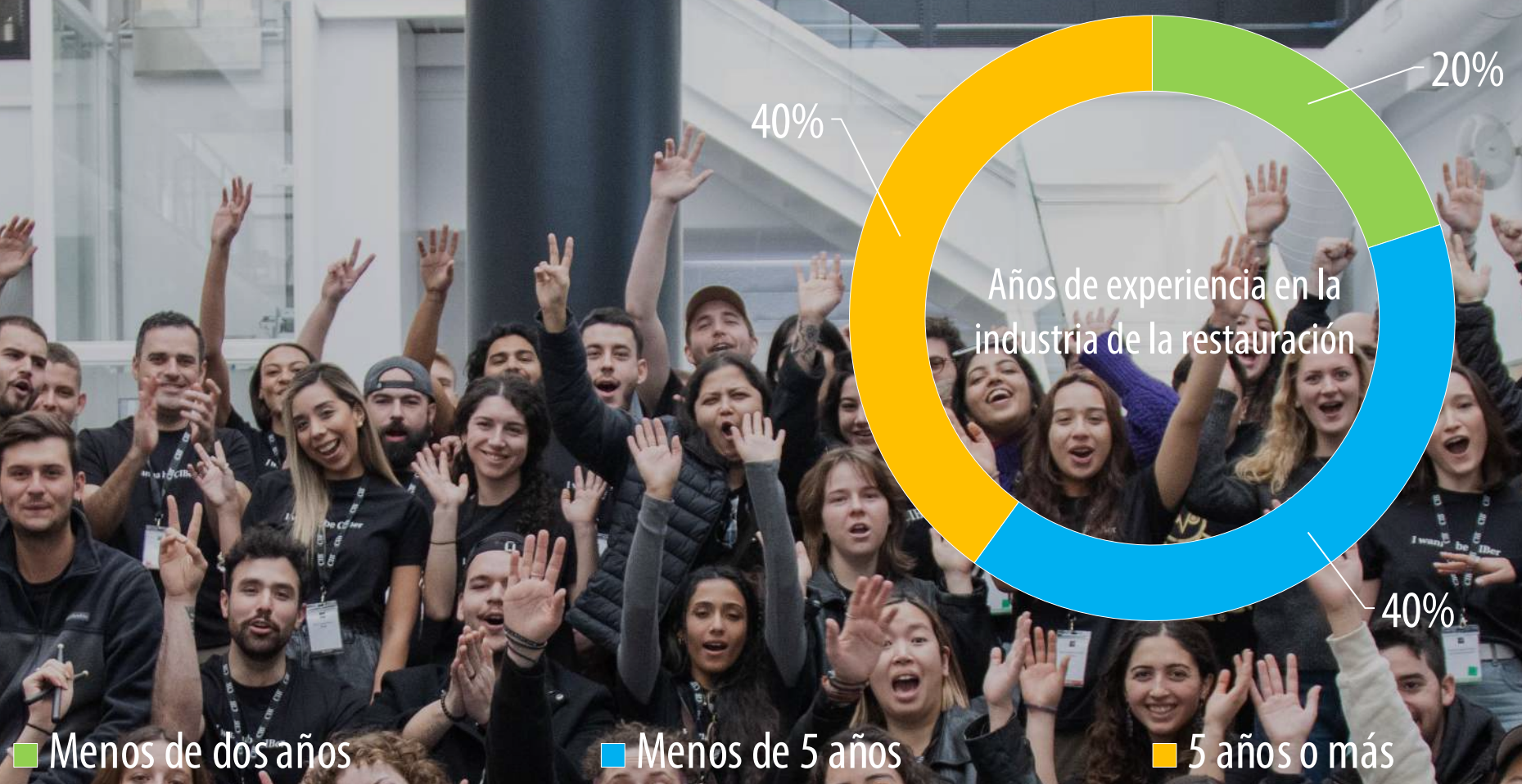
Por muchos conocimientos que adquieras lo que conseguirá distinguirte de los demás son tus habilidades y tus actitudes.

El siglo XXI ha impuesto nuevas reglas en pocos años. Estar preparado para él significa formarse con nuevas metodologías de enseñanza y de aprendizaje.

Nuestra metodología participativa es un claro ejemplo de ello, sin discursos ni monólogos sino participando activamente en el aula. Por eso nos sentamos en círculo y por eso todos estamos en la primera fila, sintiéndonos protagonistas e iguales.

No nos limitamos a formar en conocimiento, sino que desarrollamos nuevas habilidades para enfrentarnos a los cambios de paradigma que nos depara el siglo XXI y potenciamos las actitudes que son necesarias para obtener más y mejores posibilidades de éxito, para ser auténticos motores del cambio.

Cuando termines tus estudios, además del aprendizaje y la experiencia, te llevarás contigo muchos contactos y amigos nuevos, casi todos ellos emprendedores, repartidos por todo el mundo.



¿Con quién estaré estudiando? Cómo son los alumnos del CIB

INTERNACIONAL	EDAD	HOMBRES/MUJERES	EXPERTISE	CHEFS
80%	31	50%	6.2	100%
Son estudiantes llegados de otros países	Años es la edad promedio de los alumnos del CIB	Tratamos de tener la máxima paridad de género en nuestras aulas	Años de experiencia en el sector de la restauración como emprendedores, chefs o chefs ejecutivos	De los alumnos son chefs

El siglo XXI exige una actitud diferente frente a los alimentos y a las personas que los cocinan y los consumen. Por eso se precisan nuevos agentes de cambio que lo hagan posible.

Mucho más que una escuela, el Culinary Institute of Barcelona es un lugar de intercambio internacional donde convergen personas de todas las culturas existentes, pero con una pasión y un objetivo común. Los CIBers quieren ser agentes del cambio y quieren protagonizar los nuevos paradigmas del siglo XXI.

Nuestros estudiantes son personas con un marcado carácter y espíritu emprendedor e inconformista. Más de 70 países están presentes en nuestras aulas y el lenguaje común es siempre la gastronomía, el buen humor y el respeto a las nuevas y viejas ideas.



¿Por qué hacer el ECD? Lo que más valoran nuestros alumnos

6W

Programa de 6 semanas intenso y práctico. **Un mes y medio para transformar tu carrera.**

100%

El perfil son chef **con experiencia o recién titulados** bajo el paraguas educativo CIB

360°

Estar preparado para **cualquier tipo, tamaño y modelo de negocio** de restauración.

Los alumnos del ECD son chefs o recién titulados bajo el paraguas educativo del CIB que quieren dar un salto en la carrera de chef ejecutivo para diferentes tamaños y modelos de negocio, mejorar su posición salarial tomando otro rol en la cocina.

La experiencia inmersiva de aprendizaje con una duración de un mes y medio permite a los alumnos compatibilizar si actúa trabajo con el curso e incluso venir a España sin necesidad de visado.

Entrar en una nueva posición profesional en solo 6 semanas.

Rock stars

Con referentes del sector y case studies reales.

Real Case

El proyecto troncal es con un icono europeo en grandes complejos de restauración

¿Cómo son las instalaciones del CIB?

1.600m² de escenarios formativos

AULA ANFITEATRO	AULA COCINA	AULA ACTIVA	AULA DINÁMICA	WORKROOM	ATRIO	VESTUARIOS
2	4	120	4	4	1	76
Aulas demostrativas completamente equipadas para hasta 24 alumnos cada una.	Cocinas para 16 alumnos y 32 puntos de fuego cada una, (una de ellas es obrador)	Metros cuadrados ocupa nuestra Aula Activa para nuestros Workshops,	Aulas Dinámicas para las sesiones participativas.	Salas para uso de los alumnos, completamente equipadas	Espacio central para la socialización y la conectividad	Metros cuadrados de espacio para tu intimidad, higiene y respeto

Todo lo que está en el CIB está diseñado y dispuesto para el alumno: la mejor tecnología y las mejores instalaciones.

Nunca una escuela de cocina había dispuesto de tantos y tan buenos recursos para sus alumnos. Pero esto no es lo que más te va a sorprender.

Nuestra metodología no solo comprende e incluye excelentes escenarios de aprendizaje, sino que los usamos como recurso compartido con el alumno porque lo hace suyo desde el primer día.

Toda nuestra tecnología está a tu servicio y podrás usarla como si fuera tuya para tus pruebas y trabajos de investigación.



CHALLENGE

Nuestra forma de evaluar es tu mayor reto

CHALLENGE

4

Son los retos en los que vas a participar durante este programa

HORAS

+12

Horas invertidas en Challenge para que apliques todo lo aprendido

PRÁCTICO

100%

Casos reales
Se presenta ante el comité directivo

La única escuela del mundo en la que el día de evaluación te enfrentarás a retos profesionales basados en ejemplos reales.

Nuestra metodología es única y está orientada a enseñarte a definir, diseñar, medir y cumplir los objetivos.

Evaluamos de forma transversal todos los conocimientos adquiridos mediante retos, llamados CHALLENGE, en los que participarás periódicamente y donde te pondrás a prueba en escenarios que cambian constantemente de una manera muy parecida a los retos que te encontrarás en el mundo laboral y sentirás el aprendizaje como nunca lo sentiste. Te darás cuenta de lo que aprendes en cada uno de ellos y, sobre todo, conocerás tus límites como nunca antes los habías conocido.

Y recuerda, aquí un cinco no es suficiente.



BOOTCAMP

Experimentar una inmersión como Chef Ejecutivo

BOOTCAMP

2

5 DÍAS Y 4 NOCHES

HORAS

+30

Para vivir una inmersión transformadora

REAL

100%

Con Chefs Ejecutivos y casos reales que resolverás tu mismo/a

Dos bootcamps para vivir primera persona el rol de Chef Ejecutivo en uno de los complejos de gran formato más importantes de Europa.

Durante tu formación en el CIB experimentarás cómo es el trabajo de Chef Ejecutivo a través de un complejo que abarca diferentes tipologías de negocio: hotel, resort, restaurantes, atracciones, bares...

En el primer bootcamp harás una **inmersión** de tres días y dos noches acompañando a los distintos chefs ejecutivos que te mostrarán las instalaciones, el equipo, su funcionamiento, la gestión de económica y financiera, el desarrollo de menús y otras tareas que desempeñan en su día a día.

El segundo bootcamp está centrado en la **aportación**. Junto a tu equipo, presentarás al comité directivo de Port Aventura las propuestas a casos reales que se os han entregado y que habéis trabajado durante el curso.

CIB

ECD
Diploma Chef
Ejecutivo



PEDAGOGÍA CIB®

Lo más importante es asegurarnos de que el alumno aprende

Somos una escuela y por tanto nuestro producto es el aprendizaje y por eso nos tomamos muy en serio nuestra misión pedagógica y académica.

Sabemos que todo el que viene al CIB lo hace para aprender y todo lo que hacemos está encaminado para asegurarnos de que así sea.

Nuestra metodología incluye la definición taxonómica de cada uno de los objetivos de cada materia y sus correspondientes rúbricas que son evaluadas en los retos (Challenge) de forma transversal

Nuestros docentes reciben formación continua sobre nuestra metodología y los resultados del análisis de la misma que periódicamente realizamos para autoevaluarnos, además exigimos un alto rendimiento de las prestaciones didácticas.

Somos exigentes con nuestros alumnos porque saben que, para obtener el diploma final, deben esforzarse y cumplir constantemente con horarios, actitudes y superar todas las evaluaciones en forma de retos que vivirán entre nosotros.

Disponemos de un departamento que genera documentos originales con un marcado estilo CIB que sirven de soporte de estudio para los alumnos de nuestro centro.

Para nosotros, garantizar el aprendizaje es lo primero.

CIB®

ECD
Diploma Chef
Ejecutivo



METODOLOGÍA CIB®

4 formatos para hacerlo todo diferente

69%



Formato Participativo

Son sesiones, normalmente en las aulas dinámicas, donde los alumnos, sentados en círculo junto al docente asisten a una clase donde el diálogo es más importante que el monólogo.

13%



Formato Workshop

Sesiones que, a través de un ejercicio práctico en equipo, se adquiere un aprendizaje. Suelen hacerse en el Aula Activa y, a veces, en el exterior del CIB.

18%



Formato Experiencial

Las sesiones experienciales se celebran fuera del CIB, donde los alumnos asisten a sesiones didácticas a través de una vivencia en entornos reales.

+40

horas



Formato Autónomo

Son sesiones donde los alumnos realizan su trabajo de forma autónoma, ya sea en el CIB o en sus domicilios, generalmente en equipo para el desarrollo de los challenge.



METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

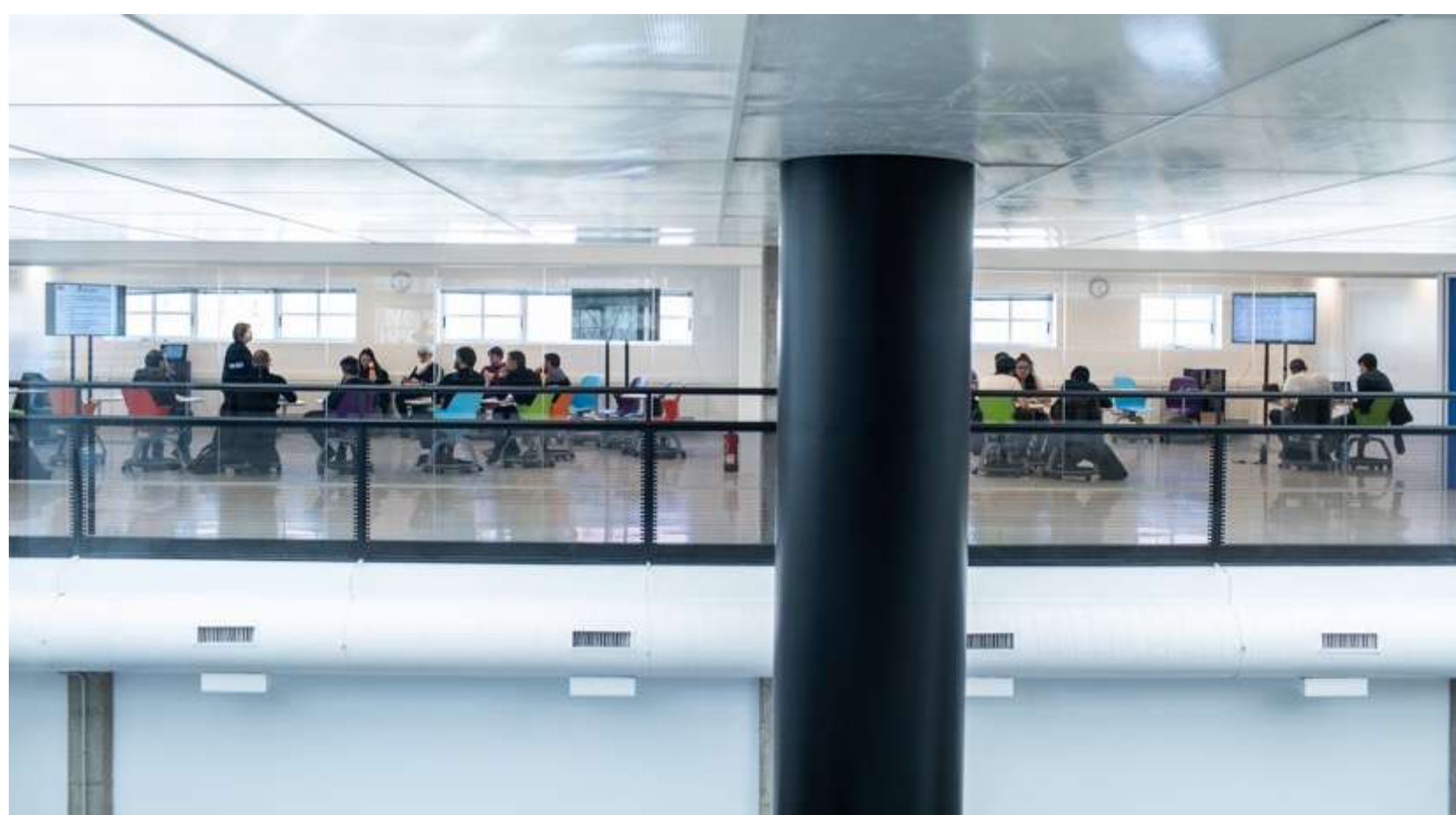


PARTICIPATIVA:

Nunca una clase teórica fue tan divertida y de tan alto nivel de aprendizaje.

Huimos de las aulas tradicionales, de la estructura rígida y vertical del monólogo del docente hablándole a los alumnos. En el Culinary Institute of Barcelona, las aulas dinámicas tienen sillas con ruedas, autónomas para que pueda configurarse cada sesión según conviene.

Sentados en círculo conseguimos que todos estemos en la primera fila, sin posibilidad de esconderse y sintiéndote siempre en el centro. El lenguaje cambia automáticamente haciéndose sincrónico entre alumnos y docentes, con una libertad para la expresión que nunca antes habrás sentido. La espontaneidad se hace presente a los pocos días de práctica y el nivel de las preguntas y del aprendizaje aumenta exponencialmente. Por eso a estas aulas las llamamos dinámicas y al formato participativo.





METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

W

WORKSHOP:

Aunque sea la razón la que te enseñe, se aprende desde la emoción. Aquello que vives en primera persona y consigue despertar tus emociones se retiene para siempre.

En el ECD participarás talleres de creatividad e innovación que te ayudarán a desarrollar tus habilidades y potenciar actitudes de liderazgo y gestión.

Cuando termines tu formación habrás recibido el impacto de una formación multicultural y multidisciplinar que te va a permitir abordar los cambios y avatares del futuro con mucha más preparación que los demás. Nuestros *workshops* son experimentados en estas mismas instalaciones, por universidades tan prestigiosas como Stanford y RMIT de Melbourne, empresas, entidades deportivas e instituciones adoptan nuestra metodología en el CIB y tú tendrás el privilegio de protagonizarlas todas.



CIB®

ECD
Diploma Chef
Ejecutivo



METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

E

EXPERIENCIAL:

Para potenciar las actitudes que te permitan afrontar el liderazgo y la gestión de cocinas de forma eficiente, responsable y sostenible necesitas conocer el sector desde dentro.

Los estudiantes del CIB aprenden que para liderar cocinas deben respetar y conocer en profundidad todos los procesos que dan valor al negocio gastronómico.

En el CIB vivirás numerosas experiencias que jamás olvidarás y entre ellas estarán aquellos trabajos de campo que, para el resto de tu vida, sentirás vivos en tu memoria y en tus sentidos.

Lo hacemos porque para que adquieras el conocimiento adecuado debes vivir conocer a los profesionales del sector de cerca, en su lugar de trabajo. Necesitas adquirir esta experiencia para potenciar las actitudes que te permitirán afrontar la cocina profesional de forma eficiente, responsable y sostenible.

Visitarás negocios de restauración diversos y ferias en los que tendrás la oportunidad de conocer modelos de negocio en los que la figura del chef ejecutivo es clave.

Esos días vestirás tu camisa “I wanna be CIBer” y sentirás con orgullo que estás representando los valores del CIB y el futuro del sector ante tus compañeros de profesión.

CIB®

ECD
Diploma Chef
Ejecutivo



METODOLOGÍA CIB®
Investigar, modelar, probar y ejecutar.

A

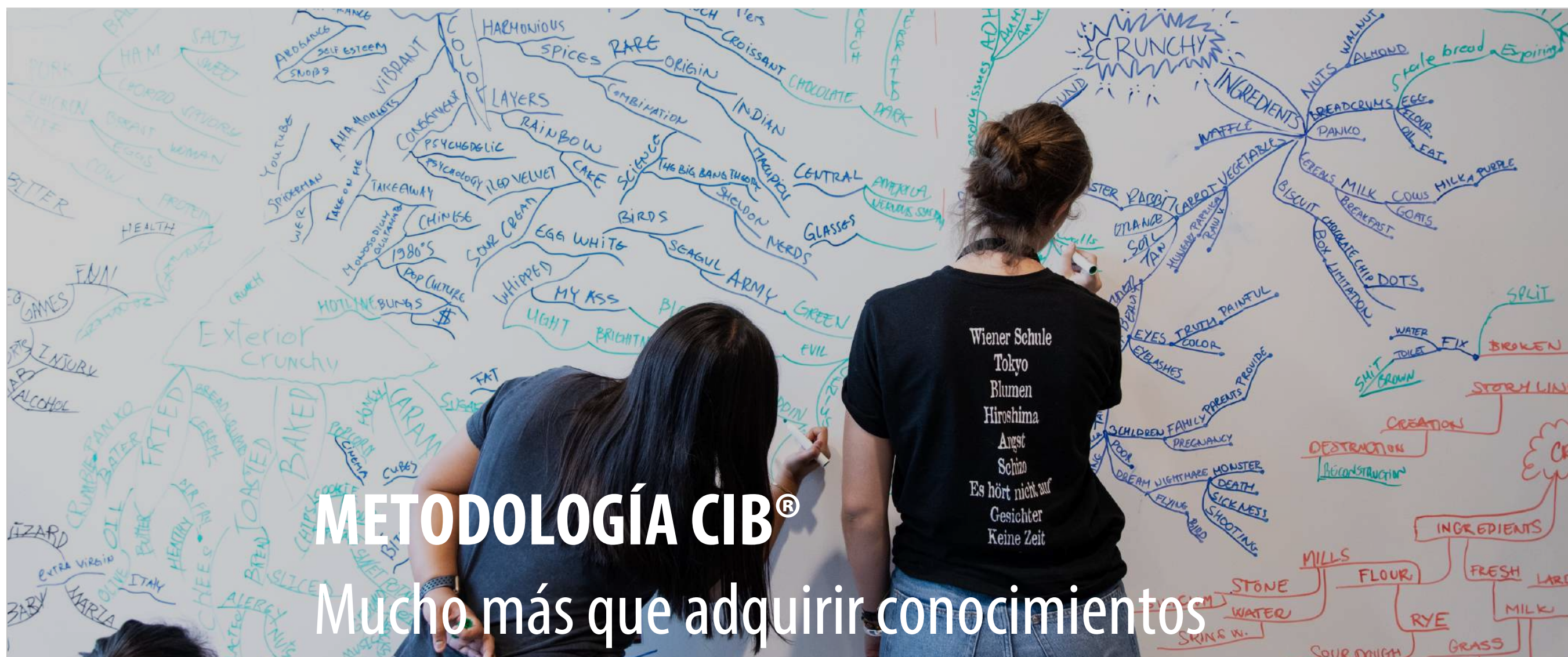
AUTÓNOMO:

Son sesiones donde los alumnos realizan su trabajo de forma autónoma, ya sea en el CIB o en su domicilio.

El programa de Chef Ejecutivo cuenta con una carga importante de trabajos que requieren que el alumno, de forma autónoma, investigue por su cuenta o en compañía de los miembros de su equipo acerca de diversos temas.

Esta investigación está ligada a la resolución de los problemas que se muestran en los challenge (retos que sirven al CIB para evaluar a sus alumnos) y a disponer de los datos encontrados a la hora de ejecutar el propio challenge.

En el CIB contamos con espacios reservados, que llamamos workroom, para que los alumnos puedan desarrollar en perfectas condiciones estas sesiones autónomas, incluso fuera del horario lectivo, de forma confortable y con excelente conectividad.



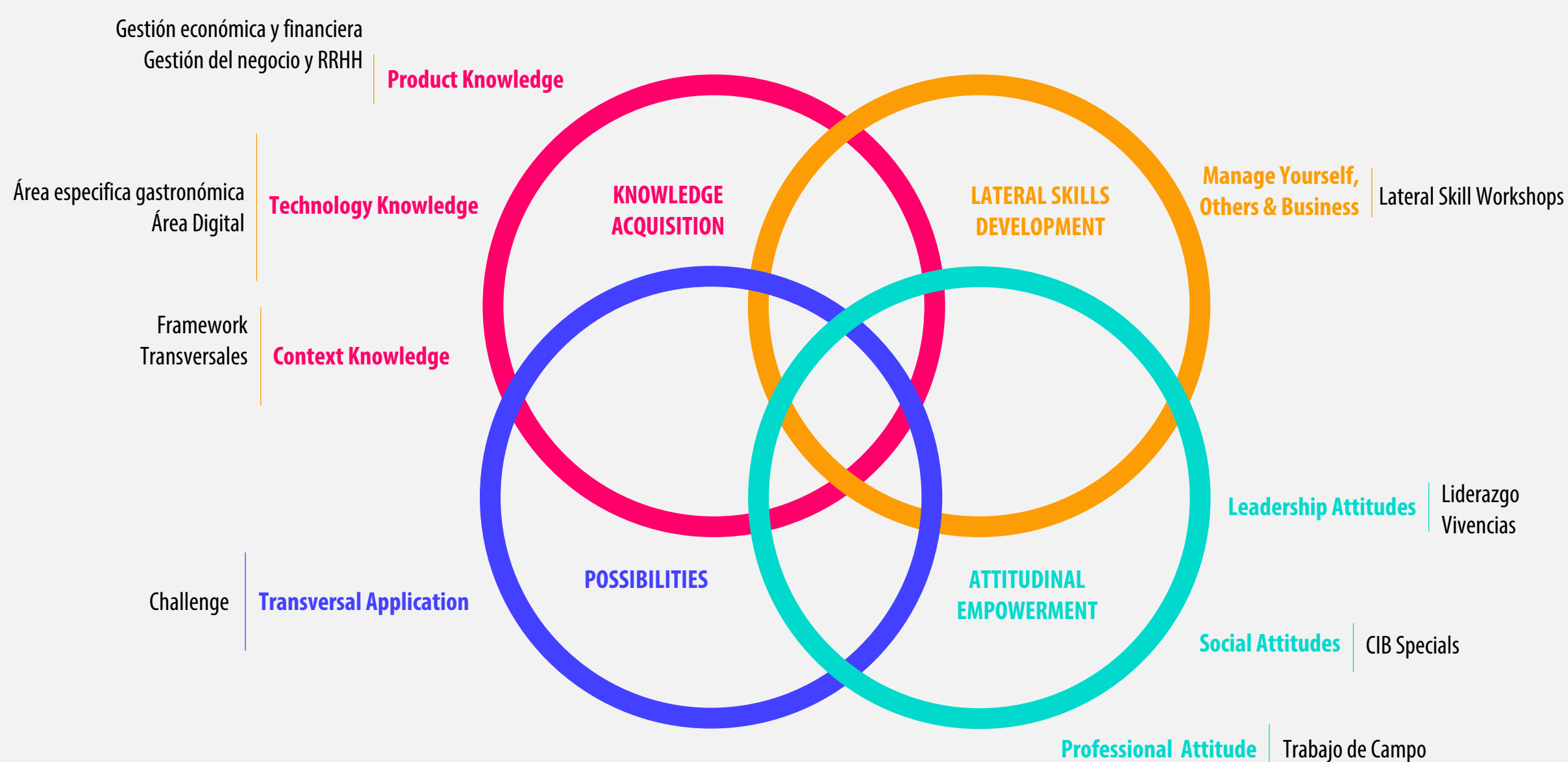
METODOLOGÍA CIB®

Mucho más que adquirir conocimientos

Por muchos conocimientos que adquieras, en la vida laboral quien más éxito obtiene no es quien sabe más sino quien mejor aplica lo que sabe, quien mejor hace uso de sus habilidades. Pero no es suficiente, se precisan ciertas actitudes para conseguir tus metas y un alto grado de autoconocimiento y reconocimiento del entorno para aumentar las posibilidades de éxito.

Por eso damos tanta importancia al desarrollo de habilidades, a la potenciación de actitudes y a las posibilidades como a los conocimientos.

Sabemos que, en el siglo XXI van a ser necesarias estas habilidades y actitudes para superar los numerosos cambios de paradigma que, como un sinfín de tsunamis, irán apareciendo en los próximos años.



Es por esto que quienes cursan sus estudios en el CIB destacan entre los demás, porque, además de haber incorporado unos conocimientos de forma más profunda, han sido entrenados tanto en habilidades como en actitudes y evaluados para medir sus posibilidades.




Estudiar en el CIB para convertirse en CIBer. El primer paso para abordar tu futuro.

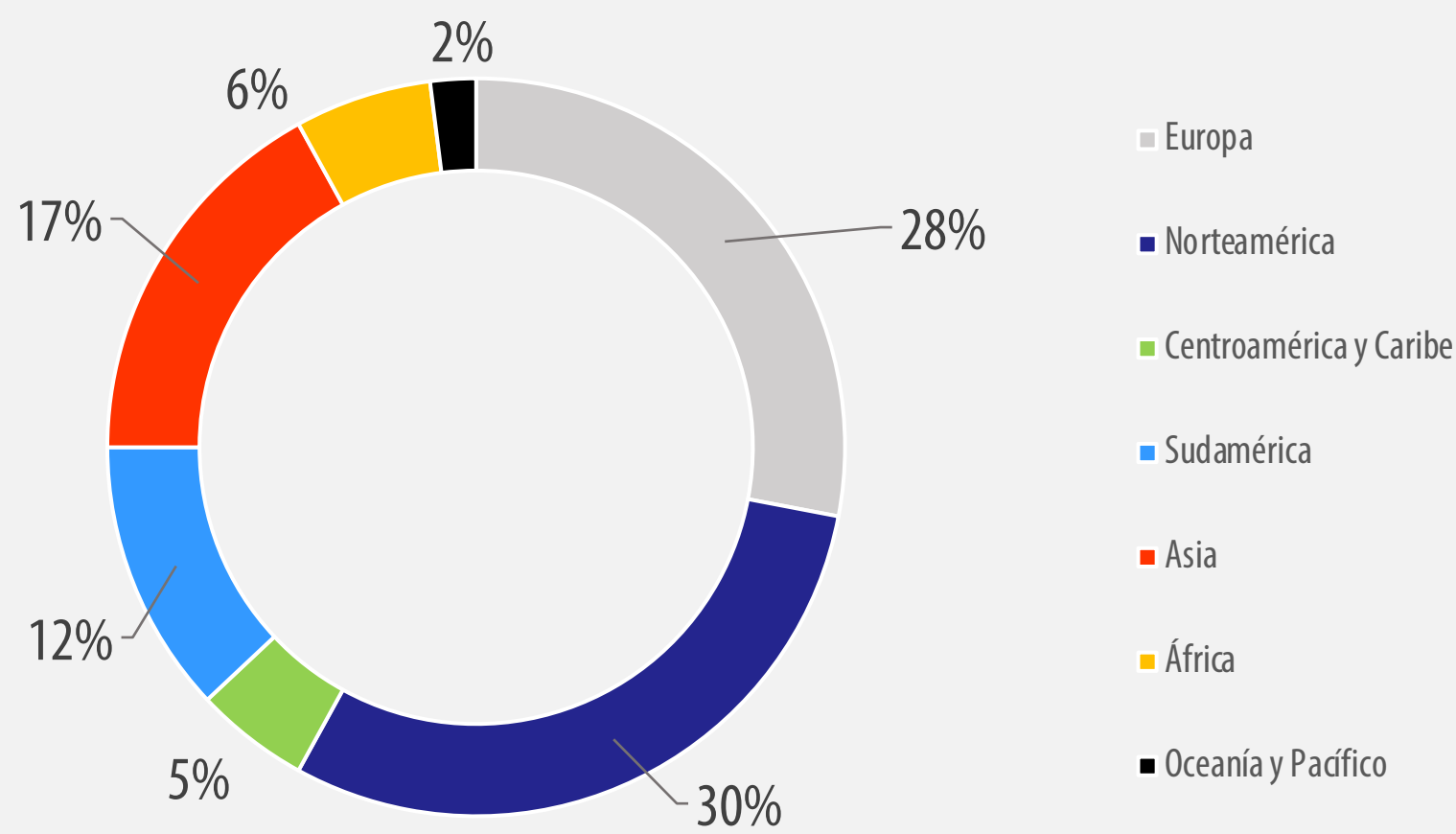
Los alumnos del CIB® son personas llegadas desde todo el mundo para vivir su experiencia educativa que se define a sí misma como “la mejor experiencia educativa de sus vidas”. La metodología del CIB® está considerada como una de las más avanzadas y disruptivas y se centra en capacitar al alumnado desde la creatividad (la búsqueda de soluciones diferentes) la innovación (planteada como el motor que tracciona el mercado) y la mirada puesta siempre en el futuro (la alineación hacia el cambio permanente).

El CIB se distingue por su metodología de evaluación, que prescinde el microconocimiento en favor del macroconocimiento mediante retos planteados siempre desde el punto de vista del consumidor o del mercado, al que los alumnos se enfrentan en equipos multiculturales y, cuando es posible, multidisciplinares. El CIB también se distingue por incluir en sus programas no solo la adquisición de conocimientos, sino que proporciona contenido de calidad para el desarrollo de habilidades (Harvard Management: manejo de uno mismo, de los demás y de los negocios), potenciación de actitudes (sociales, profesionales y de liderazgo) y reconocimiento de posibilidades (Reconocimiento del entorno y de uno mismo)

Los alumnos del CIB®, conocidos como CIBers tienen un alto reconocimiento profesional y académico en todo el mundo.



Aprender con gente de todos los rincones del mundo.
Un entorno realmente internacional que te transforma.

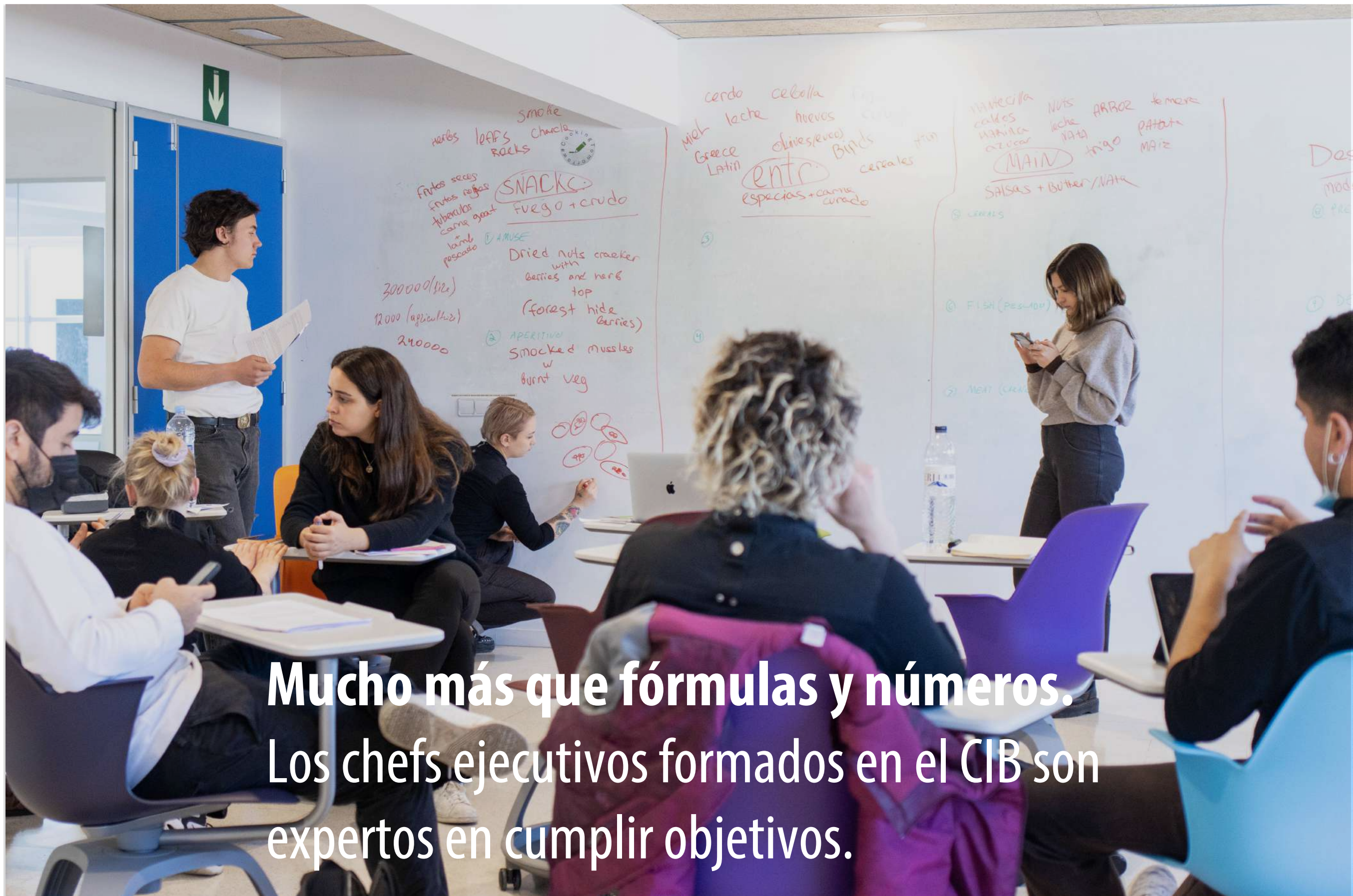


Hacer amistades con personas llegadas desde todos los continentes con la misma pasión y los mismos intereses que tú se convertirá en una experiencia única y una oportunidad irrepetible que perdurará mucho más allá de tu estancia en el CIB.

Los alumnos del ECD, como todos los que están en el CIB, son seleccionados considerando diversos criterios y uno de ellos es su carácter emprendedor por lo que, probablemente, vas a rodearte de personas que tienen como objetivo crear sus propios negocios y muchos de ellos lo conseguirán con éxito.

Convivir en unas circunstancias en que el trabajo en equipo es obligado y forma parte de tu proceso formativo hace que la multiculturalidad del CIB sea percibida como una ganancia extraordinaria en tus habilidades para el manejo de personas y mucho más en potenciar actitudes de liderazgo, sociales y profesionales.

Vivir la experiencia CIB es una de las mejores oportunidades de tu vida.



Mucho más que fórmulas y números.
Los chefs ejecutivos formados en el CIB son expertos en cumplir objetivos.

El trabajo de chef ejecutivo es uno de los más apreciados en las organizaciones de restauración. Hoteles, resorts, parques de atracciones, buques y grandes restaurantes precisan de personal experto en la cocina, pero con conocimientos muy específicos sobre el diseño de menús, control de costes, organización laboral y gestión de recursos técnicos, alimentarios, económicos y humanos.

Estas personas son mucho más que chefs que hacen correctamente sus escandallos. Hablamos de personas que saben liderar una o muchas cocinas simultáneamente, que se reconocen por su capacidad de liderazgo y que saben competir en condiciones de máxima presión buscando siempre el cumplimiento de los objetivos.

Por ello la formación que recibirás en el CIB engloba no solo la adquisición de conocimientos para ejercer la profesión, sino que se complementa con el desarrollo de habilidades para el manejo de negocios, de otras personas y de ti mismo, así como la potenciación de actitudes de liderazgo, sociales y profesionales que te ayudarán a aumentar, mucho, las posibilidades de éxito en tu profesión y el reconocimiento de todos los que te rodeen en tu recorrido profesional.



El programa está dividido en cinco bloques llamados **IMPACTOS** en los que hay asociado un objetivo para cada uno de ellos que es evaluado en sus respectivos Challenge.

	SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Impacto 1 DESCUBRIR Iniciación al curso, descubrir la dimensión real de la profesión.	1		Green	Blue	Blue			
Impacto 2 CONOCER Las reglas del juego, hacerse con los conocimientos necesarios para afrontar la profesión y probarlas en los challenge.	2	Blue	Blue	Red	Red	Red	Grey	Grey
Impacto 3 REPRESENTAR Ser capaz de cumplir la misión encomendada, saber comunicarse con el equipo y dar órdenes precisas.	3	Yellow	Blue	Blue	Blue	Grey	Grey	Grey
Impacto 4 APORTAR Aportar valor a la empresa aplicando el conocimiento adquirido y resolviendo problemas reales.	4	Yellow	Blue	Blue	Blue	Grey	Grey	Grey
Impacto 5 LIDERAR Ser capaz de gobernar e iniciar procesos transformadores asumiendo la responsabilidad que conlleva.	5	Yellow	Red	Red	Blue	Grey	Grey	Grey
	6	Blue	Yellow	Yellow	Green	Grey	Grey	Grey

- CIB Specials . Potenciación actitudinal
- Adquisición de Conocimientos. Formación Transversal
- Bootcamp. Formación transversal en entorno real
- Requiere tiempo de trabajo autónomo o en equipos
- Challenge

*Este calendario puede tener variaciones en función de la convocatoria y los días lectivos.

PENSUM ECD

Diploma Chef Ejecutivo

Ámbito	Área	Materia	Horas
KNOWLEDGE ACQUISITION	PRODUCT	GESTIÓN ECONÓMICA - FINANCIERA Costes, precios y rentabilidad	39
		GESTIÓN DEL NEGOCIO Y RRHH Compras, economato y gestión de personas	
	TECHNOLOGY	ÁREA ESPECÍFICA GASTRONÓMICA Gestión de la oferta gastronómica	9
		ÁREA DIGITAL Herramientas de gestión	
	CONTEXT	FRAMEWORK Seguridad Alimentaria y gestión de cocina	7,5
		TRANSVERSALES Futuro y miradas al Siglo XXI	
LATERAL SKILLS DEVELOPMENT	MANAGE YOURSELF, OTHERS & BUSINESS	LATERAL SKILL WORKSHOPS Gestión de equipos, liderazgo y comunicación	21
ATTITUDINAL EMPOWERMENT	LEADERSHIP ATTITUDES	VIVENCIAS Testimonio de invitados	10,5
	SOCIAL ATTITUDES	CIB SPECIALS Hola Day + DSMN	7
	PROFESSIONAL ATTITUDES	TRABAJO DE CAMPO Salidas experienciales formativas	30
POSSIBILITIES	TRANSVERSAL APPLICATIONS	CHALLENGE Retos	42

Ámbito de CONOCIMIENTOS:

Se refiere a todas aquellas materias en las que se adquiere un aprendizaje intelectual (desde la razón) tomando conciencia de los aspectos referidos al Por qué, el Cómo y el Qué del ámbito sujeto de estudio.

En el CIB dividimos este ámbito en tres áreas de la adquisición del conocimiento: Producto (Qué hacemos, Tecnología (Cómo lo hacemos) y Contexto (Por qué lo hacemos)

Ámbito de HABILIDADES:

Sin duda, no podemos alcanzar objetivos trascendentes sin contar con las habilidades personales que nos ayuden a impulsar a nuestros equipos en la misma dirección. Por eso damos importancia al desarrollo de habilidades laterales que clasificamos así: Manejo de uno mismo, manejo de otras personas y manejo de negocios.

Ámbito de ACTITUDES:

El comportamiento que emplea cada persona para hacer sus tareas condiciona el resultado y el de los que le acompañan. Es muy importante que aprendamos que cada actitud es fruto de una decisión, que uno decide qué actitud tomar ante cada reto o situación. Dividimos el ámbito actitudinal en tres áreas: Actitudes de liderazgo, sociales y profesionales.

Ámbito de POSIBILIDADES:

Llamamos ámbito de posibilidades a la capacidad de conocerse así mismo (autoconocimiento) y de reconocimiento del entorno. En el CIB tratamos este ámbito de forma transversal y la ponemos en práctica a través de los Challenge (Retos de evaluación transversal)

KNOWLEDGE ACQUISITION
PRODUCT KNOWLEDGE



GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA

Costes, precios y rentabilidad

Te familiarizarás con los conceptos *food cost* y *labor cost*. Sabrás como controlar de manera eficiente la cuenta de resultados, la inversión y rentabilidad económica. Entenderás y sabrás utilizar herramientas de *menú engineering* para crear recetas en función de sus costes a partir de los escandallos. Harás planificaciones financieras, presupuestos y recibirás nociones de financiación.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
12	2	P

KNOWLEDGE ACQUISITION
PRODUCT KNOWLEDGE



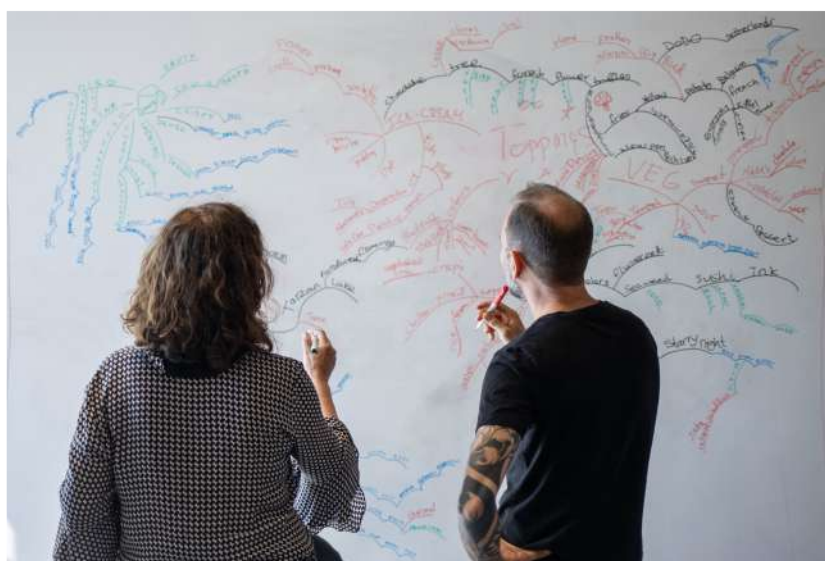
GESTIÓN DEL NEGOCIO Y RRHH

Compras, economato y gestión de personas

Conocerás las características comunes de los negocios del canal Horeca, controlarás las cuestiones relacionadas con las compras y el economato y aspectos clave de la gestión de hoteles y resorts. También conocerás los aspectos de gestión de personas y recursos humanos para una operativa eficiente.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
27	3	P

KNOWLEDGE ACQUISITION
TECHNOLOGY KNOWLEDGE



ÁREA ESPECÍFICA GASTRONÓMICA

Gestión de la oferta gastronómica

Aprenderás a dominar la gestión del departamento de compras, proveedores y aprovisionamiento. Sabrás como controlar el rendimiento del producto y la gestión de desperdicios. Conocerás los criterios para escoger proveedores y para crear y diseñar la oferta gastronómica y un negocio gastronómico.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
9	1	P

KNOWLEDGE ACQUISITION
TECHNOLOGY KNOWLEDGE





ÁREA DIGITAL

Herramientas de gestión

De forma transversal a todas las sesiones en las que se habla de producto, escandallos, compras, fichas, etc. se trabajarán en soporte informático para que el alumno vea de primera mano y de una forma participativa, que nos aportan estas herramientas de trabajo.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
Transversal	1	P

KNOWLEDGE ACQUISITION	KNOWLEDGE ACQUISITION
CONTEXT KNOWLEDGE	CONTEXT KNOWLEDGE
	
FRAMEWORK Seguridad alimentaria y gestión de cocinas	TRANSVERSALES Futuro y miradas al Siglo XXI

Conocerás todo lo referente a Certificados de Calidad en la producción de comidas. Es habitual utilizar sistemas de trazabilidad y Análisis de Puntos Críticos y Procesos para estandarizar la calidad (IFS, ISO, BRC, etc.) y los elementos de ingeniería y gestión de cocinas para la optima organización de flujos de trabajo.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
4,5	1	P

Son ventanas de visualización de futuros posibles de la mano de invitados expertos ya sea desde el punto de vista tecnológico, de producto o contexto. Te darán una gran ventaja competitiva frente a los demás.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
3	1	P

LATERAL SKILLS DEVELOPMENT
MANAGE YOURSELF, OTHERS & BUSINESS

LATERAL SKILLS WORKSHOPS Miradas al siglo XXI

Durante las dos salidas de campo, de forma transversal y amena, trabajaremos diferentes “tool kits” para entender como gestionar equipos, el liderazgo y todas aquellas herramientas que nos ayudarán a hacer crecer nuestras habilidades y actitudes para poderlas aplicar en nuestro trabajo diario.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
21	3	W

ATTITUDINAL EMPOWERMENT

LEADERSHIP ATTITUDES



VIVENCIAS

Testimonio de invitados

Son sesiones donde se muestran ejemplos de liderazgo hacia uno mismo o a los demás a través del relato en primera persona de recorridos vitales ejemplares y extraordinarios.

HORAS

10,5

CRÉDITOS

1

Metodología

P

ATTITUDINAL EMPOWERMENT

SOCIAL ATTITUDES



CIB SPECIALS

Hola Day + Rendez vous+ DSMN

Sesiones que se han diseñado para empoderar al alumno en la pérdida del miedo escénico, la relación con los demás y la toma de conciencia y la disposición favorable a los cambios de paradigma futuros. Son sesiones sorpresa cuando menos te lo esperas.

HORAS

7

CRÉDITOS

1

Metodología

P

ATTITUDINAL EMPOWERMENT

PROFESSIONAL ATTITUDES



TRABAJO DE CAMPO

Modelos de producción y Escalabilidad

Son las sesiones experienciales, generalmente fuera del CIB, donde los alumnos viven en primera persona lo que otros han sido capaces de construir, hacer o diseñar en los campos de aplicación tratados durante el Diploma.

HORAS

+30

CRÉDITOS

3

Metodología

E

POSSIBILITIES

TRANSVERSAL APPLICATIONS



CHALLENGE

Retos

Nuestra excepcional forma de evaluar. Los alumnos deben superar retos que los fuerzan a conocer sus límites y los de su equipo, a investigar su entorno y a presentar soluciones usando todo el conocimiento, habilidades y actitudes aprendidas.

HORAS

+42

CRÉDITOS

4

Metodología

E



Un socio espectacular para tu formación

Port Aventura World es uno de los mayores destinos de vacaciones y ocio familiar de Europa y a lo largo de sus más de 23 años de historia ha recibido más de 80 millones de visitas. Con una ubicación privilegiada y próxima a Barcelona, el resort opera **4 hoteles temáticos de 4 estrellas y 1 hotel de 5 estrellas** (Port Aventura Hotels), con un total de **2.100 habitaciones**, y un **centro de convenciones (Port Aventura Convention Centre) con capacidad para hasta 4.000 personas**. En su oferta se incluyen también 3 campos de golf (dos de ellos diseñados por Greg Norman) y un beach club con acceso directo a la playa. Port Aventura World cuenta también con tres parques temáticos: Port Aventura Park, Port Aventura Caribe Aquatic Park y Ferrari Land.

Port Aventura Park se extiende a lo largo de 105 hectáreas distribuidas en seis áreas temáticas. Como el Parque nació en el mar Mediterráneo, y aquí está su hogar, la bienvenida se ofrece a orillas de Mediterráneo. A partir de esta área, los visitantes pueden realizar un maravilloso viaje por las bellas islas de Polinesia, el colorista y animado México, la exótica China o el duro y fascinante Far West.

El parque temático alberga 41 atracciones para todas las edades y hasta 40 espectáculos diarios. Además, cuenta con **47 puntos de restauración** para degustar la mejor cocina de cada continente con productos traídos de los mundos representados y 44 tiendas con cientos de productos de moda y exquisita artesanía, souvenirs de las principales atracciones, recuerdos fotográficos, dulces y muchos artículos de los divertidos personajes de Barrio Sésamo.

Los dos Bootcamp de este programan los harás en las instalaciones de PortAventura World con sus profesionales, sus complejidades y sus retos. Nada más espectacular que vivir la experiencia de este gigantesco complejo en vivo y desde dentro.



DOCENTES

ENRIC CODERCH

Director de Programa
Executive Chef Consultor en Innova Projectes
Ex- Project Manager Empress en Serunion S.A.
Ex – Project Manager en Merko Consultores S.L.

ALFREDO LACHOS

Director de Hotel Senator Hotels & Resorts Cuba
Entre los 150 influyentes del Turismo en España del 2020 al 2022
Ex - Director de Hotel en Grupo Iberostar Selection Varadero 5*

BLANCA FACUNDO

Fundadora de Manageat, Hospitality Matters
Miembro de AIDABE, Asociación Iberoamericana de Directores y Directoras de Alimentos y Bebidas
Ex – Area Food and Beverage Manager Melia Hotels International
Ex – Food and Beverage Director NH Hotel Group

CARLOS TERUEL

Consultor en Tast&Co Global F&B Services
Ex – Director corporativo en Ona Hotels

ISAAC LOZANO

University Lecturer Escola Universitaria de Turisme i Direcció Hotelera UAB
University Lecturer School of Tourism and Hospitality Management Sant Ignasi
Ex – F&B Manager Selenta Group

JAUME SOLER

Chef Ejecutivo Port Aventura World
Ex – Chef Ejecutivo Hotel Caribe Resort
Ex – Supervisor de Calidad Port Aventura

JOAN CUNÍ

Managing Director Cooperama Spain
Ex – Manager Group Procurement
Ex – Corporate Purchasing Manager Eurostars Hotels

GABRIEL DURAN

Profesor en ESAME Pharmaceutical Business School. Universidad de Navarra
Consultor Autónomo en ASINFARMA Gestión de proyectos de sistemas de calidad en industria alimentaria
Ex – Consultor Senior en Tobalina Consulting Group
Ingeniero industrial Master en Dirección de plantas industriales

MAXIMILIANO VITALE

Chef Ejecutivo Cocina Central Grupo Andilana
Chef Ejecutivo e I+d+i Cocina central Platóricos

ROBERTO HOLZ

Executive Chef en Hotel Sofia Selenta Hyatt Hotels & Resorts
Ex Director of Food & Beverage Hotel Claris 5*GL Derby Hotels Collection
Ex Executive Chef Hotel Arts Barcelona
Ex Executive Chef Four Seasons Hotels and Resorts

Y muchos más...

ADMISIONES

Diploma Chef Ejecutivo

1
CONTACTAR
CON EL CIB

Si te ha parecido interesante y crees que puedes acceder a este programa ponte en contacto con nosotros de inmediato. Entra a la web <https://cib.education/matricula-admision> y rellena una solicitud de admisión.

2
ENTREVISTA CON
ADVISOR

Un Advisor te llamará antes de lo que crees y se pondrá en contacto contigo. Resolverá tus dudas y te orientará sobre la mejor forma de que completes este con éxito.

3
SOLICITUD DE
ADMISIÓN

Nuestros Advisors te harán llegar toda la documentación que precises y si te parece bien y cumples los requisitos, te facilitarán el formulario de admisión que deberás cumplimentar lo mejor que puedas. De él depende mucho si vas a continuar o no en el proceso.

4
ENTREVISTA DE
EVALUACIÓN

Si todo está correcto, agendarás una entrevista telemática con alguien del comité de evaluación con quien mantendrás una conversación de unos 30 minutos.

5
RESERVA TU PLAZA

Si el resultado es óptimo el Comité de Aceptación considerará tu candidatura dos lunes después de la entrevista de evaluación y recibirás en tu correo el resultado de su decisión. Si es positiva encontrarás en ese mismo documento las instrucciones para matricularte.

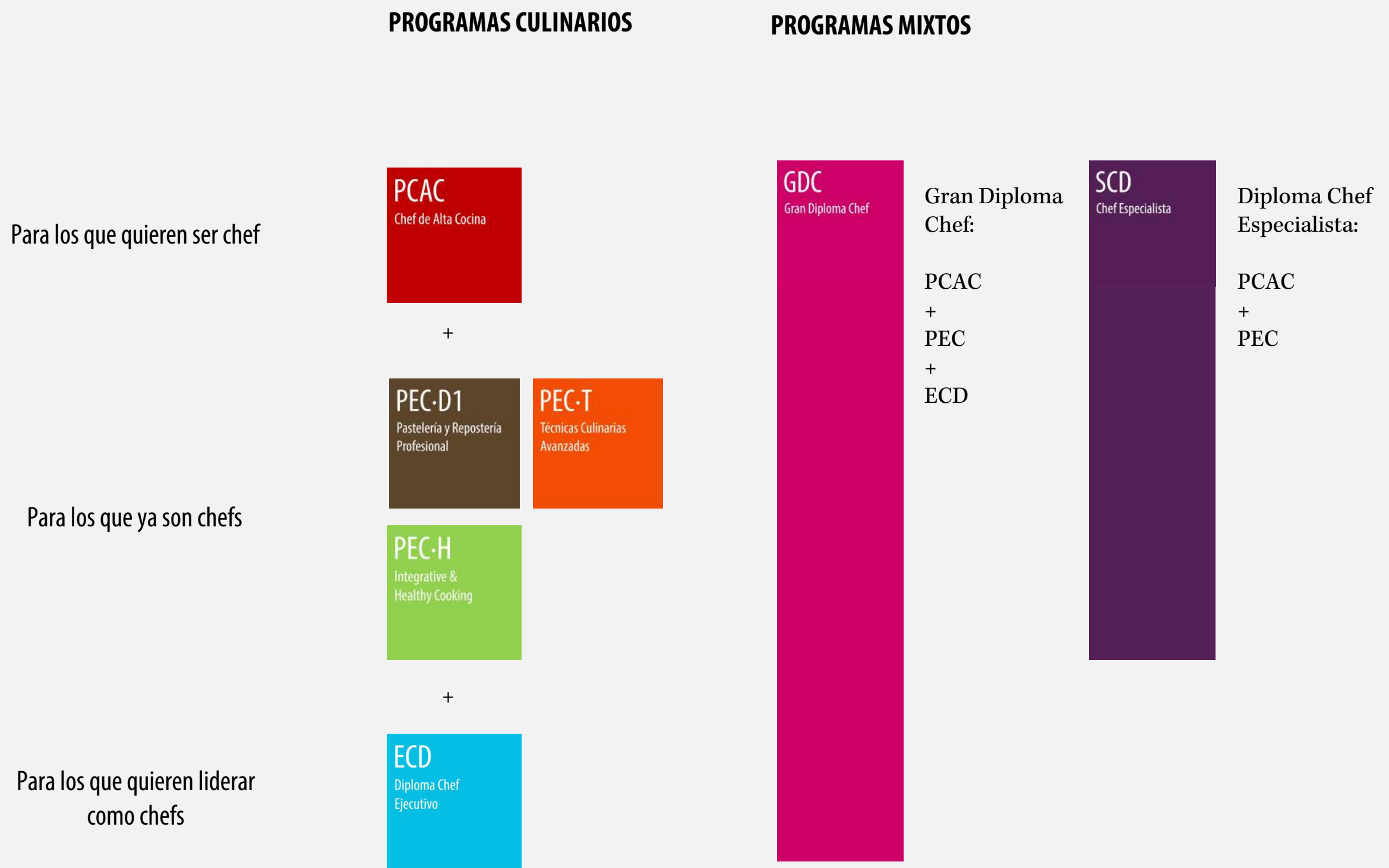
En el proceso de selección de nuestros alumnos medimos y evaluamos, principalmente, tus habilidades cognitivas y tus actitudes hacia los procesos de cambio, así como tu visión de futuro.

Para ser admitido en este programa superar el dictamen del Comité de evaluación.

TODOS LOS PROGRAMAS CIB®

Hay un Programa CIB® para cada necesidad y pueden combinarse unos con otros hasta componer todo tu recorrido curricular.

Todos los programas se reinician periódicamente por lo que puedes enlazarlos según tu disponibilidad.



Para los que lo quieren todo

GDC

GRAN DIPLOMA CHEF

El GRAN DIPLOMA CHEF es el programa combinado del Culinary Institute of Barcelona más popular.

Con casi dos años de duración en tres fases lectivas más seis meses de práctica internacional proporciona una capacitación extraordinaria a quien lo completa. Además de cursar nuestro prestigioso Programa de Alta Cocina (PCAC) podrás optar por cualquiera de las cuatro especialidades culinarias y el Postgrado de Chef Ejecutivo que te capacita para dirigir cualquier cocina en todo el mundo.

Se completa con seis meses de prácticas en cualquiera de los muchos restaurantes de todo el mundo con los que el CIB tiene un acuerdo.

Los cuatro cuatrimestres lectivos te permitirán adquirir más conocimientos culinarios y de gestión, así como más sesiones de desarrollo de habilidades y de potenciación de actitudes. Asistirás a no menos de quince challenge que pondrán a prueba todo lo aprendido generando, en ti, más y mayores satisfacciones.

Finalmente, otra ventaja del Gran Diploma Chef es que te permite conocer más y mejor a tus compañeros y compañeros llegados de todas partes del mundo, casi todos ellos emprendedores, creando una red de contactos privilegiada que perdurará en el tiempo mucho más allá de la finalización de tus estudios y la entrega de tus cuatro diplomas.

GDC

GRAN DIPLOMA CHEF

PCAC

PROGRAMA CHEF DE ALTA COCINA

PEC

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN CULINARIA

ECD

DIPLOMA CHEF EJECUTIVO

STAGE

PROGRAMA DE PRÁCTICA LABORAL INTERNACIONAL

8 MESES

3 MESES

1,5 MESES

6 MESES

PCAC

Para los que quieren ser chef

El Gran Diploma Chef de CIB es, seguramente, el más reclamado por los alumnos y alumnas más exigentes. Se compone del combinado Diploma Chef, una Especialización Culinaria de entre las 6 disponibles, así como la especialización de Chef Ejecutivo.

Este Diploma es la mejor prueba de que el alumno se ha preparado y ha superado más de mil doscientas horas lectivas en el mejor entorno académico disponible y que, por tanto, es prueba de que está altamente cualificado para ejercer de Chef o Chef Ejecutivo en cualquier cocina de su especialización o especializaciones elegidas.

Una vez terminado el programa los alumnos acceden al programa de prácticas del CIB que les permite poner en valor sus aprendizajes y adquirir aún más conocimiento en los *stage* tutelados de 6 meses en cualquiera de los más de 100 restaurantes con los que hay acuerdo de colaboración.

PEC

Para los que quieren especializarse

Nuestros cuatro **Programas de Especialización Culinaria CIB** son programas de tres meses de duración donde solo se puede acceder siendo profesional o habiendo cursado el PCAC con anterioridad.

Existen 4 especialidades:

PEC-D1

[Especialización en Pastelería y Repostería Profesional](#)

PEC-H

[Especialización en Integrative & Healthy Cooking](#)

PEC-T

[Especialización en Técnicas Culinarias Avanzadas](#)

Cada una de estas cuatro especialidades está dirigida a la capacitación de profesionales hasta el grado de especialista.

ECD

Para los que quieren liderar como chefs

[El Diploma Chef Ejecutivo](#) está diseñado para aquellos chefs que dirigen o van a dirigir una o varias cocinas de restaurante.

Se centra en aquellos aspectos del día a día y proporciona las herramientas, metodologías y la visión para el perfecto desarrollo operativo de un establecimiento de este tipo.

Paralelamente, en el apartado de Habilidades, nos centramos en desarrollar tus habilidades creativas aportándote metodología, ayudándote tus habilidades cognitivas mejorando tus dotes de comunicación tanto para dirigirte a tus clientes, tus proveedores, sus trabajadores y a la sociedad en general. Mejorar la capacidad del trabajo en equipo y asentar tu liderazgo.

CIB

ECD
Diploma Chef
Ejecutivo



BARCELONA

La ciudad que es de todos

Barcelona es la ciudad mediterránea por excelencia, construida durante más de 2.000 años en constante evolución.

Vivir en Barcelona te aporta una experiencia vital inigualable. Pocos lugares en el mundo son más cosmopolitas que esta ciudad, pero eso es solo una parte. Lo que más destaca de Barcelona es su energía vital, su emprendimiento económico, social y cultural sin límites que la ponen por delante en casi cualquier disciplina.

Eso se debe al carácter de sus gentes que, mezclados desde hace miles de años, han ido integrando lo mejor de cada uno haciéndolo suyo y poniéndolo en valor común.

Son muchas las Barcelonas, la **verde** con más de 300 Km de carril bici, hacen de la ciudad el lugar perfecto para moverse sin humos. La **moderna**, abierta, cambiante, early adopter, e internacional. La capital catalana tiene un sustrato social, cultural y tecnológico que apuesta firmemente por lo contemporáneo. La Barcelona **empresadora**, sede de las mejores escuelas de negocio de Europa u tercera ciudad empresadora europea, Barcelona es ciudad de acogida para startups y centros de cocreación internacional. La **cultural**, Momias egipcias y obras de arte contemporáneo, exposiciones fotográficas, interactivas y de arte conceptual, teatros, galerías de arte. De todo hay en la ciudad. La Barcelona **deportiva**. Barcelona no solo es Messi y fútbol. Desde las Olimpiadas del 92, la ciudad celebra cada año las principales competiciones deportivas del mundo en F1, básquetbol, atletismo, rugby, hockey, tenis, hípica...

Todas ellas conviven con la Barcelona **histórica**, de pequeña ciudad romana a metrópoli internacional con una arquitectura que ha dejado huella durante más de dos mil años. La Barcelona **gastronómica**, es todo un referente internacional en innovación culinaria hasta convertirse en el epicentro mundial y el destino de los mejores gourmets. La Barcelona **musical** luce con sus festivales internacionales como el Primavera Sound o el Sónar que hacen de esta ciudad uno de los destinos favoritos de los music lovers. La Barcelona **vanguardista**, innovación y vanguardia van de la mano de la cuarta ciudad más creativa del mundo y número uno en diseño, ilustración, moda y artes culinarias. Y por último la Barcelona **emblemática** con la Boquería, el mercat del Ninot, el de Santa Catalina. Barcelona es una de las ciudades del mundo que puede presumir de tener un mercado en, prácticamente, cada barrio,

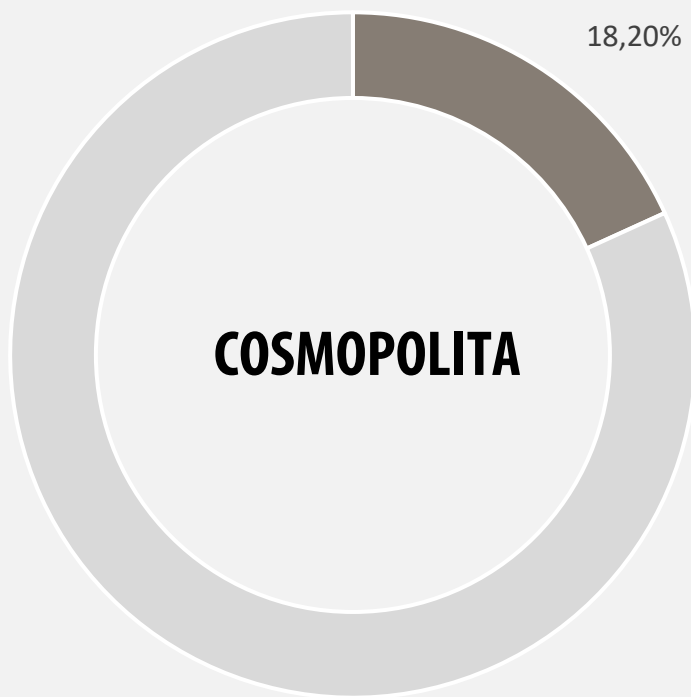


BARCELONA

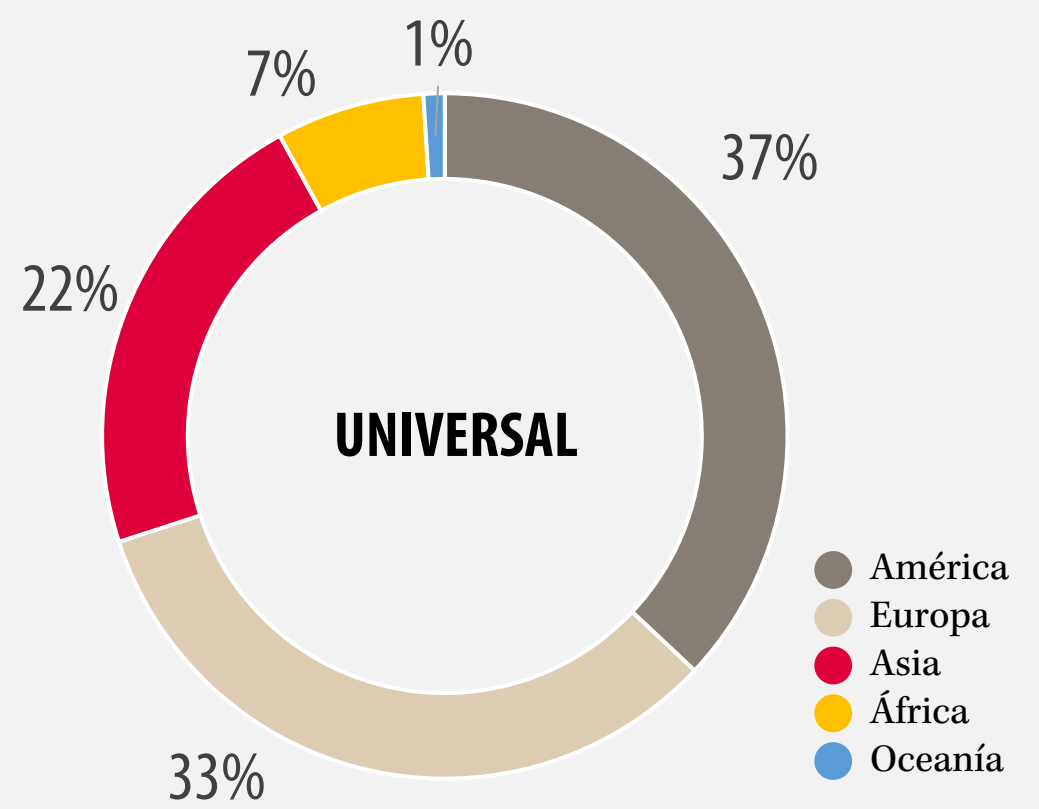
La ciudad que es de todos

Barcelona es ese lugar donde convergen gentes de todo el mundo para estudiar, trabajar o simplemente observar.

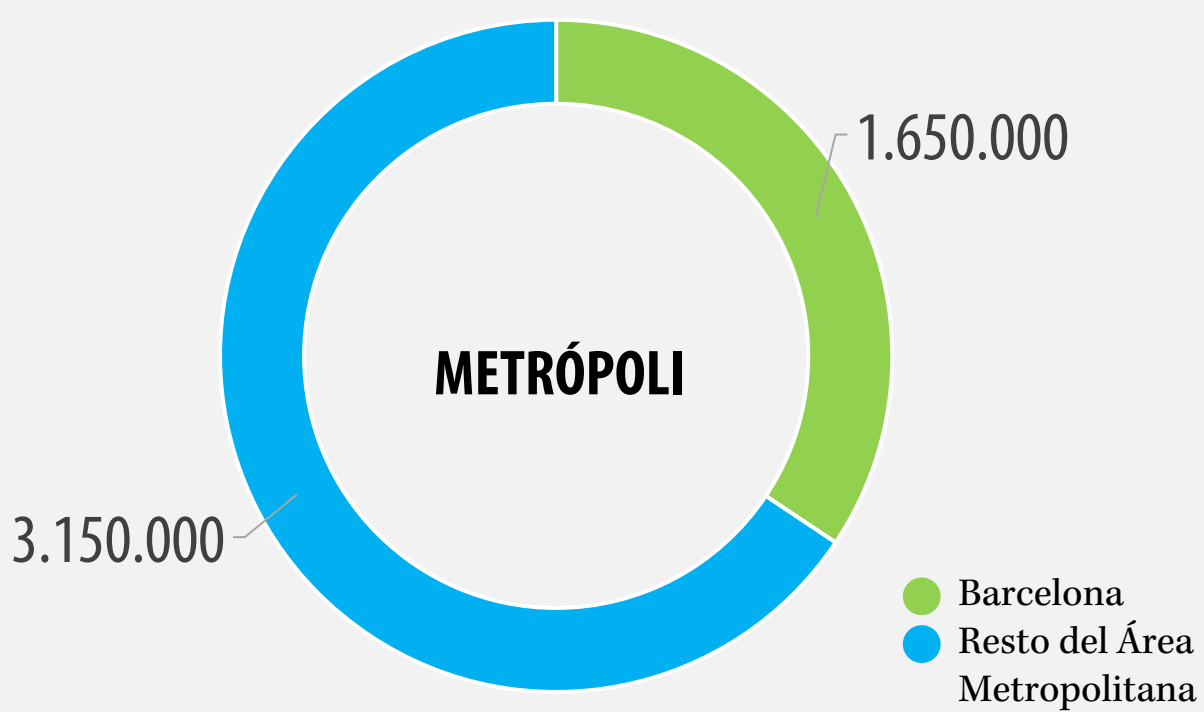
Residentes extranjeros en Barcelona



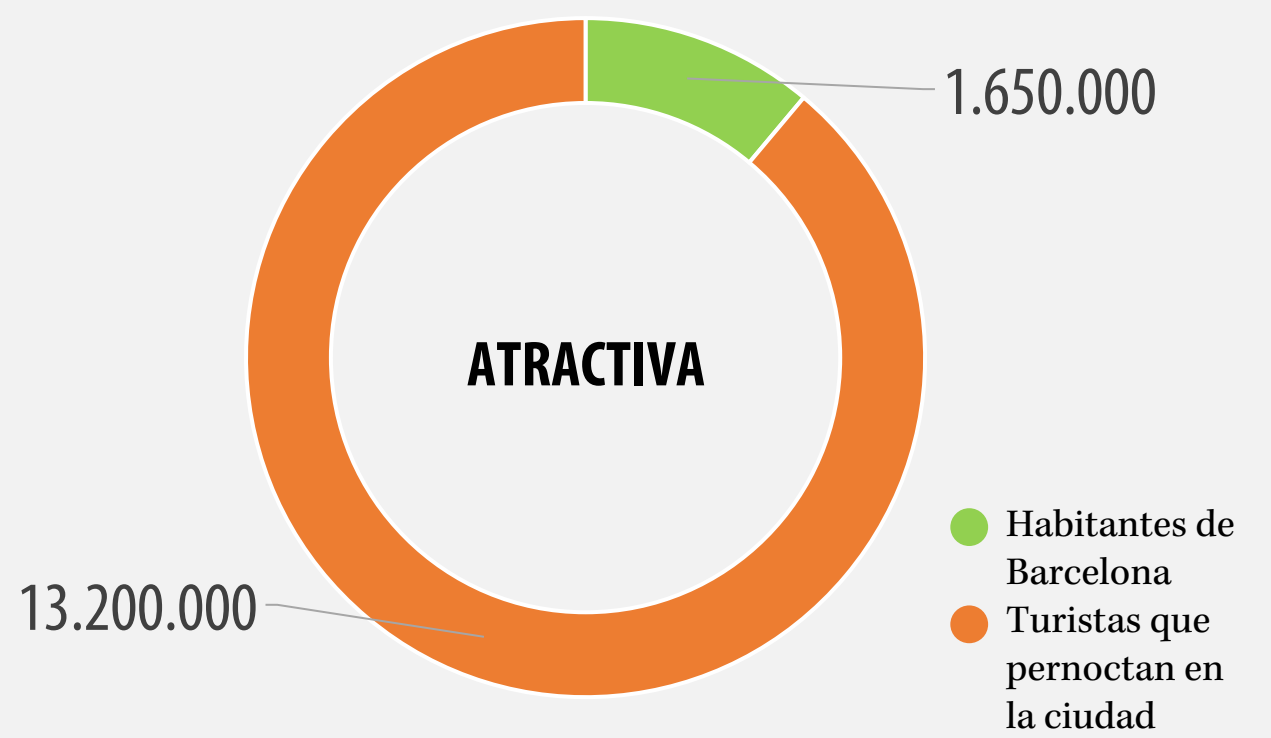
Origen de los Residentes extranjeros en Barcelona



Habitantes del Área Metropolitana de Barcelona



Visitantes con pernoctación en Barcelona





Culinary Institute of Barcelona

www.cib.education

Calle Santander 49-51 | 08020 Barcelona

© Culinary Institute of Barcelona

Este folleto tiene una función informativa y su contenido puede cambiar en función de la convocatoria.