ECD

DIPLOMA CHEF EJECUTIVO

Para la nueva generación de chefs que quieren dar un salto a la posición de chef ejecutivo para diferentes tamaños y modelos de negocio.

CIB®

ECD
Diploma Chef Ejecutivo

ECD – Diploma Chef Ejecutivo
Catálogo del programa

Autor: Equipo CIB
Diseño y maquetación: Gonzalo Hermo
Contenido: Sergi Berlanga, Marc Caballero, Ona Mundó, Lara Cano, Maria Tomàs, Noa Graña y Ferran Fisas.

Segunda edición. Abril 2024

© CIB® · Culinary Institute of Barcelona, 2024
Calle Santander, 49-51
08020 Barcelona

Todos los derechos reservados.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.
Del mismo modo que la gastronomía vive una constante evolución, los contenidos de este programa son susceptibles a cambios en el tiempo en función de la convocatoria.

La escuela para aquellos que piensan diferente.

DON'T
STOP
Culinary Institute of Barcelona
#cookingatom
CIB

Imagina una escuela...

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 más esperados y divertidos, y que, al terminar, piden 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 imaginar es tan importante 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.**

Imagina

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

Manifiesto CIB

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 el CIB no caemos en ese error y por eso le damos tanta importancia a las actitudes y 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 solo los que están dispuestos a equivocarse son capaces de hacer cosas realmente maravillosas.

Un viaje por el tiempo

Preparándonos para los desafíos del siglo XXI

En el siglo XXI, nos encontramos en medio de una era de cambios profundos y rápidos, un tiempo en el que los paradigmas que han guiado nuestra forma de vida están evolucionando. Desde la alimentación hasta la tecnología, los valores, la economía y la sociedad en general, estamos presenciando transformaciones que nos desafían y nos llaman a tomar medidas audaces.

Uno de los aspectos más relevantes de este cambio de paradigma se encuentra en el ámbito de la alimentación. A medida que nuestras sociedades se desarrollan, estamos tomando conciencia de la importancia de adoptar prácticas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Nos enfrentamos a la necesidad de repensar nuestra forma de producir, distribuir y consumir alimentos, y esto requiere una nueva generación de líderes capaces de abordar estos desafíos.

Aquí es donde el Culinary Institute of Barcelona (CIB) desempeña un papel decisivo. Al reconocer la importancia de la gastronomía en nuestra cultura y estilo de vida, **el CIB se ha posicionado como una institución que no solo se dedica a la formación culinaria**, sino también a la preparación de líderes capaces de incidir en el futuro de la gastronomía.

En el CIB se fomenta una mentalidad emprendedora y una visión trascendental que va más allá de los límites tradicionales. Mas allá de explorarlo todo acerca de productos y alimentos, se desafía a los estudiantes a abrazar la tecnología como una herramienta para la innovación y a liderar el cambio hacia una alimentación más sostenible y saludable.

Entendemos que **el futuro de la gastronomía no trata solo de técnicas culinarias**, **sino también de comprender el impacto social, económico y ambiental de nuestras decisiones**. Formarse en el CIB es sumergirse en un entorno de aprendizaje en el que se anima a cuestionar las normas establecidas, a buscar soluciones creativas y a colaborar en equipos diversos para encontrar respuestas a los desafíos actuales.

Para abordar los cambios de paradigma en el siglo XXI, debemos estar preparados también en términos de valores y liderazgo. Por eso, empoderamos a los estudiantes para convertirse en líderes audaces y éticos que busquen el bienestar colectivo y la trascendencia en su trabajo.

En un presente de cambio constante, decidimos influir en él para dibujar el futuro.

Para ser agentes activos en la gastronomía del siglo XXI y transformar todo aquello que está por venir, decidimos actuar.

Ante la disyuntiva de adaptarnos al cambio o ser parte de él, decidimos **iniciar la revolución de la gastronomía desde la base**: **la educación de los chefs del futuro**.

HOLA DAY
I wanna be CIBer

Nuestra razón de ser

El Culinary Institute of Barcelona (CIB) es una institución que encarna los valores fundamentales de la excelencia, la innovación y el compromiso con el bienestar colectivo. En este lugar de aprendizaje, se fomenta una cultura de liderazgo inspirador y de pensamiento visionario, donde los estudiantes se convierten en agentes de cambio y contribuyen activamente a la construcción de un mundo mejor.

En el CIB, se valora no solo la capacidad culinaria, sino también la capacidad de forjar relaciones significativas y crear un impacto positivo en sus comunidades. **Los estudiantes del CIB son líderes en el verdadero sentido de la palabra**. Son individuos que poseen una visión clara y una pasión incansable por el cambio.

El CIB ofrece una metodología única y propia que rompe con los métodos de enseñanza tradicional y que se base en tres pilares: **la creatividad**, **la innovación y todo aquello que está por llegar**. A través de una combinación de conocimientos teóricos y prácticos, y del desarrollo de aptitudes y habilidades laterales, los estudiantes adquieren una base sólida en las técnicas culinarias y al mismo tiempo se les empodera para encontrar soluciones novedosas a los desafíos actuales.

Al graduarse, estos **CIBers se convierten en agentes de cambio** que marcarán la diferencia en la industria alimentaria y más allá, construyendo un futuro más brillante para todos.

¿Cómo se aprende en el CIB?

Siempre en equipo

Multidisciplinar y multicultural

Aprender a trabajar en equipo, hacer uso de la humildad, la generosidad y la inteligencia forma parte del aprendizaje que más aprecian los alumnos del CIB.

Lo hacemos con las mismas herramientas, demostrando su eficacia. Para ello, los preparamos en diversos aspectos que van desde la esencia de la colaboración, el *feedback*, la comunicación eficaz, la comunicación dirigida, la toma de decisiones y, por supuesto, el liderazgo basado en la confianza.

Siempre en grupos heterogéneos, como parte esencial de la internacionalización de nuestra escuela. Sabemos que los grupos homogéneos tienden a buscar sus puntos de diferencia, en cambio de los heterogéneos, que buscan los puntos en común.

En el CIB damos especial importancia a esta característica, integrándola de forma transversal hasta el punto de que el 80% de las evaluaciones son en grupo.

Todo lo que entrenamos para el trabajo en equipo

Comunicación · Soporte · Motivación · Compartir · Desarrollo común · Tutoría · Asignación de tareas

DINAMICAS DE GRUPO
Actividades
Taller
Semilla

El Challenge

Nuestra forma de evaluar, tu mayor reto

La única escuela del mundo en la que tus evaluaciones toman la forma de retos profesionales basados en ejemplos del mundo real.

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

Utilizamos una metodología holística para evaluar los conocimientos que has adquirido, planteándote *Challenges*. Participarás regularmente y te pondrás a prueba en escenarios que cambian constantemente, igual que los retos a los que te enfrentarás en el mundo laboral, y sentirás los beneficios de todo lo que has aprendido como nunca antes. Cada reto te ayudará a ver cuánto has aprendido y a descubrir tus propios límites.

"La vida va de retos, no de formularios"

- Ferran Fisas

VIERNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
SABADO
DOMINGO

Formatos de aprendizaje

¿Cómo se aprende en el ECD?

Participativo (P)

Normalmente nos sentamos en círculo para que el diálogo fluya de forma natural

Workshop (W)

Escribimos en las paredes, trabajamos en el suelo, hacemos maquetas, aprendemos a expresarnos, reímos y hasta lloramos de emoción algunas veces

Formatos

Práctico (T)

Ponerse a prueba en escenarios que cambian constantemente es acercarse a los retos que te encontrarás en el mundo laboral

Experiencial (E)

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

PARTICIPATIVO

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 sesiones participativas se realizan en círculos, normalmente en las clases dinámicas.

El lenguaje cambia automáticamente, haciéndose sincrónico entre alumnos y docentes, con **una libertad para expresarte como 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, al formato de estas sesiones le llamamos participativo.

Materias del ECD que incluyen este formato:

- Gestión de Negocio y RRHH
- Gestión Económica y Financiera
- Área Específica Gastronómica
- Framework
- Futuro
- Real Life

WORKSHOPS

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.

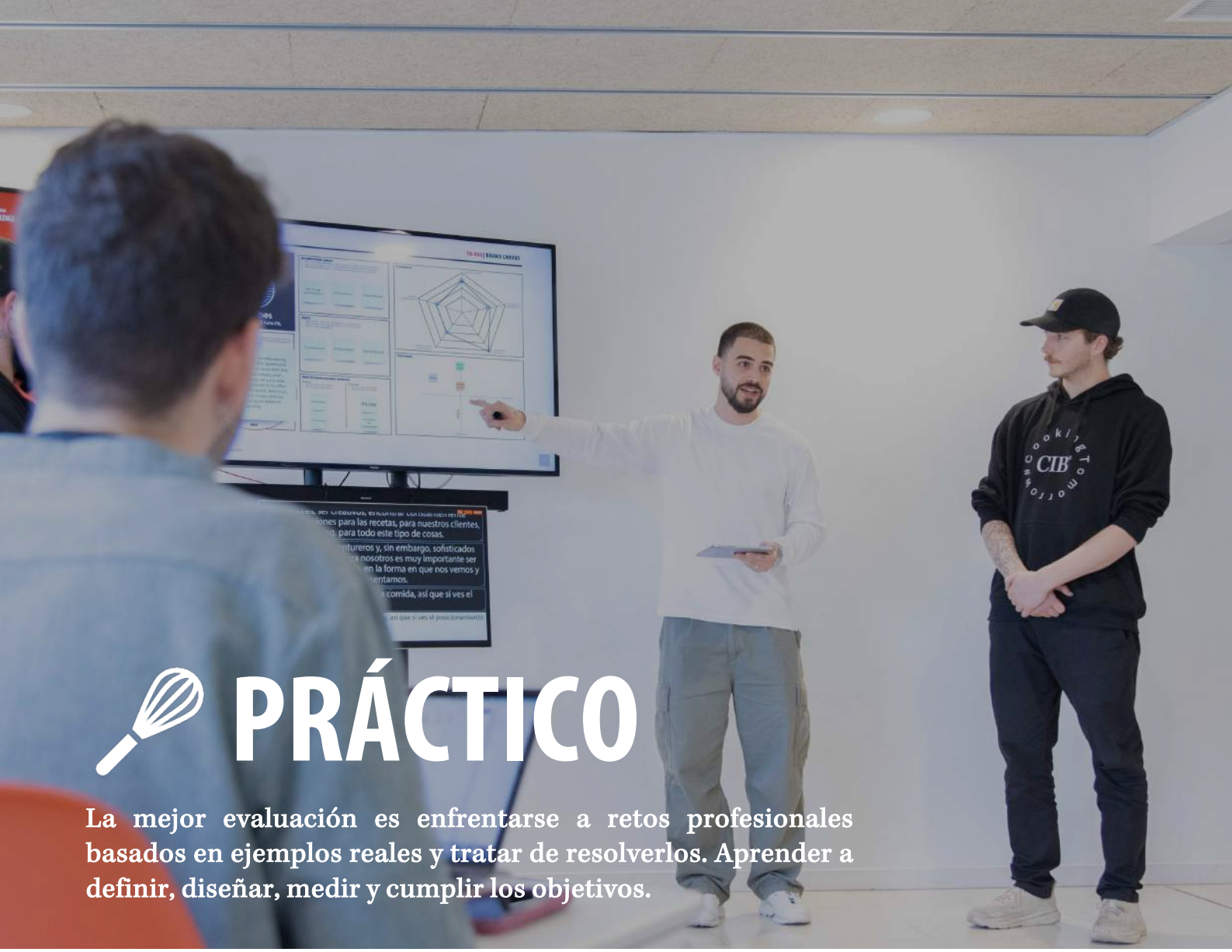
Experimentar con el problema es experimentar con la solución del problema.

Estas sesiones tienen como misión **fijar una metodología o un aprendizaje concreto mediante la práctica,** tratando temas tan diversos como el liderazgo, el trabajo en equipo y el desarrollo de habilidades cognitivas.

Cuando termines tu formación, habrás recibido el impacto de una formación multicultural y multidisciplinar que te va a permitir **abordar los cambios del futuro con mucha más preparación** que los demás. Universidades tan prestigiosas como Stanford y RMIT, de Melbourne, empresas, entidades deportivas e instituciones adoptan nuestra metodología en estas mismas instalaciones del CIB a través de nuestros Workshops. Y tú tendrás el privilegio de protagonizarlos todos.

Materias del ECD que incluyen este formato:

- Visión Estratégica
- CIB Specials



PRÁCTICO

La mejor evaluación es enfrentarse a retos profesionales basados en ejemplos reales y tratar de resolverlos. Aprender a definir, diseñar, medir y cumplir los objetivos.

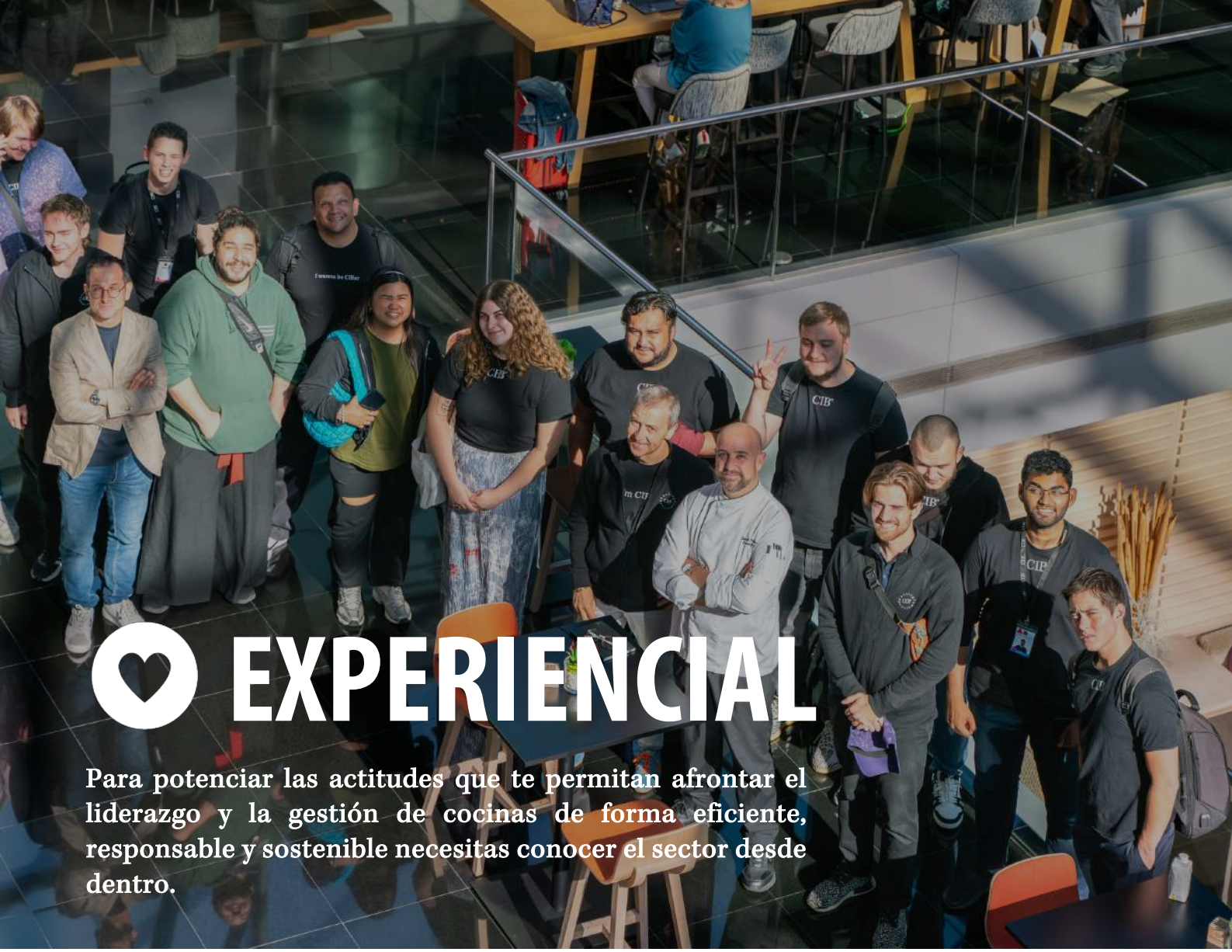
El siglo XXI ha impuesto nuevas reglas en pocos años. Estar preparado para él significa formarse con **nuevas metodologías de enseñanza y de aprendizaje**. No nos limitamos a formar en conocimiento, sino que desarrollamos nuevas habilidades para enfrentarnos a los cambios de paradigma que nos depara el siglo XXI y potenciamos las actitudes que son necesarias para obtener más y mejores posibilidades de éxito, para ser auténticos motores del cambio.

Por eso, no tendría sentido que nuestro **método de evaluación** fuera tradicional. Nuestra metodología es única y está orientada a enseñarte a definir, diseñar, medir y cumplir los objetivos.

Las sesiones prácticas son sin duda algunas de las favoritas de los alumnos que cursan cualquiera de los programas. 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.

Materias del ECD que incluyen este formato:

	Challenge



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. Visitarás las instalaciones de uno de nuestros partners, **Port Aventura World o Serunión**, con sus profesionales, sus complejidades y sus retos. Nada más espectacular que vivir la experiencia de estos players gigantescos en vivo y desde dentro. También 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.

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.

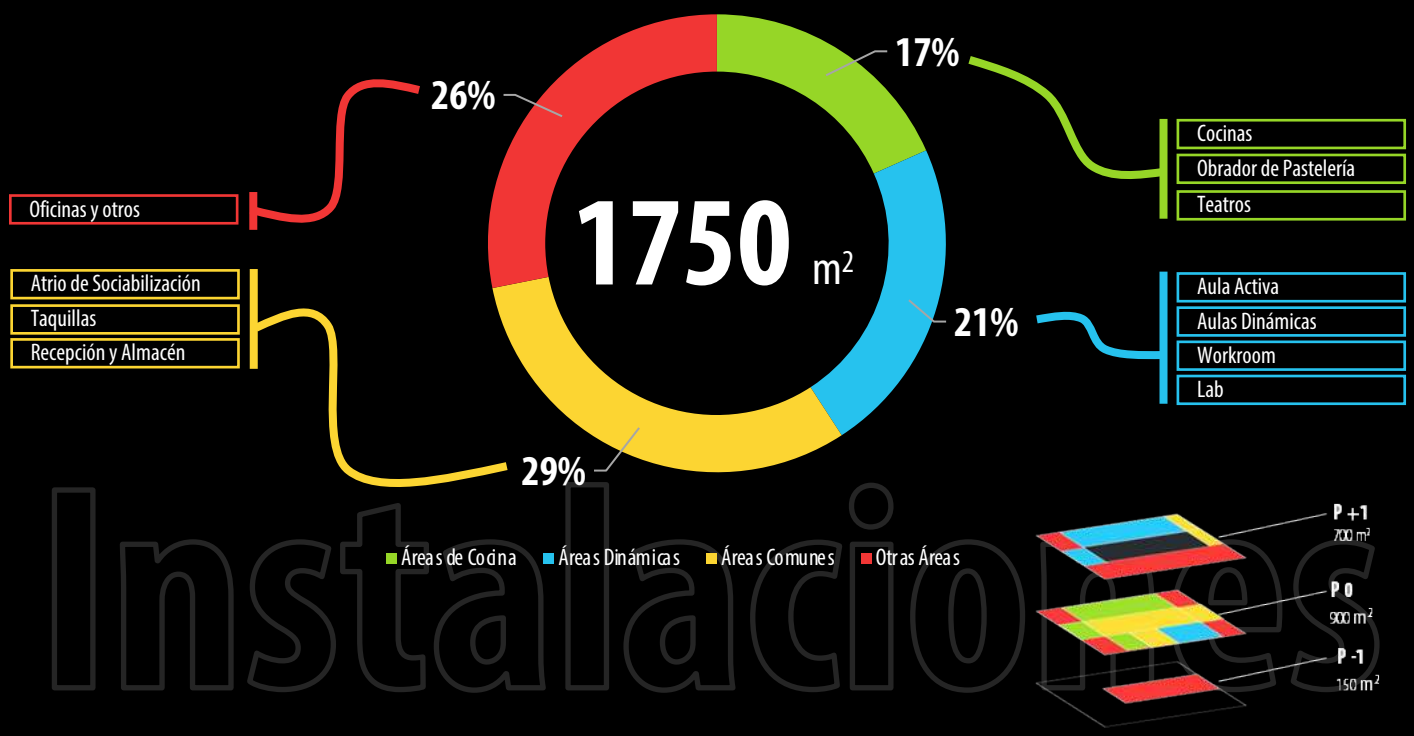
Esos días vestirás tu camiseta “I wanna be CIBer” y sentirás con orgullo que estás representando los valores del CIB y el futuro del sector ante tus compañeros de profesión.

Materias del ECD que incluyen este formato:

	Explorer

Instalaciones

El marco de libertad para ejercer la creatividad



La creatividad es una manera de hacer, de pensar, de actuar, así que es, también, una actitud. **Para ejercer la creatividad se precisa de un marco de libertad que te aleje de la presión del error y del control,** y las escuelas tradicionales no son ese marco tan necesario.

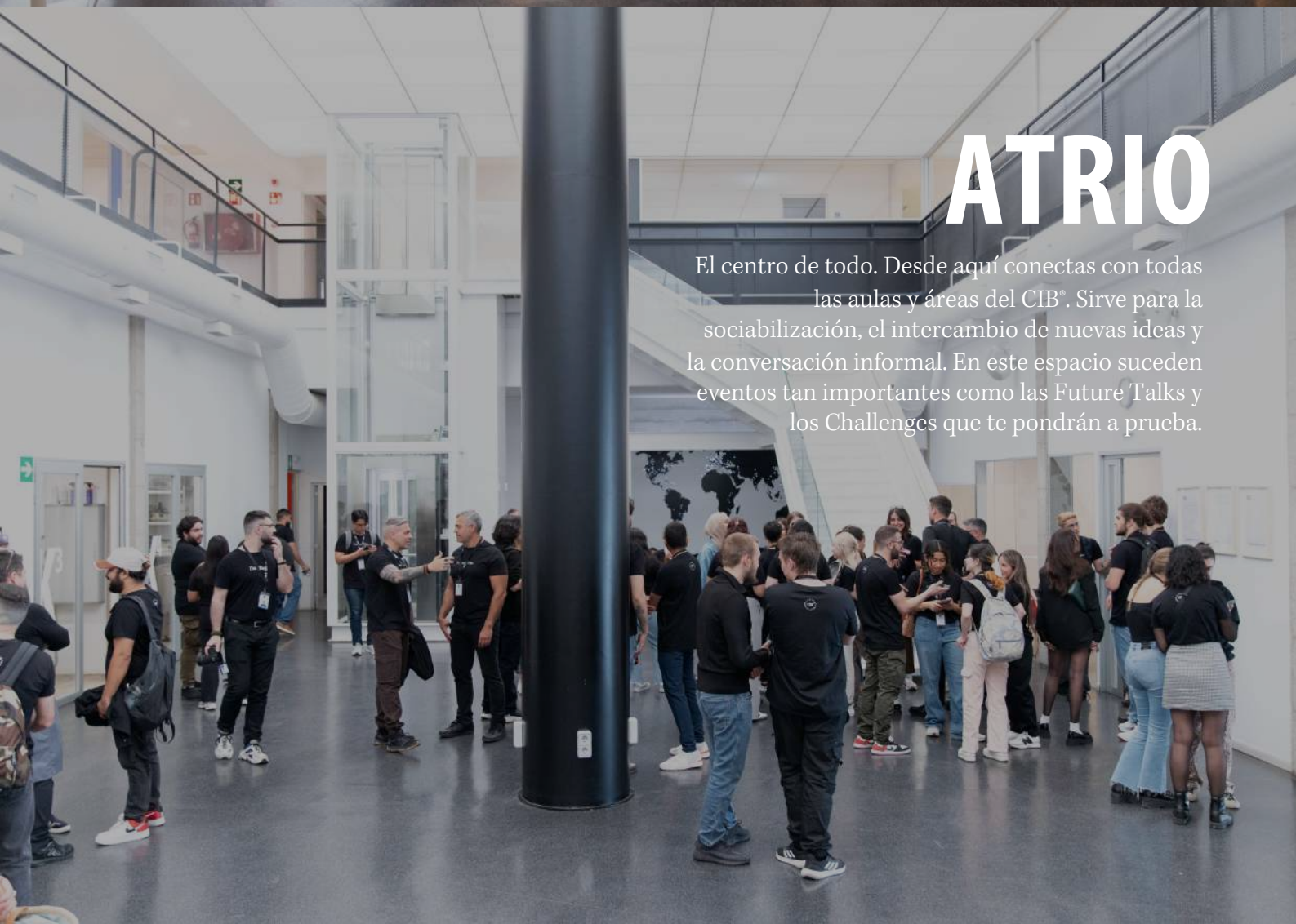
Es por esto por lo que las personas creativas que nos sirven de referencia tienen en común los rasgos de la rebeldía, del inconformismo y hasta de la desobediencia. No tuvieron otra forma de hacer, sino escapar de lo establecido para ejercer la creatividad.

El CIB es ese marco de libertad que necesita tu creatividad. Es un espacio diseñado específicamente para ejercerla y contagiarte de la energía que alumnos, profesores y trabajadores ponen en todo lo que hacen.

Cada espacio es un escenario perfecto para que tu mente y tu cuerpo se alineen libremente en el ejercicio de la más alta virtud del ser humano: el ejercicio de la creatividad.

RECEPCIÓN

Cuando entras por primera vez en el CIB® es inevitable decir ¡Guau! antes de descubrir la sonrisa de la entrada donde te identificarán fácilmente y te sentirás en casa.



ATRIO

El centro de todo. Desde aquí conectas con todas las aulas y áreas del CIB®. Sirve para la sociabilización, el intercambio de nuevas ideas y la conversación informal. En este espacio suceden eventos tan importantes como las Future Talks y los Challenges que te pondrán a prueba.

AULA ACTIVA

Es el lugar donde vas a disfrutar de la mayoría de los *workshops* y sesiones de creatividad e innovación que nos hacen tan diferentes a los demás. Estas actividades se aplican mediante una base metodológica proveniente de IDEO, en el corazón de Silicon Valley.

TEATROS

Donde la inspiración llega de forma compartida y demostrativa. En los dos teatros digitalizados es imposible perderse detalle de lo que está pasando y puedes acceder al contenido *a posteriori*.

COCINAS

El CIB dispone de tres cocinas equipadas con la última tecnología. En ellas encontrarás a los estudiantes del resto de programas de formación culinaria.

OBRADOR

El lugar más dulce del CIB y la casa de los estudiantes de pastelería. Un espacio dedicado a la pastelería y la chocolatería con toda la infraestructura y maquinaria que se necesita. No creíamos en la magia hasta que vimos lo que los estudiantes de pastelería son capaces de hacer aquí.

DINÁMICAS

En el CIB, las aulas dinámicas tienen sillas con ruedas y dispuestas en círculo. Siempre estarás en primera fila. Huimos de las aulas tradicionales, de la estructura rígida y vertical del monólogo del docente hablándole a las alumnas y alumnos.

WORKROOMS

Crear lo que nadie ha hecho antes requiere tiempo y concentración. Pero todo es más fácil en estos cuatro espacios de uso exclusivo para los alumnos donde desarrollar sus trabajos y estudiar.

SKYLAB

Skylab fue la primera estación espacial. Y, como el CIB, se construyó mientras volaba. Siempre nos encontrarás en las oficinas del *staff* y a tu disposición para ayudarte.

ECD

DIPLOMA CHEF EJECUTIVO

Para la nueva generación de chefs que quieren
dar un salto a la posición de chef ejecutivo y
liderar diferentes tamaños y modelos de negocio.

No basta con gestionar cocinas, hay que saber obtener resultados

Es muy común confundir la figura del chef ejecutivo con la del jefe de cocina. Las funciones de cada uno son diferentes. ¿Te has parado a pensar en el trabajo que hay en el back office de un resort en el Caribe, un parque de atracciones, un restaurante de referencia, un negocio de comida ready to eat, o en los productos de quinta gama de nuestras cartas? El chef ejecutivo es el responsable de crear experiencias de usuario memorables, **pero también rentables.**

Como director de orquesta, el chef ejecutivo conoce todas las tareas, potencia la rentabilidad, negocia con proveedores, gestiona compras, diseña platos y menús, está al tanto de su gestión económica y de los recursos, escandallos, precios, y un largo etcétera. **Para ser un buen chef ejecutivo en el siglo XXI necesitas ser alguien capaz de gestionar con éxito diferentes tipos, tamaños y modelos de negocios culinarios con una visión internacional.**

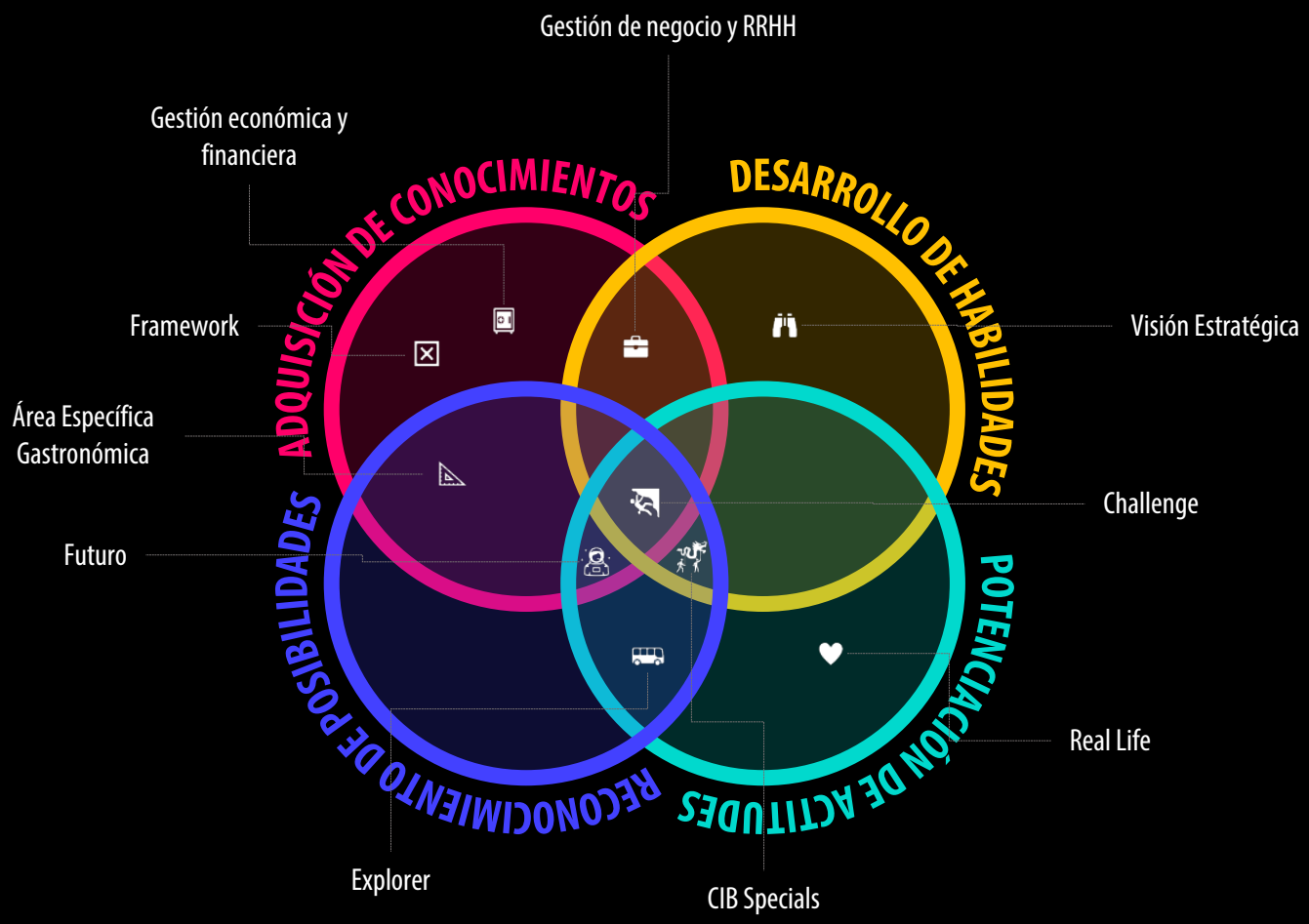
El **ECD · Diploma Chef Ejecutivo** es el programa de formación de alto impacto del Culinary Institute of Barcelona y uno de los más valorados por su capacidad de completar la formación de chef. Orientado a todos aquellos y aquellas chefs que quieren **dar un paso más allá en sus carreras y asumir la dirección ejecutiva** y el liderazgo de las cocinas de restaurantes y hoteles a nivel mundial. Este programa **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 el curso, **trabajarás en proyectos prácticos y reales de la mano de referentes y partners de primer nivel** como **Port Aventura** (el mayor complejo turístico de Europa) o **Serunión** (la mayor empresa de restauración colectiva de España que cuida a más de 500.000 personas al día). En ambos casos, deberás presentar tus proyectos delante de los comités directivos de cada partner.

Al finalizar el curso podrás afrontar nuevos retos profesionales en cualquier tipo, tamaño y modelo de negocio con una de las posiciones más valoradas del sector gastronómico.

Los 4 círculos del CIB

Adquisición de conocimiento, desarrollo de habilidades, potenciación de actitudes y reconocimiento de las posibilidades



En el Culinary Institute of Barcelona (CIB®) entendemos que el éxito profesional va más allá de la adquisición de conocimientos. Nuestro programa abarca áreas clave como la adquisición de conocimientos, el desarrollo de habilidades, la potenciación de actitudes y el reconocimiento de las posibilidades. Nos comprometemos a formar a nuestros estudiantes como líderes integrales, capaces de enfrentar los desafíos del mundo laboral y de contribuir de manera significativa a la sociedad. En el CIB®, no solo te convertirás en un experto en tu profesión, sino en una persona preparada para hacer diferente el mundo.

Nos han enseñado desde muy jóvenes que la adquisición de conocimientos es fundamental para alcanzar el éxito en el mundo laboral. Sin embargo, la realidad nos muestra que el conocimiento por sí solo no es suficiente. El éxito profesional requiere mucho más que simplemente poseer información y datos.

En el Culinary Institute of Barcelona (CIB®), comprendemos esta necesidad y hemos desarrollado un programa integral que abarca cuatro áreas clave para el crecimiento y el éxito de nuestros estudiantes: la adquisición de conocimientos, el desarrollo de habilidades, el empoderamiento de actitudes y la ampliación de las posibilidades.

En la primera área, la **adquisición de conocimientos**, nuestros estudiantes exploran y profundizan en una amplia gama de temas relacionados con la gastronomía. Bajo la responsabilidad de un chef ejecutivo está el diseño de propuestas gastronómicas, por lo que no es suficiente tener nociones sobre producto, tecnología y contexto; también es necesarioo dominar estas áreas para tomar las decisiones correctas. Valoramos el conocimiento, pero también entendemos que este debe ser aplicado de manera efectiva.

La segunda área, el **desarrollo de habilidades laterales**, es fundamental para nuestros estudiantes. Un chef ejecutivo destaca no solo por su habilidad para gestionar, sino también por su empatía, su liderazgo, su habilidad para colaborar en equipo y su destreza en la toma de decisiones. No solo buscamos que adquieran destrezas técnicas, sino que también cultivamos habilidades interpersonales.

La **potenciación de actitudes** es otro pilar fundamental en nuestra formación. Hablamos de actitudes de liderazgo, pero también actitudes sociales y profesionales. Escuchando y aprendiendo de personas que han superado desafíos personales y profesionales, y acercándonos a la cadena de valor, descubriremos que el carácter y la actitud son tan importantes como el conocimiento técnico, así como la adaptabilidad y el aprendizaje a través del error.

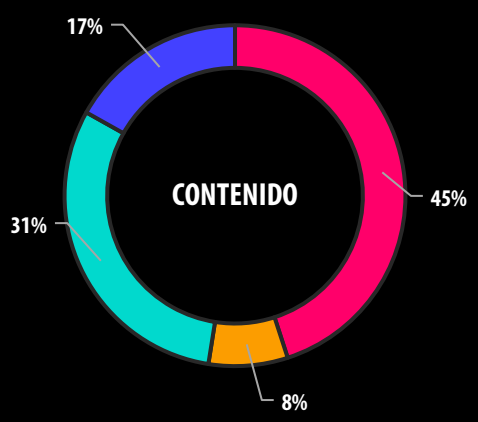
Por último, nos enfocamos en **ampliar las posibilidades** para nuestros estudiantes. Les brindamos oportunidades de práctica y experiencia en entornos reales, ya sea a través de pasantías en restaurantes de renombre o mediante desafíos y proyectos que los pongan a prueba. Queremos que nuestros estudiantes descubran su verdadero potencial y exploren nuevas fronteras en el mundo de la gastronomía.

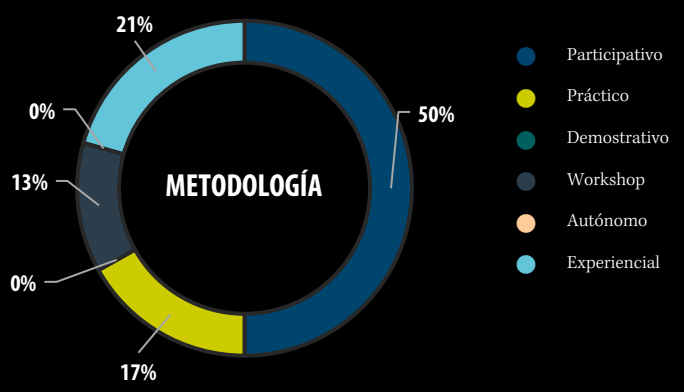
ECD
Diploma Chef Ejecutivo

Pénsum

				HORAS
ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS	Conocimiento de Producto	GESTIÓN DE NEGOCIO Y RRHH	Modelos de negocio y conceptos de restauración	54
		GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA	Costes y rendimiento	
	Conocimiento de Tecnología	ÁREA ESPECÍFICA GASTRONÓMICA	Oferta gastronómica	9
	Conocimiento de Contexto	FRAMEWORK	Seguridad alimentaria + Certificados de calidad	9
		FUTURO	Una mirada a lo que está por venir en el siglo XXI	
DESARROLLO DE HABILIDADES LATERALES	Manejo del Negocio	VISIÓN ESTRATÉGICA	Toma de decisiones	12
POTENCIACIÓN DE ACTITUDES	Actitudes de Liderazgo	REAL LIFE	Testimonio de casos reales	8
	Actitudes Sociales	CIB SPECIALS	Hola Day + Tsunami + Rendevouz + Don't Stop Me Now	8
	Actitudes Profesionales	EXPLORER	Aprendizaje experiencial	33
RECONOCIMIENTO DE POSIBILIDADES		CHALLENGE	Nuestra forma excepcional de evaluarte	27

TOTAL HORAS LECTIVAS 160





Del mismo modo que la gastronomía vive una constante evolución, los contenidos de este programa son susceptibles a cambios en el tiempo en función de la convocatoria.

Más de

30

profesionales expertos para ti

EDUARD ÁVILA
Director de los programas ECD & DCS del CIB
Director de Congreso | Host | Director de Producción y Operaciones en Restauración | Consultor y Formador | Chef Ejecutivo

ANDRÉS BANGÚ
Director de Operaciones GastroFira – Fira Internacional de Barcelona

BLANCA FACUNDO
Fundadora de Manageat, Hospitality Matters
Miembro de AIDABE, Asociación Iberoamericana de Directores y Directoras de Alimentos y Bebidas

BLANCA GONZÁLEZ
Directora RestoMetrics APP | Consultora en MANAGEAT

DANIEL RODRÍGUEZ
F&B Manager en Port Aventura World

EVA HAUSMANN
Founder y CEO de Hausmann Gastronomic Events SL y Founder Yumy Dumplings

GONZALO MATEOS
Socio Fundador en Expansión y Estrategia MAD (Consultoría Retail)
Socio en MaybeIn

JAUME SOLÉ
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

JOSE ANTONIO CASTRO LLITERAS
General Manager Open Hospitality S.L. Ex F&B Director HIP. Ex F&B Director Palladium Hotel Group & Meliá Hotels International.

MANI ALAM
CEO & Fundador: The Fish & Chip Shop, Baby Jalebi, Durango Diner, Antonia's Burger

MARC VIDAL
Chef Ejecutivo Boqueria Group USA

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

OSCAR ALSINA
CEO Food&Mambo

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

SANTI COLOMINES
CEO & Chef Ejecutivo Toc al Mar y Toc a Casa

Y muchos más...

Del mismo modo que la gastronomía vive una constante evolución, los contenidos de este programa son susceptibles a cambios en el tiempo en función de la convocatoria.

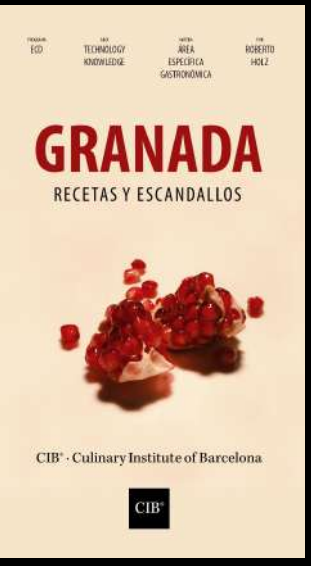
CIB
Cooking

En el CIB®, cada sesión es importante y única, por eso cada una de ellas tiene su propia identidad visual, su nombre único y, algunas, hasta su propia música.

Cada detalle de la sesión está pensado para tu aprendizaje y para que lo sientas de tal modo que sea inolvidable, para garantizar que es útil para ti.

Más de 40 Sesiones de aprendizaje activo

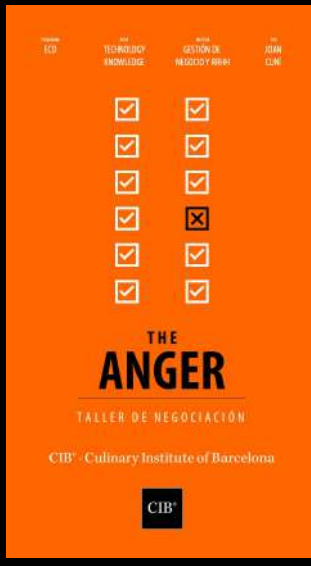
Del mismo modo que la gastronomía vive una constante evolución, los contenidos de este programa son susceptibles a cambios en el tiempo en función de la convocatoria.


GRANADA
RECETAS Y ESCANDALLOS
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

HEART
FOOD COST & LABOR COST
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

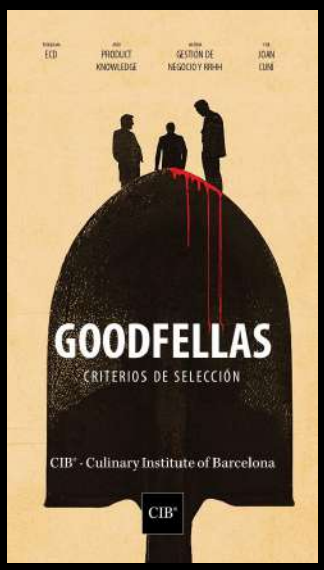
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®


THE
ANGER
TALLER DE NEGOCIACIÓN
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

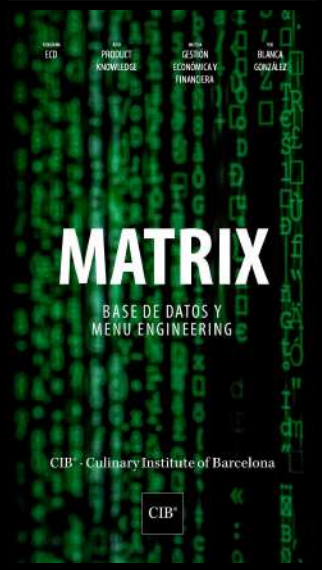
RAVINTOLA TYÖ
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

COCO
EMPRENDIMIENTO Y
CREACIÓN DE NEGOCIO
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

BALLOON
CREACIÓN DE LA OFERTA
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

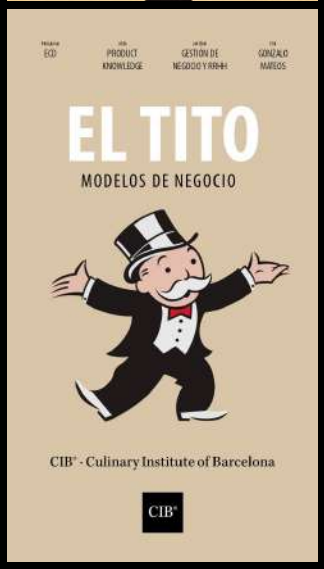

GOODFELLAS
CRITERIOS DE SELECCIÓN
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

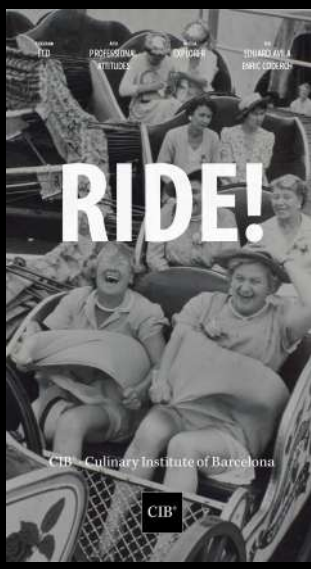
DeLorean
PLAYING WITH THE FUTURE
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®


MATRIX
BASE DE DATOS Y
MENU ENGINEERING
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

OPENING
APERTURA NUEVOS ESTABLECIMIENTOS
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

OUTLETS
DESAYUNOS E IRD
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

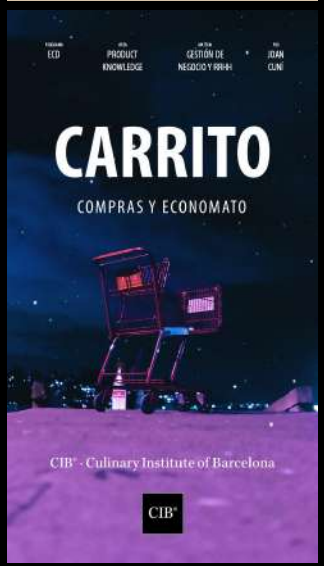

EL TITO
MODELOS DE NEGOCIO
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®


RIDE!
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

BUNGEE
COSTES Y PUNTO DE EQUILIBRIO
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

BAT
MANUALES OPERATIVOS
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

CVV
COMPRAS
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®


CARRITO
COMPRAS Y ECONOMATO
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

HARDCORE
EQUIPO DE COCINA Y
EQUIPO DE SERVICIO
CIB® · Culinary Institute of Barcelona
CIB®

ECD

Pensum

ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS

72 HORAS

27 SESIONES

La formación en el ámbito del conocimiento sirve para tomar conciencia de los aspectos referidos al qué hacemos (producto), al cómo lo hacemos (tecnología) y al por qué lo hacemos (contexto).

Las alumnas y alumnos del CIB se manejan a partir de estos tres ejes del conocimiento para aplicarlos con libertad, que es la clave del desarrollo del aprendizaje, de la creatividad y de la innovación.

CONOCIMIENTOS DE PRODUCTO

Para ejercer de forma eficiente el rol de Chef Ejecutivo, debes conocer muy bien el alcance de tus responsabilidades. Para ello es imprescindible no sólo tener nociones, si no dominar las áreas de gestión del negocio que te permitirán tomar en cada momento las decisiones más acertadas.

HORAS	SESIONES	FORMATO
54	20	P

CONOCIMIENTOS DE TECNOLOGÍA

Bajo tu responsabilidad está la creación y aprobación de las diferentes propuestas gastronómicas, adaptándolas a las necesidades de cada uno de los puntos de venta o consumo. A partir de aquí, comprar, recepcionar producto, producir, estocar, servir y gestionar los excedentes serán acciones que deberás conocer para poder verificar su correcta ejecución.

HORAS	SESIONES	FORMATO
9	5	P

CONOCIMIENTOS DE CONTEXTO

Vivimos en un mundo en evolución constante: lo vigente hoy, mañana puede ser ya caduco. Conocer el marco en el que nos movemos y debemos tomar decisiones es imprescindible. La seguridad alimentaria es clave, así como las intolerancias y dietas especiales son cada vez más presentes en nuestra sociedad. Debemos capaces de dar respuesta a estas necesidades.

HORAS	SESIONES	FORMATO
9	2	P

Del mismo modo que la gastronomía vive una constante evolución, los contenidos de este programa son susceptibles a cambios en el tiempo en función de la convocatoria.

CIB
Propuesta 1
PROS
- Frescura
- Disponibilidad todos los días
- ¿Materia prima a menor precio?

Conocimientos de PRODUCTO

Por:
Blanca Facundo
Roberto Holz
Joan Cuní
Blanca González
José Antonio Castro
Isaac Lozano
Gonzalo Mateos
Andrés Bangú
Maximiliano Vitale
Mani Alam y Magid Alam
Pol Santandreu

GESTIÓN DE NEGOCIO Y RRHH

Las responsabilidades de un chef ejecutivo en la gestión de compras y la gestión de recursos humanos son fundamentales para garantizar la eficiencia operativa, la calidad del producto y un ambiente de trabajo adecuado.

A lo largo de distintas sesiones de Gestión de Negocio y RRHH analizaremos los distintos puntos clave en los procesos de compra:

- **Planificación de Compras:** Aprenderás a estimar las necesidades de materia prima en función de la demanda, evitando excesos o carencias.
- **Selección de Proveedores y Negociación de Contratos**: Evaluar y elegir proveedores que ofrezcan una buena relación calidad-precio, manteniendo relaciones estratégicas para garantizar el suministro constante y la negociación de mejores condiciones. Negociar acuerdos con proveedores sobre precios, plazos de entrega y términos de pago que beneficien la calidad y la rentabilidad del negocio.
- **Supervisión de la Calidad y Control de Inventarios**: Aprenderás a realizar controles periódicos para cumplir con los estándares de calidad y frescura. Implementar sistemas de registro para mantener un control riguroso del stock y de la rotación de inventarios.
- **Gestión de Costos**: Identificar oportunidades para reducir costes sin comprometer la calidad.

De la misma manera, te permitirá conocer los aspectos de gestión de personas y recursos humanos para una operativa eficiente:

- **Reclutamiento, Selección, Capacitación y Desarrollo:** Descubrirás las técnicas para participar en la selección de personal y a diseñar formaciones que promuevan el desarrollo profesional del equipo.
- **Planificación de horarios**: Estudiarás cómo optimizar la productividad y evitar la sobrecarga de los empleados.
- **Motivación, Liderazgo y Resolución de Conflictos**: Aprenderás a crear un ambiente de trabajo positivo, fomentar la colaboración y recompensar a tu equipo, así como a mediar cuando sea necesario.
- **Cumplimiento Normativo**: Normativas laborables, de salud y seguridad.

HORAS	SESIONES	FORMATO
15	3	P

Por:
Blanca Facundo, Roberto Holz, Joan Cuní, Blanca González, José Antonio Castro, Isaac Lozano, Gonzalo Mateos, Andrés Bangú, Maximiliano Vitale, Mani Alam y Magid Alam

GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

El chef ejecutivo tiene **un rol clave en la gestión económica y financiera** de su departamento, ya que no solo es responsable de la calidad culinaria, sino también de garantizar la rentabilidad del negocio.

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.

En las sesiones de Gestión Económica y Financiera se trabajan las siguientes áreas de gestión:

- **Presupuestación y Control de Costes**: Aprenderás a elaborar un presupuesto, controlar los costes de alimentos monitoreando el coste de los ingredientes (food cost) y gestionar otros gastos operativos del departamento, como el coste del personal (labor cost).
- **Gestión de Inventarios**: Supervisar los niveles de inventario y rotación de productos, implementando sistemas de rotación (FIFO o LIFO) para evitar pérdidas económicas.
- **Diseño y Optimización de Menús**: Analizar la rentabilidad de las ofertas gastronómicas, aplicando estrategias como el menú engineering, y establecer precios de veta competitivos y rentables.
- **Monitoreo y Reportes:** Realizar un seguimiento de KPIs y reportes financieros sobre el rendimiento económico del departamento.
- **Implementación de Estrategia de Reducción de Costes**: Minimizar desperdicios diseñando procesos para reducir pérdidas durante la preparación y el servicio e implementar la eficiencia energética, disminuyendo los costos de energía y suministros gracias a un uso eficiente de los recursos.

Estas responsabilidades requieren que el chef ejecutivo tenga no solo habilidades gastronómicas, sino también una comprensión sólida de finanzas, liderazgo y estrategias comerciales.

HORAS	SESIONES	FORMATO
27	5	P

Por:
Blanca González, Roberto Holz, Pol Santandreu

Conocimientos de TECNOLOGÍA

Por:
Eduard Àvila
Enric Coderch
Roberto Holz
Blanca Facundo
Isaac Lozano
Iu Sòria

ÁREA ESPECÍFICA GASTRONÓMICA

La gestión de la oferta gastronómica es una de las responsabilidades centrales de un chef ejecutivo, ya que implica **diseñar**, **desarrollar y supervisar** el conjunto de platos y menús que definen la identidad culinaria del proyecto que dirige.

En diversas sesiones, con distintos docentes, estudiaremos todas las líneas de actuación en este ámbito:

- **Diseño y Desarrollo de la Oferta:** Trabajarás la conceptualización del menú, selección de platos y equilibrio entre variedad y enfoque. Definirás la identidad culinaria, alineándote con el concepto, el público objetivo y tendencias del mercado. Diseñarás menús que equilibren creatividad, funcionalidad y rentabilidad, con recetas que se adapten a las preferencias de los clientes y a las capacidades del equipo. Sabrás cómo asegurar que el menú tenga una oferta balanceada entre tipos de platos (entradas, principales, postres) y opciones dietéticas (veganas, sin gluten, etc), así como a introducir nuevos platos regularmente para mantener el interés.
- **Análisis de Rentabilidad**: Aprenderás a calcular el coste de los platos, analizar las ventas y la popularidad y determinar tus precios; aplicando herramientas como el menú *engineering* para identificar los platos más rentables y los más populares, y también para tomar decisiones basadas en esos datos, como modificar o eliminar los platos que no aporten valor. Deberás calcular cuál debe ser el retorno y establer precios competitivos que reflejen la calidad del producto, el mercado objetivo y los costos operativos. Así, aprenderás a calcular el food cost de cada preparación para garantizar que los márgenes de ganancia sean óptimos, ajustando las porciones o los ingredientes.
- **Innovación Culinaria**: Desarrollarás recetas originales, incorporando las tendencias a tu menú y adaptándote a las estaciones. Crearás platos que destaquen por su sabor, presentación y técnica, diferenciando al establecimiento de la competencia. Integrarás ingredientes y estilos contemporáneos para mantener la oferta actualizada y atractiva, aprovechando los ingredientes frescos y disponibles según la temporada, que también te permitirá optimizar costes y calidad.
- **Supervisión de la Ejecución**: Aprende a controlar la calidad, trabajar la estandarización y realizar pruebas y ajustes, asegurándote que cada plato se prepare de acuerdo con los estándares establecidos en términos de sabor, presentación y consistencia, implementando fichas técnicas y procedimientos para garantizar la uniformidad en la elaboración de los platos. Aprenderás a supervisar la degustación de nuevos platos para evaluar su aceptación antes de integrarlos al menú.
- **Personalización y Experiencia del Cliente**: Atender a las necesidades dietéticas e interaccionar con los clientes es vital para crear experiencias únicas. Diseñarás opciones para comensales con restricciones alimentarias (alérgenos, preferencias culturales o éticas), ajustando la oferta gastronómica en función de sus opiniones. Descubrirás que ofrecer menús degustación, platos de temporada o eventos especiales puede ayudarte a atraer y a fidelizar a los clientes, para así crear una experiencia muy positiva.
- **Colaboración Interdepartamental**: Aprenderás a coordinarte con Operaciones y a relacionarte con Marketing. Junto a Operaciones, te encargarás de ajustar la oferta en función de la capacidad operativa del establecimiento, asegurando un flujo eficiente entre cocina y sala. Y trabajarás en conjunto con el equipo de marketing para promocionar los menús, resaltando debidamente los platos más destacados o eventos especiales.
- **Adaptación a la Sostenibilidad**: Usar los ingredientes de forma responsable reducirá el impacto ambiental de tu actividad. Diseñarás menús que minimicen desperdicios y utilicen productos locales y sostenibles, promoviendo prácticas responsables en tu equipo, como la utilización de productos ecológicos y la reducción del uso de plásticos en la cocina.

HORAS	SESIONES	FORMATO
6	1	P

Por:
Eduard Àvila,
Enric Coderch,
Roberto Holz,
Blanca Facundo,
Isaac Lozano,
Iu Sòria

Conocimientos de

CONTEXTO

Por: Sheila Lope
Patricia Jurado
Invitados Expertos

FRAMEWORK

Cada día un mayor número de personas, por razones diversas, comen fuera de casa, ya sea, en el trabajo o en establecimientos de restauración en tiempo de ocio o de vacaciones. Por ello, es de gran importancia que los profesionales del sector trabajen adecuadamente para **asegurar todos los aspectos de calidad de su oferta**, tanto en el aspecto sensorial como nutritivo e higiénico.

Las sesiones de Framework recogen todos los capítulos que tienen que ver con el marco de tu trabajo, en especial de la seguridad alimentaria, la gestión de la cocina, la higiene laboral y el control de riesgos laborales. Conocerás todo lo referente a certificados de calidad, sistemas de trazabilidad y análisis de puntos críticos y procesos de estandarización.

Estos son los principales objetivos de la materia:

- Ser capaz de asumir la responsabilidad que te corresponde en el cumplimiento de los criterios de la **seguridad alimentaria**.
- Poder dar solución a preguntas frecuentes entorno al **riesgo laboral** enfocado a cocina, obrador o centro de producción y servicio.
- Disponer de pautas de **gestión higiénica** independientemente de los tratamientos tecnológicos aplicados. Tener capacidad para adoptar medidas preventivas y correctoras.
- Organizar el autocontrol de tu cocina, aplicando todos los medios modernos de que se dispone para garantizar el **servicio de alimentos** seguros a tus clientes.
- Conocer las **alergias e intolerancias alimentarias** y cómo manipular un alimento para evitar contaminaciones cruzadas.

HORAS	SESIONES	FORMATO	Por:
3	1	P	Sheila Lope

FUTURO

El futuro es todo aquello que ha de ocurrir y es incierto por naturaleza. Nadie puede predecir, con certeza, el futuro lejano o a medio plazo. Pueden suponerse escenarios diversos, pero siempre están sujetos al caos de los avatares intermedios. No obstante, el futuro es predecible proporcionalmente a la distancia temporal de dicha predicción, cuanto más lejana, más imprecisa. Y las predicciones, deben hacerse siempre basándose en hechos concretos, datos empíricos, en definitiva, con pruebas fehacientes.

Esta materia trata de mostrar, a modo de ventanas, escenarios probables en tiempos más o menos lejanos. Estas ventanas nos muestran escenarios relacionados con la gastronomía, el negocio de la restauración y la sociedad en general, incluyendo los aspectos culturales y económicos, siempre en el ámbito del mundo culinario. Son sesiones que, de la mano de expertos en la materia te permitirán **descubrir y aprender un mundo diferente al conocido** y donde se argumenta, siempre, cómo se llegará a él y por qué.

Te darán una gran ventaja competitiva frente a los demás.

Las sesiones de futuro del programa ECD presentan los siguientes objetivos:

- **Acercarte a ese futuro**, que lo prepare de antemano y pueda dirigir su mirada hacia él con más propiedad que quién no tuvo la oportunidad de conocerlo con anterioridad, asumiendo un rol de ventaja frente a sus competidores.
- Apreciar, valorar y conformar la necesidad de formarse tanto en la adquisición de nuevos conocimientos mediante la formación continua, **desarrollar las nuevas habilidades que exigirán estos escenarios** y potenciar las actitudes que se asocian para aumentar sus posibilidades de éxito.
- Adelantarte a las tendencias futuras y **disponer y acceder a información privilegiada mucho antes que los demás.**
- **Proveer networking y oportunidades de colaboración** que puedan conducir a oportunidades laborales o de desarrollo profesional en el futuro.
- **Adquirir una actitud curiosa** hacia los acontecimientos presentes para poder acercarse más y mejor al futuro.

HORAS	SESIONES	FORMATO	Por:
6	1	P	Patricia Jurado Invitados expertos

Post-it
3M
TO DO
ON GOING
TO VERIFY
DONE

DESARROLLO DE HABILIDADES LATERALES

12 HORAS

2 SESIONES

Sin duda, no podemos alcanzar los objetivos trascendentes sin contar con las habilidades personales que nos ayuden a impulsar a nuestros equipos en la misma dirección.

El valor de un chef ejecutivo no reside sólo en el dominio de las técnicas culinarias y de gestión, si no también en su empatía, en su liderazgo, en su capacidad de trabajar en equipo y en su capacidad de tomar decisiones.

Según Forbes, las aptitudes más importantes para el mercado laboral actual y futuro son las laterales. Por eso la formación en las mismas es una de las demandas que más se ha extendido recientemente.

MANEJO DEL NEGOCIO

En la industria gastronómica, el chef ejecutivo no solo crea platos, sino que también gestiona muchas otras áreas del negocio donde la toma de decisiones y la asunción de riesgos son clave para el éxito.

HORAS	SESIONES	FORMATO
12	2	W

Del mismo modo que la gastronomía vive una constante evolución, los contenidos de este programa son susceptibles a cambios en el tiempo en función de la convocatoria.

THE

Manejo del NEGOCIO

Por: Eduard Àvila
Enric Coderch

VISIÓN ESTRATÉGICA

Tomar decisiones acertadas requiere un conocimiento profundo del entorno. Cada elección puede determinar el crecimiento o la pérdida de oportunidades. Además, asumir riesgos calculados fomenta la innovación y permite adaptarse a cambios en tendencias.

Las habilidades laterales, como comunicación, liderazgo y gestión de equipos son fundamentales. Un chef que comunica eficazmente motiva a su equipo para implementar cambios, y si además es un buen líder, se anticipará a conflictos y promoverá un entorno armónico.

La combinación de decisiones acertadas, asunción de riesgos y habilidades laterales permite al chef ejecutivo liderar con éxito, gestionar desafíos y conseguir los objetivos que se hayan fijado.

Trabajarás con herramientas clave para el desarrollo de planes de negocio, como el análisis DAFO, el CAME y el Business Model Canvas. Estas herramientas te permitirán abordar diferentes etapas y aspectos del proceso de planificación y les será de gran utilidad a la hora de plantear la resolución del Challenge.

- El **análisis DAFO** (Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades) ayuda a identificar los factores internos y externos que impactan en el éxito de un proyecto. Con esta información, los estudiantes podrán evaluar la situación actual de su idea de negocio y establecer una base estratégica.

- El **modelo CAME** (Corregir, Afrontar, Mantener y Explotar) complementa al DAFO al ofrecer un enfoque práctico para definir cómo actuar sobre los elementos identificados. Esta herramienta facilita la transformación de los análisis en planes de acción concretos.

- Finalmente, el **Business Model Canvas** te permitirá visualizar y estructurar las principales dimensiones de la resolución del Challenge, desde los segmentos de clientes y propuesta de valor hasta las fuentes de ingresos y estructura de costos. Con esta herramienta, a su vez, los alumnos podrán diseñar modelos de negocio sólidos y adaptables.

A través del uso combinado de estas herramientas, los diferentes grupos de trabajo desarrollarán una comprensión integral de cómo construir, analizar y optimizar un plan de negocio, aplicando los conceptos en proyectos prácticos que se abran trabajado durante las seis semanas.

HORAS	SESIONES	FORMATO
15	1	W

Por:
Eduard Àvila
Enric Coderch

LA MESA DE BANQUETE – ELEMENTOS DE MONTA

POTENCIACIÓN DE
ACTITUDES

49 HORAS

10 SESIONES

El área "Attitudinal Empowerment" se enfoca en cultivar las actitudes necesarias para liderar en la industria culinaria: desarrollar habilidades para afrontar desafíos empresariales, manejar relaciones interpersonales, improvisar de manera efectiva y superar el miedo escénico. Este enfoque holístico refuerza las capacidades de liderazgo, fomenta una mentalidad socialmente consciente y promueve una conducta profesional resiliente. Lograr el éxito en cualquier emprendimiento culinario y crecer como profesional y líder en la industria está garantizado si existe la actitud correcta.

ACTITUDES DE LIDERAZGO

Los chefs más reconocidos son los que destacan también por sus habilidades de liderazgo. Por eso los estudiantes aprenden sobre el valor de la confianza y cómo potenciarla en sus equipos, mediante vivencias propias y experiencias ajenas. Invitamos a referentes que han superado retos personales y profesionales significativos en el mundo de la gastronomía, para proporcionar una visión realista y motivadora y estimular un cambio de paradigma en el sector.

HORAS	SESIONES	FORMATO
8	4	P

ACTITUDES SOCIALES

La improvisación y el aprendizaje a través del error nos acercan a dominar la adaptabilidad. Esta materia profundiza en la cultura, normas y valores del CIB, preparando a los alumnos para el constante cambio y evolución de la industria culinaria. Son sesiones motivadoras e impactantes donde aprender a manejar desafíos, a aceptar el error como parte del crecimiento y a impulsar la creatividad.

HORAS	SESIONES	FORMATO
8	4	W

ACTITUDES PROFESIONALES

Las experiencias prácticas con responsables de cocinas de restaurantes, cocinas de producción, cocinas de colectividades o cocinas de catering en sus lugares de trabajo, proporcionan al alumno una visión integral del conjunto de responsabilidades del Chef Ejecutivo. Vivirlo en primera persona permite conectar con la realidad del día a día del chef y entender su rol, en todo momento, dentro de la organización.

HORAS	SESIONES	FORMATO
33	2	E

Del mismo modo que la gastronomía vive una constante evolución, los contenidos de este programa son susceptibles a cambios en el tiempo en función de la convocatoria.

Actitudes de LIDERAZGO

Por:
Marc Vidal
Santi Colomines
Iu Soria
Oscar Alsina
Roger Aubets
Stephanie Pommares
Eva Hausmann
Oriol Hage

REAL LIFE

La mejor forma de aprender es a través de las emociones. Y no hay nada como las personas para llegar a emocionarnos. Real Life es la oportunidad de escuchar y aprender de personas reales que han superado desafíos personales y profesionales, estimulando la conciencia del cambio y la mentalidad de crecimiento en la industria de los restaurantes.

- **Inspiración y motivación:** Conocer casos reales de personas que han superado retos personales y profesionales es inspirador y motivador. Con ello, conseguimos fomentar una actitud resiliente y una mentalidad de crecimiento en los estudiantes.
- **Aprendizaje de errores:** Tanto de los éxitos como de los fracasos se generan aprendizajes vitales. Aprendiendo de los errores y experiencias de los demás, evitaremos caer en las mismas trampas adoptando estrategias para superar obstáculos.
- **Comprensión de la realidad:** Tan sólo con una visión realista del mundo de la gastronomía, y de los desafíos que conlleva, podremos hacerles frente con una actitud positiva y resolutiva.
- **Desarrollo del autoliderazgo:** Las historias de autoliderazgo pueden ayudarte a desarrollar tu capacidad de autocontrol, autodisciplina y automotivación.
- **Cambio de paradigma:** La mala gestión de los recursos o las personas son problemas inherentes en el mundo de los restaurantes. Pero a problemas, soluciones. Es una oportunidad para incentivar a los estudiantes a buscar formas innovadoras y sostenibles de dirigir un negocio gastronómico.

HORAS	SESIONES	FORMATO
8	4	P

Por:
Marc Vidal, Santi Colomines, Iu Soria, Oscar Alsina y Roger Aubets, Stephanie Pommares, Eva Hausmann, Oriol Hage

Actitudes

SOCIALES

Por:
Ferran Fisas
Francesc Balagué
Ona Mundó
Josep Gala
Pep Nogué
Staff CIB

CIB SPECIALS

Estas sesiones tienen en común el efecto sorpresa, por lo que los alumnos asisten a ellas sin una motivación previa. Fomenta la **adaptabilidad y el aprendizaje a través del error**, preparando a los estudiantes para el dinamismo de la industria culinaria con motivadoras experiencias prácticas.

- **Cultura y valores**: El CIB pone un gran énfasis en la cultura, las normas y los valores, y estas sesiones permiten a los estudiantes comprender e internalizar estos elementos. Al hacerlo, como estudiante podrás trabajar manera más efectiva dentro de la organización y llevar estos valores a tus futuros roles.
- **Aceptación del cambio:** La industria culinaria está siempre en constante cambio y evolución, por lo que es necesario que aprendas a adaptarte y a aceptar el cambio. Estas sesiones pueden ayudarte a perder el miedo al cambio y a verlo como una oportunidad en lugar de un obstáculo.
- **Improvisación:** La habilidad de improvisación nos permite adaptarnos a problemas y desafíos que puedan surgir sin previo aviso. Al fomentar la improvisación, estas sesiones pueden ayudar a los estudiantes a pensar rápido y a encontrar soluciones creativas a los problemas.
- **Aceptación del error:** Los errores deben aceptarse como oportunidades de aprendizaje y no deben producirte vergüenza ni culpa, ni castigarte por ello. Es necesario que aprendas a ver los errores como una parte natural y necesaria del proceso de aprendizaje.
- **Motivación y emociones impactantes**: Al ser sesiones emocionalmente cargadas, pueden motivarte con el fin de crear una experiencia de aprendizaje más profunda y memorable. Esta experiencia emocionarte permitirá conectar más profundamente con el material y retener lo que has aprendido.

HORAS	SESIONES	FORMATO
8	4	W

Por:
Ferran Fisas, Francesc Balagué, Ona Mundó, Josep Gala, Pep Nogué & Staff CIB

Actitudes

PROFESIONALES

Por: Eduard Àvila
Enric Coderch
Joan Cuní
Jaume Solé
Daniel Rodríguez

EXPLORER

Las sesiones "Explorer" se celebran fuera del CIB y pueden durar uno o más días. En ellas, asistirás a sesiones prácticas con responsables de cocinas de restaurantes, cocinas de producción, cocinas de colectividades o cocinas de catering en sus lugares de trabajo.

Su misión es **acercarte a la realidad de toda la cadena de valor** y hacerlo proporcionándote una visión integral del conjunto de responsabilidades del Chef Ejecutivo.

Descubrirás el funcionamiento de un grupo de restauración, de una cadena hotelera y de un mercado mayorista, tanto de forma multidepartamental como desde la perspectiva del Chef Ejecutivo. Además, realizarás salidas de campo que estarán vinculadas con el Challenge. Éstas tendrán lugar en las instalaciones de uno de nuestros partners: **Port Aventura World o Serunion**.

- **Experiencia de primera mano:** El aprendizaje experiencial es una forma poderosa de educación. Al interactuar directamente con chefs ejecutivos, los estudiantes pueden aprender de forma más profunda y duradera sobre la importancia de su rol en cada modelo de negocio.
- **Responsabilidad ética:** Al enfrentarse a la realidad del sector, los estudiantes pueden desarrollar una conciencia y un criterio sobre su responsabilidad como chefs ejecutivos. Esto puede llevarlos a tomar decisiones más éticas y sostenibles en sus futuras prácticas culinarias.
- **Inspiración para la creatividad:** Conocer el origen y los procesos detrás de cada ingrediente puede inspirar a los estudiantes a crear platos que celebren y resalten estos ingredientes, potenciando su creatividad en la cocina.
- Texto: texto
- Texto: texto

HORAS	SESIONES	FORMATO
33	2	E

Por:
Eduard Àvila
Enric Coderch
Joan Cuní
Jaume Solé
Daniel Rodríguez

NO PUEDEN ENTRAR
NI CARTONES
NI PLASTICOS
EN EL CUARTO FRIO
CIB

RECONOCIMIENTO DE
POSIBILIDADES

27 HORAS

4 SESIONES

Llamamos ámbito de posibilidades a la capacidad de conocerse a sí mismo y de reconocimiento del entorno. En el CIB tratamos este ámbito de forma transversal y lo ponemos en práctica a través de los *Challenge*, los retos de evaluación transversal.

Cuando diseñamos el CIB, ya determinamos que los sistemas de evaluación por materias independientes no eran ni útiles ni cercanos a la realidad del mundo profesional. Las personas, en sus trabajos, no son juzgadas por su grado como expertas en una función determinada, sino por su capacidad global, por el todo, por su inteligencia global más que por la específica. Además, todas las evaluaciones son grupales, con varios componentes en cada equipo.

La evaluación ha de ser útil y ha de contener un componente de motivación al reto (¿soy capaz de superarme?) y de visualización del propio futuro (¿cuán cerca estoy de mi propio futuro?), proporcionando un nivel de autoconocimiento extraordinario.

CHALLENGES

Es una materia fundamental que promueve el autoconocimiento, la empatía, la aplicación práctica del conocimiento, el trabajo en equipo y una evaluación enriquecedora, permitiendo a los estudiantes demostrar su aprendizaje de manera efectiva y emocionante.

HORAS	SESIONES	FORMATO
27	4	T

Del mismo modo que la gastronomía vive una constante evolución, los contenidos de este programa son susceptibles a cambios en el tiempo en función de la convocatoria.

ESPINAS
FALL
TRAMPOLIN
Bee stinger
INSECTS
SALADA
SALADA · Maracuyá
DIVERTIDO
JUMP
VOYAS
Chapulines
NERDS
SLIDE
PLAY GROUND
GRASS
Flowers
Non Traditi
FELICIDAD
ROLLER
JOB

Reconocimiento de

POSIBILIDADES

Por: Todo el personal docente del CIB

CHALLENGE

El Challenge es nuestra excepcional forma de evaluar. Deberás superar retos que te fuercen a conocer tus límites y los de tu equipo, a investigar tu entorno y buscar, y presentar soluciones usando todo el conocimiento adquirido, tus habilidades y tus mejores actitudes. Y lo harás de la mano de uno de nuestros partners, **Port Aventura World** o **Serunion**, trabajando con casos reales a los que se enfrentan diariamente.

Cada materia de evaluación siempre tiene un objetivo definido y se debe prestar atención a que contengan la congruencia taxonómica adecuada (conocer, comprender, aplicar, analizar, evaluar o crear) según el reto de cada Challenge. Los niveles taxonómicos de los objetivos, reflejados en las rúbricas, irán variando en función del reto que se te proponga y que, a medida que avanza en el curso, será mayor.

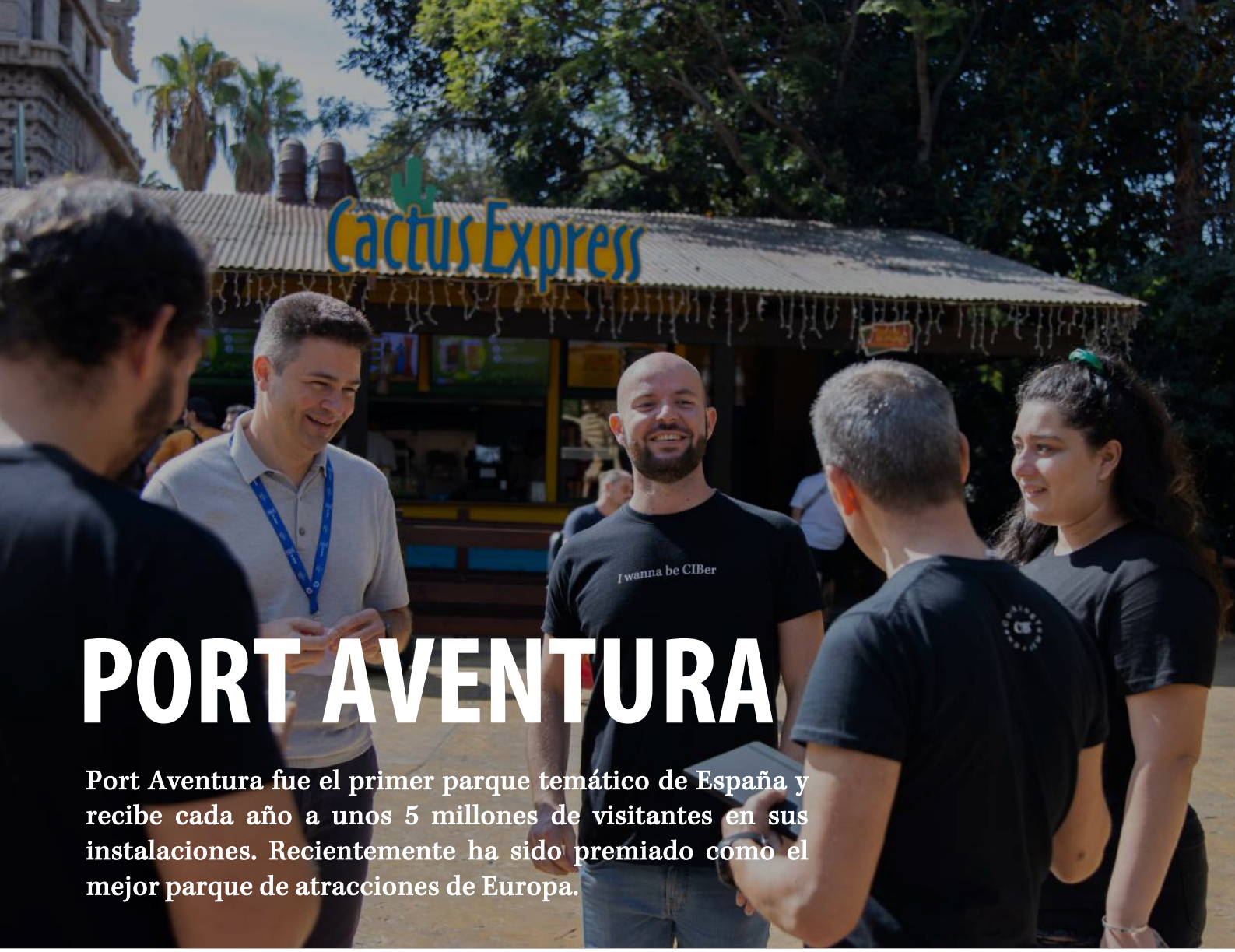
Desde tu punto de vista como alumno, el Challenge no es solo la evaluación, sino el reto en el que te sometes para ejercer lo que más te gusta. Es el escenario donde te pruebas a ti mismo y donde tienes la oportunidad de demostrar cuánto has evolucionado. Durante los challenge pueden surgir problemas en el equipo y deberéis ser vosotros mismos quienes debáis resolverlos.

En el CIB el mejor día del mes es siempre el día del Challenge.

- **Autoconocimiento:** A través de los desafíos y actividades, como alumno tienes la oportunidad de desarrollar un mayor autoconocimiento, identificando tus fortalezas, debilidades y áreas de crecimiento.
- **Empatía y conciencia:** Al enfrentar casos reales o cercanos a la realidad, como estudiante puedes desarrollar empatía hacia los problemas y desafíos que enfrentan otros. Esto fomenta una mayor conciencia social y un enfoque más humano en tu enfoque culinario.
- **Aplicación práctica del conocimiento:** Los desafíos brindan la oportunidad de aplicar de manera práctica todo lo aprendido durante el curso. Deberás utilizar tus conocimientos, habilidades y recursos para resolver problemas reales, lo que fortalecerá tu capacidad de pensamiento crítico y creatividad.
- **Trabajo en equipo:** Al realizar los desafíos en equipo, se fomenta el trabajo colaborativo y la capacidad de comunicación entre tus compañeros. Esto replica el entorno de una cocina profesional, donde la colaboración efectiva es clave.
- **Evaluación enriquecedora:** El enfoque de evaluación basado en *challenges* te proporciona una experiencia de evaluación emocionante y motivadora, ya que puedes demostrar todo tu potencial y creatividad en un entorno limitado pero abierto a la resolución de problemas.

HORAS	SESIONES	FORMATO
27	4	T

Por:
Todo el personal docente del CIB



PORT AVENTURA

Port Aventura fue el primer parque temático de España y recibe cada año a unos 5 millones de visitantes en sus instalaciones. Recientemente ha sido premiado como el mejor parque de atracciones de Europa.

Cada convocatoria contamos con un partner para el Challenge del programa; **Port Aventura World** es uno de ellos.

Durante las 6 semanas del programa de Chef Ejecutivo, trabajarás de la mano de profesionales en diferentes disciplinas sobre el proyecto troncal de **Port Aventura World**. El comité directivo del complejo turístico te propondrá diferentes retos que deberás abordar en equipo aplicando todos los conocimientos que adquieres durante las clases.

Port Aventura World **es un lugar único para aplicar todos tus conocimientos**, ya que te permite ver todas las tipologías de negocio. El complejo turístico recientemente nombrado **el mejor parque de atracciones de Europa** se distribuye a lo largo de 105 hectáreas, en las cuales podemos encontrar 100 puntos de restauración, 5 hoteles temáticos con 2.100 habitaciones, un centro de convenciones para 4.000 personas, 1 campo de golf, y 3 parques temáticos: Port Aventura Park, Port aventura Caribe Aquatic Park y Ferrari Land.

Su abanico de propuestas gastronómicas es muy amplio y dirigido a colectivos muy diversos: visitantes del parque de todas las edades y procedencias, congresistas que asisten al centro de convenciones, staff o huéspedes en hoteles. Todo ello nos permite conocer el día a día de estas diferentes líneas de negocio, analizando **casos totalmente reales**.

Es por este motivo que desde el CIB invitamos a Port Aventura World a participar de forma activa en el programa. Además, serán los mismos directivos de Port Aventura World los que te evaluarán en **tu challenge en el CIB**. Deberás presentar una propuesta empresarial capaz de resolver alguno de los retos reales a los que se enfrentan.

Visitaremos diferentes instalaciones, dentro y fuera del parque. Pisaremos centros de producción, almacenes, cocinas satélite, departamentos de logística y distribución y también los espacios donde se sirven los distintos caterings. Conoceremos de primera mano la escaleta de procesos para llevar a cabo los servicios, desde su creación, hasta su servicio y cierre, pasando por la presupuestación, la gestión de la compra, los recursos humanos o la gestión de la calidad, entre otros.

Vivir en primera persona este Explorer es una experiencia apasionante: hacer una inmersión total en casos reales te permitirá tomar las decisiones más acertadas en tu futuro.

SERUNION

Serunion es una empresa de restauración colectiva líder en el mercado y con una mirada innovadora y creativa en su propuesta de valor.

Cada convocatoria contamos con un partner para el Challenge del programa; **Serunion** es uno de ellos.

Durante las 6 semanas del programa de Chef Ejecutivo, trabajarás de la mano de profesionales en diferentes disciplinas, sobre alguno de los proyectos de las líneas de negocio de restauración de la **empresa multinacional Serunion**. El comité directivo de la compañía te propondrá diferentes retos que deberás abordar en equipo con propuestas reales aplicando todos los conocimientos que adquieras durante las clases.

Serunion es una empresa de **restauración colectiva** con más de 30 años de experiencia en el sector y líder en el mercado. La compañía sirve cada día a más de 500.000 comensales en más de 3.000 centros de restauración repartidos por todo el país. Desde 2003 pertenece al Grupo Elior, líder mundial en restauración, servicios y concesiones que opera en 15 países. Su misión es **ser el restaurador de referencia, ofreciendo la más completa e innovadora experiencia gastronómica del sector**. Por esta razón, el CIB invita a los directivos de Serunion a involucrarse activamente en el programa. Gracias a su amplia variedad de propuestas culinarias, diseñadas para públicos muy distintos, podemos explorar de cerca el funcionamiento de sus diversas líneas de negocio a través del análisis de casos prácticos y reales.

Y nuestra colaboración no termina aquí: **los directivos de Serunion** tendrán la oportunidad de evaluar tu desempeño durante el challenge que realizarás en el CIB. En este desafío, deberás presentar una solución empresarial que aborde de manera efectiva alguno de los **retos concretos que enfrentan en su actividad diaria**.

Serunion está presente en todos los segmentos de actividad a través de sus divisiones: Serunion Educa (centros educativos); Serunion B&I (empresas e instituciones); Serunion Salud (centros hospitalarios); Serunion Vitae (residencias y centros de día); Serunion Vending (distribución automática); y Singularis (cocina de autor). Por ello, Serunion se presenta como un entorno ideal para poner en práctica todo lo aprendido, ya que ofrece la posibilidad de explorar las **diversas tipologías de negocio** que abarca.

Realizaremos visitas a múltiples instalaciones. Tendremos la oportunidad de recorrer centros de producción, almacenes, áreas de logística y distribución, así como los espacios donde se gestionan y sirven los diferentes servicios de catering. Durante estas visitas, profundizaremos en cada etapa del proceso: desde la planificación y creación del servicio hasta su ejecución final y cierre. También exploraremos aspectos clave como la elaboración de presupuestos, la gestión de compras, el manejo de recursos humanos y el control de calidad, entre otros.

Invertir en potencial – Talento
y no en dudas
Plan de promoción y carrera
Selección
Orientación
Evaluación / disciplinaria
Formación & herramientas
Potenciar el Talento
Empower talent
Desarrollo, reconocimiento y 'cross training'
The Team

I wanna be Cliffer

ser CIBer

unidos por la amistad y una experiencia vital común

wanna
CIBer
CIB
CIB
Jordi Farrès

Los valores de un CIBer

Los CIBers, así es como se les llama a los graduados del Culinary Institute of Barcelona (CIB), son reconocidos por su compromiso con las actitudes y valores fundamentales del instituto. Estos valores son la responsabilidad, la trascendencia, la valentía y la disciplina. Ser un CIBer implica vivir coherentemente estos valores.

La camisa de CIBer es un símbolo de reconocimiento y orgullo para los estudiantes del CIB. Ganarse esta camisa significa abrazar y vivir los valores y actitudes que definen a los CIBers. Ser un CIBer es más que una simple identificación, es una forma de vida comprometida con la excelencia, la colaboración y el crecimiento personal y profesional en el campo culinario.

RESPONSABILIDAD

Los CIBers asumen la responsabilidad de sus acciones y decisiones. Son conscientes de su impacto en la industria culinaria y se esfuerzan por actuar de manera ética y sostenible. Cumplen con sus compromisos y obligaciones, demostrando profesionalismo en todo momento.

TRASCENDENCIA

Los CIBers buscan la trascendencia colectiva más allá del éxito personal. Trabajan en equipo, colaboran con otros estudiantes y profesionales de la industria, y se esfuerzan por lograr metas compartidas. Su enfoque está en contribuir al crecimiento general y al desarrollo de la comunidad culinaria.

VALENTÍA

Los CIBers son valientes y dispuestos a asumir riesgos para alcanzar sus metas. No se conforman con la mediocridad y se desafían a sí mismos a superar los límites establecidos. Están dispuestos a probar nuevas técnicas, explorar sabores innovadores y enfrentar desafíos con determinación.

DISCIPLINA

Los CIBers son disciplinados y comprometidos con su formación culinaria. Cumplen con sus tareas académicas y obligaciones sociales, demostrando dedicación y perseverancia. La disciplina les permite mantener altos estándares de calidad en su trabajo y les prepara para una carrera exitosa en la industria culinaria

Soy CIBer

1. Nos regimos por nuestros valores (Responsabilidad, Coraje, Trascendencia y Disciplina) y los vivimos con coherencia.
2. Arriesgamos para ganar.
3. Establecemos metas compartidas
4. Nunca nos rendimos, ponemos excusas ni renunciamos a nuestro sueño.
5. Cuidamos de los demás y de nosotros mismos.
6. Sabemos lo importante que es el mantenimiento como estructura.
7. Somos disciplinados, cumplimos con nuestras tareas y nuestras obligaciones sociales.
8. Buscamos la trascendencia colectiva antes que el éxito personal.

No hay edad para ser CIBer

La esperanza de vida es tan larga que ya hay tiempo suficiente para vivir dos o tres vidas. Nunca es demasiado tarde para cumplir tu sueño ni demasiado pronto para cambiar el mundo.

18-23	24-29	30-34	35-40	41-50	51-60	61 o más
15%	24%	24%	21%	11%	4%	1%

Edad promedio

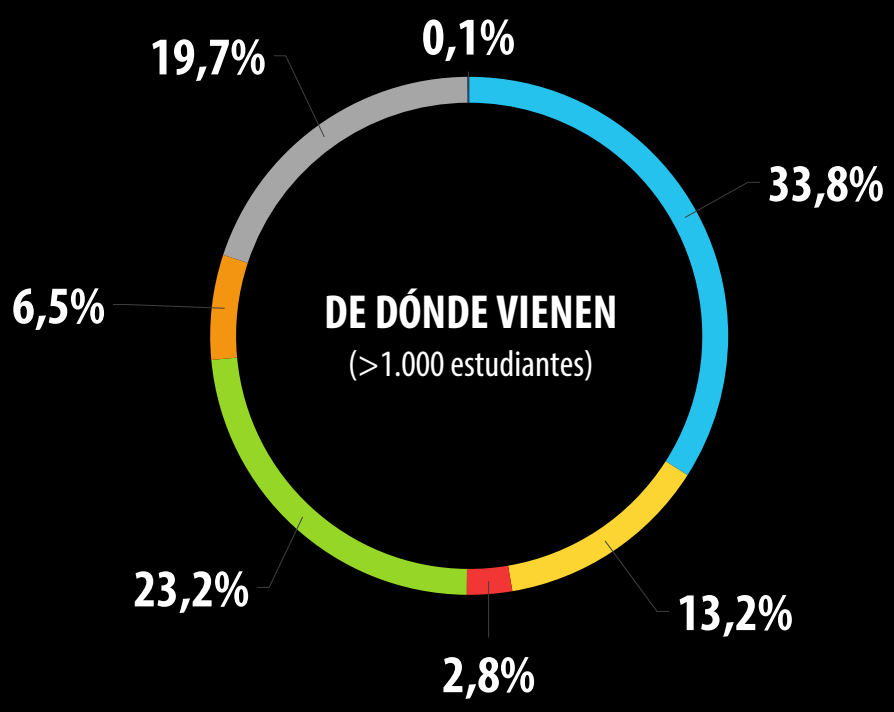
27.5

Igualdad de género

50%

Un mundo cada vez más pequeño

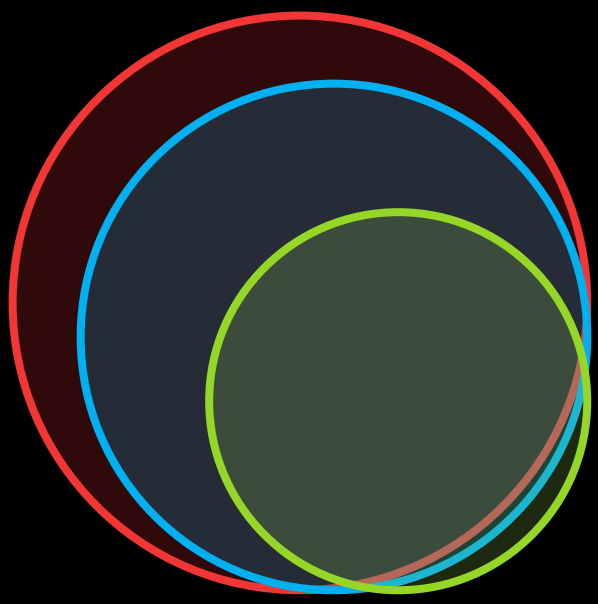
El mundo es redondo, está lleno de gente y es tuyo



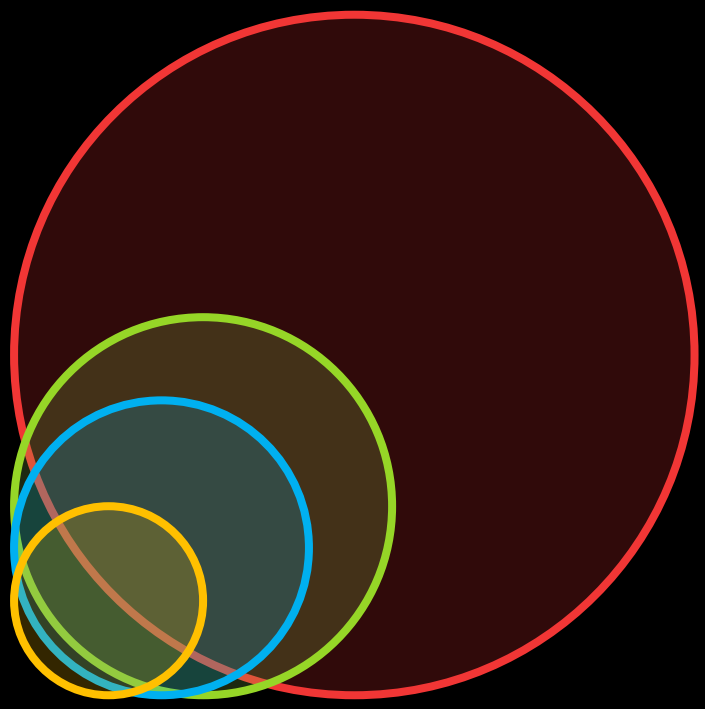
Europa · Asia · África · Norteamérica · América Central y Caribe · Sudamérica · Oceanía y Pacífico

I choose my dream

Tener espíritu emprendedor es parte del ADN del CIB



Cuando llegan a la escuela



A qué se dedican los alumnos dos años después de finalizar sus estudios en el CIB

Ya trabajan en el sector	Inician su carrera culinaria	Quieren cambiar de profesión
20%	35%	45%

Empiezan su propio negocio	Vuelven para mejorar y seguir capacitándose	Trabajan en un restaurante	Trabajan en otro ámbito culinario
20%	12%	63%	5%

¿A quién conoceré en el CIB?

Nos hemos convertido en el templo del *networking* internacional

CIBERS	PAÍSES	PROFESIONALES	CONTINUIDAD
1008	**90**	**+200**	**27%**
Estudiantes* desde que abrimos las puertas del CIB en el 2019	El CIB es diversidad, multiculturalidad e internacionalización	Entre chefs, profesorado y staff para tejer una gran red de *networking*	De nuestros estudiantes se matriculan en otros cursos mientras estudian en el CIB

*Cifra a fecha de 3 de junio de 2024.

El CIB es mucho más que una escuela. Es un centro de intercambio internacional donde convergen personas de todas las culturas con una pasión y un objetivo común.

Nuestros estudiantes son audaces, emprendedores y piensan con originalidad. En nuestras aulas están representadas más de 80 naciones, y **el idioma común es siempre la gastronomía**, el buen humor y el respeto por las ideas nuevas y viejas.

Establecerás una red de contactos de igual a igual con tus compañeros y con los chefs. Y en tu paso por el CIB crearás vínculos personales y profesionales que van a durar tota la vida.

El CIB es un ecosistema de oportunidades.

I want a CIBer

Bienvenido, mundo laboral

Después de terminar tu itinerario formativo se te abrirán las puertas a un mundo laboral lleno de posibilidades. **En el CIB contamos con una Bolsa de Empleo llamada "I want a CIBer"** en la que recibimos solicitudes exclusivamente para perfiles CIBer.

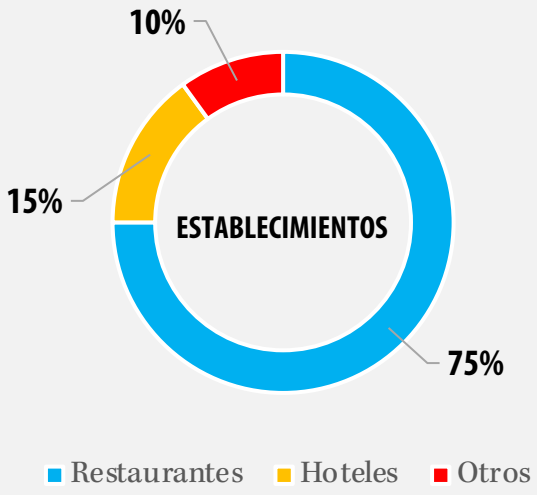
La formación en el CIB está enfocada en el emprendimiento y en capacitar a los estudiantes con las habilidades necesarias para iniciar su propio proyecto. Los CIBers son líderes perfectamente capacitados para la gestión de sus propias iniciativas.

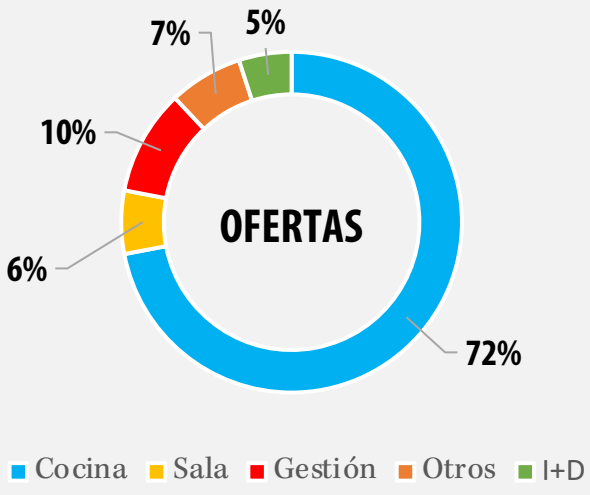
Pero también sabemos que para llegar a este fin es positivo contar con experiencias laborales que te proporcionen nuevos conocimientos y un bagaje profesional valioso.

Por ello, nos encargamos de filtrar una a una las ofertas de la Bolsa de Empleo para procurar que sean trabajos que no presenten condiciones abusivas ni malas remuneraciones.

Sin embargo, tu éxito profesional dependerá exclusivamente de ti, tanto de lo que seas capaz de absorber y mostrar en el CIB, como en tu vida privada y profesional.

El CIB es la mejor plataforma de lanzamiento existente, pero el motor de esa nave hacia el éxito eres tú. Aprovéchalo al 100%.





I wanna be CIBer

Sí

Quiero ser CIBer

I'n CIBer

¿A quién elegimos para ser CIBer?

En el Culinary Institute of Barcelona (CIB), no se trata simplemente de lo que has hecho en el pasado, sino de lo que estás dispuesto a construir para el futuro. Aquí, valoramos no solo los logros individuales, sino también el deseo de contribuir a un mundo mejor para todos. No seleccionamos a nuestros estudiantes en función de su currículum, sus actitudes de autoliderazgo, sus cualidades cognitivas y por su carácter emprendedor.

En el CIB, creemos en la idea de que el éxito individual solo adquiere pleno significado cuando se comparte con los demás. Buscamos a aquellos que no solo se esfuerzan por alcanzar sus propios objetivos, sino que también están comprometidos con el bienestar colectivo y la construcción de un futuro más justo y equitativo.

Valoramos el espíritu emprendedor de nuestros estudiantes y su voluntad de convertirse en líderes del sector gastronómico. Valoramos su capacidad para tomar iniciativas audaces y marcar la diferencia en sus comunidades. Fomentamos el pensamiento creativo y la búsqueda de soluciones innovadoras a los desafíos actuales, con la convicción de que cada pequeña contribución puede generar un gran impacto en el mundo.

Buscamos a aquellos estudiantes que están dispuestos a aprender y crecer, que tienen la mente abierta y la curiosidad para explorar nuevas ideas y perspectivas. Les brindamos las herramientas necesarias para que se conviertan en líderes visionarios, capaces de enfrentar los problemas globales con comprensión y empatía.

Nuestro enfoque no solo se centra en la excelencia académica, sino también en el desarrollo de un carácter ético y un sentido de responsabilidad hacia los demás. Valoramos la diversidad cultural y la inclusión, reconociendo que solo a través del respeto mutuo y la colaboración podemos construir un mundo más armonioso y equitativo.

En el CIB, creemos en el poder transformador de la educación y en la capacidad de cada individuo para marcar la diferencia. Nuestro objetivo es cultivar una comunidad de líderes inspirados, comprometidos con el servicio y con un propósito trascendente. Juntos, podemos construir un futuro en el que el éxito se mida no solo por lo que hemos logrado individualmente, sino por cómo hemos impactado positivamente en la vida de los demás.

Si te elegimos para formar parte de la familia de CIBers es porque hemos visto en ti la actitud que se necesita para ir más allá.

Es porque te mueve el futuro y quieres ser parte del cambio. Porque estás preparado para aprender y a equivocarte durante el camino. Y afrontas este reto sin miedo al cambio y sin miedo al error.

Si te elegimos es porque estás dispuesto a vivir una experiencia educativa distinta a lo que hayas vivido antes. Y porque creemos en el poder de la educación para transformar vidas y cambiar el mundo.

Si nos eliges, es por algo.

Proceso de selección

Una forma diferente de hacer las cosas

Creo que me interesaría recibir más información sobre esta escuela y los programas que ofrece.

1

Evaluación de la motivación y la adecuación cognitiva

A través de conversaciones con los student advisors y de la lectura del libro #CookingTomorrow

Sé que quiero ser CIBer, qué programa quiero cursar y cuándo empezar.

2

Reevaluación de la motivación y la adecuación cognitiva. Visión del pasado, presente y futuro, naturalezas, valores, experiencias vitales. Explícanos por qué tienes madera de CIBer.

A través del formulario de admisión

Estoy dispuesto a iniciar el proceso de inscripción y conozco las condiciones y requisitos y los acepto.

3

Evaluación actitudinal, cognición, motivación, comprensión y nivel de compromiso con la escuela y su metodología, capacidad de interacción, asignación de grupos.

A través de entrevistas en línea con el comité de aceptación

Si el resultado es óptimo, el Comité de Aceptación considerará tu candidatura el siguiente lunes después de tu 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.

¡Matriculación!

Don’t stop your dream!

Quiero iniciarme

		HORAS	SEMANAS	HORARIO
PCAC	Para aquellos que tienen una visión creativa e innovadora del futuro y quieren convertir su amor por todo lo culinario en una profesión.	1326	29 + 13	De lunes a viernes 08:00AM a 02:00PM Comienzo cada enero, mayo y septiembre
PEC·D1	Para la próxima generación de profesionales que quieran aprender pastelería, repostería, chocolatería y completar su formación de chef o entrar en el mundo de la cocina dulce del siglo XXI. El primer nivel de nuestros cursos de pastelería.	230	12	De lunes a miércoles 08:00AM a 02:00PM o 3:00PM a 9:00PM Comienzo cada enero, mayo y septiembre

Quiero especializarme

		HORAS	SEMANAS	HORARIO
PEC·D2	Para profesionales de la cocina y la pastelería que deseen llevar su carrera a nuevas cotas y especializarse para adentrarse y reinterpretar el mundo de los postres y el chocolate del siglo XXI. El segundo nivel de nuestros cursos de pastelería.	230	12	De lunes a miércoles 08:00AM a 02:00PM o 3:00PM a 9:00PM Comienzo cada enero, mayo y septiembre
PEC·T	Cocina molecular, fuego y bajas temperaturas. Lleva tu carrera culinaria al siguiente nivel dominando técnicas y tecnologías culinarias de vanguardia.	330	12	De lunes a viernes 08:00AM a 02:00PM y algunas tardes Comienzo cada enero, mayo y puntualmente en septiembre
PEC·H	Para personas, chefs y profesionales del ámbito nuticional que quieren integrar la salud en la gastronomía del siglo XXI.	230	12	De miércoles a sábado 08:00AM a 02:00PM Comienza en enero, mayo y/o septiembre. Comprobar disponibilidad en la web

Quiero dirigir o emprender

		HORAS	SEMANAS	HORARIO
DCS	Para emprendedores de todo el mundo, chefs y no chefs, que quieran revolucionar el futuro de la gastronomía. Este programa les proporciona las herramientas necesarias para crear, desarrollar y/o actualizar su propuesta de negocio de restauración y/o pastelería.	420	14	De lunes a viernes 08:00AM a 02:00PM Comienzo cada enero
ECD	Para chefs que quieran dar el salto para convertirse en chef ejecutivo en empresas de diferentes tamaños y modelos, realizando un proceso de aprendizaje práctico, tangible y profesional guiado por grandes nombres del sector.	160	6	De lunes a viernes 08:00AM a 02:00 Comenzar cada mayo y septiembre

Toda la oferta formativa **PROGRAMAS COMBINADOS**

Lo quiero todo

		HORAS	SEMANAS	HORARIO
GDC	**El Grand Chef Diploma.** Nuestra carrera de chef profesional. Para personas que quieren convertirse en un chef profesional con una visión global de las cocinas de restaurantes, empresas y ser especialistas en su sector. Incluye PCAC + 1 especialización + 1 programa de gestión + 6 meses de *internships*. Hay cuatro combinaciones posibles detalladas en la siguiente página.	+2236	+73	De lunes a viernes 08:00AM a 02:00PM Comienzo cada enero, mayo y septiembre
SCD	**El Specialist Chef Diploma.** Te permite iniciar tu carrera en la cocina y también especializarte en la técnica o tendencia que elijas para aumentar tus oportunidades profesionales. Un proceso de transformación profesional que combina tres etapas de aprendizaje y evolución. Incluye el PCAC + 1 especialización + 6 meses de *internships*.	+2076	+67	De lunes a viernes 08:00AM a 02:00PM Comienzo cada enero, mayo y septiembre
PCD	**El Pastry Chef Diploma.** Nuestro programa de pastelería más ambicioso. Para la próxima generación de profesionales que quieran iniciar su carrera como pastelero profesional aprendiendo desde lo más básico hasta conseguir el más alto nivel de especialización. Una experiencia 360º en el mundo de la pastelería y chocolatería profesional. Incluye los programas PEC·D1 + PEC·D2 + 3 meses de *internships*.	980	37	De lunes a miércoles 08:00AM a 02:00PM o 3:00PM a 9:00PM Comienzo cada enero, mayo y septiembre
MND	**El Manager Diploma.** Es un programa combinado enfocado al desarrollo de habilidades para el liderazgo de equipos, visión emprendedora, conocimientos técnicos culinarios y gastronomía internacional. Este programa te guiará a través de un proceso de transformación profesional que combina tres etapas de aprendizaje y evolución. Incluye el PCAC o PCD + 1 programa de gestión + 6 meses de *internships*.	+2006	+61	De lunes a viernes 08:00AM a 02:00PM Comienzo cada enero, mayo y septiembre
MTC	**El MetaChef Diploma.** Lo incluye **TODO**. Tendrás la experiencia más transformadora de tu vida a lo largo de casi cuatro años estudiando gastronomía en Barcelona. Incluye PCAC + TODOS los programas de especialización + TODOS los programas de gestión.	+4256	+137	De lunes a viernes 08:00AM a 02:00PM Comienzo cada enero, mayo y septiembre

1 de cada 3 alumnos alumnos escoge un programa combinado para complementar sus estudios con habilidades específicas.

100% a medida Los programas combinados ofrecen flexibilidad para escoger el itinerario formativo que mejor se adapte a tus necesidades.

Elige tu itinerario formativo

Los Programas Combinados del CIB

		Lective hours	Stage Hours	Total Hours	PCAC 875 LH	PEC·D1 234 LH	PEC·D2 234 LH	PEC·H 234 LH	PEC·T 300 LH	ECD 160 LH	DCS 408 LH	S3 520 SH	S6 520 SH	S12 1040 SH
Manager Diplomas														
ECP	Programa Chef Ejecutivo PCAC + ECD + S6	966	1040	**2006**	●					●			●	
ENC	Entrepeneurchef Diploma PCAC + DCS + S6	1226	1040	**2266**	●						●		●	
ENP	Entrepreneur Pastry Chef Diploma PEC·D1 + PEC·D2 + DCS + S6	880	1040	**1920**		●	●				●		●	
Specialist Diplomas														
SCD·D	Chef Especialista en Cocina Dulce PCAC + PEC·D1 + S6	1036	1040	**2076**	●	●							●	
SCD·H	Chef Especialista en Healthy Cooking PCAC + PEC·DH + S6	1036	1040	**2076**	●			●					●	
SCD·T	Chef Especialista en Técnicas Culinarias Avanzadas PCAC + PEC·T + S6	1136	1040	**2176**	●				●				●	
PCD	Pastry Chef Diploma PEC·D1 + PEC·D2 + S3	460	520	**980**		●	●					●		
Gran Diploma														
GDC	Gran Diploma Chef PCAC + PEC·X (D1/H) + ECD + S6	1196	1040	**2236**	●	□		□		●			●	
GDC·T	GDC - Versión compuesta por PCAC + PEC·T + ECD + S6	1296	1040	**2336**	●				●	●			●	
GDC·E	GDC - Versión compuesta por PCAC + PEC·X + DCS + S6	1456	1040	**2496**	●	□		□					●	
GDC·TE	GDC - Versión Compuesta por PCAC + PEC·T + DCS + S6	1556	1040	**2596**	●				●				●	
Metachef Diploma														
MTC	PCAC + PEC·D1 + PEC·D2 + PEC·H + PEC·T + ECD + DCS + S6 + S12	2176	2080	**4256**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

□ Elegir uno de ellos

I'm CIBer

BARCELONA

Barcelona es la ciudad mediterránea por excelencia, construida durante más de 2000 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 su gente que, mezclado desde hace miles de años, han ido integrando lo mejor de cada uno haciéndolo suyo y poniéndolo en valor común.

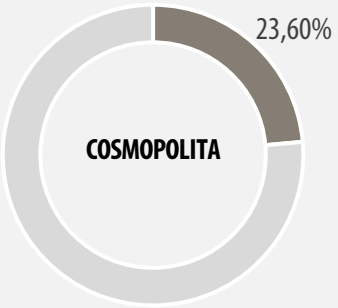
Son muchas las Barcelonas, la **verde** con más de 300 Km de carril bici, hacen de la ciudad el lugar perfecto para moverse sin humos. La **moderna**, abierta, cambiante, *early adopter*, e internacional. La capital catalana tiene un sustrato social, cultural y tecnológico que apuesta firmemente por lo contemporáneo. La Barcelona **emprendedora**, sede de las mejores escuelas de negocio de Europa o tercera ciudad emprendedora 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…

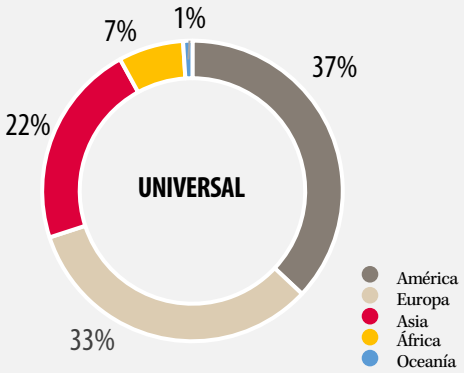
Todas ellas conviven con la Barcelona **histórica**, de pequeña ciudad romana a metrópoli internacional con una arquitectura que ha dejado huella durante más de dos mil años. La Barcelona **gastronómica**, es todo un referente internacional en innovación culinaria hasta convertirse en el epicentro mundial 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 es ese lugar donde converge gente de todo el mundo para estudiar, trabajar o simplemente observar.

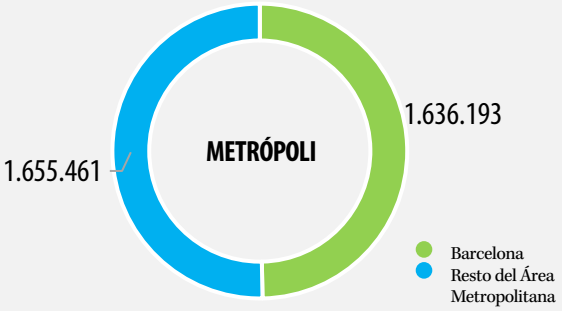
Residentes extranjeros en Barcelona



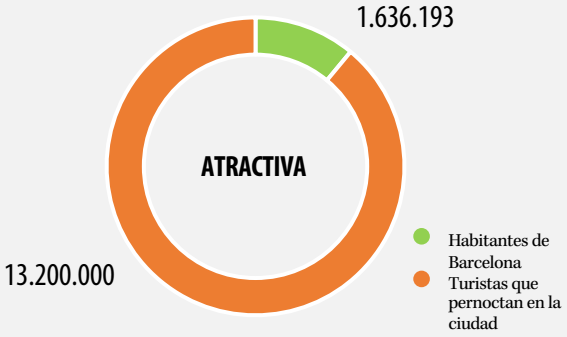
Origen de los residentes extranjeros en Barcelona



Habitantes del Área Metropolitana de Barcelona



Visitantes con pernoctación en Barcelona



CIB®

Culinary Institute of Barcelona

www.cib.education
Calle Santander, 49-51 | 08020 Barcelona