

GRAN DIPLOMA CHEF

GDC • Gran Diploma Chef



GDC
Gran Diploma Chef



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

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.

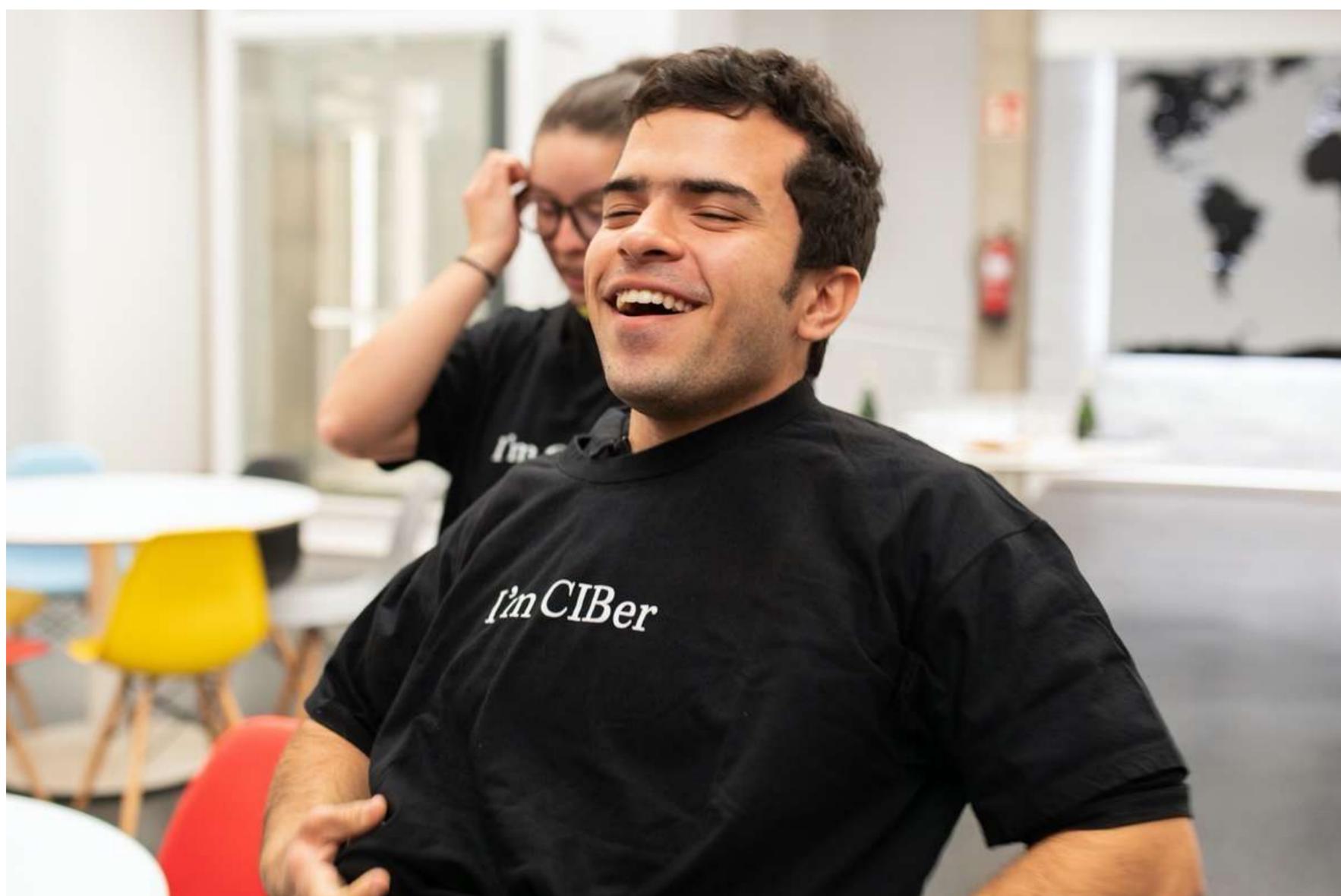
Imagina una escuela donde el primer día es una fiesta.

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.



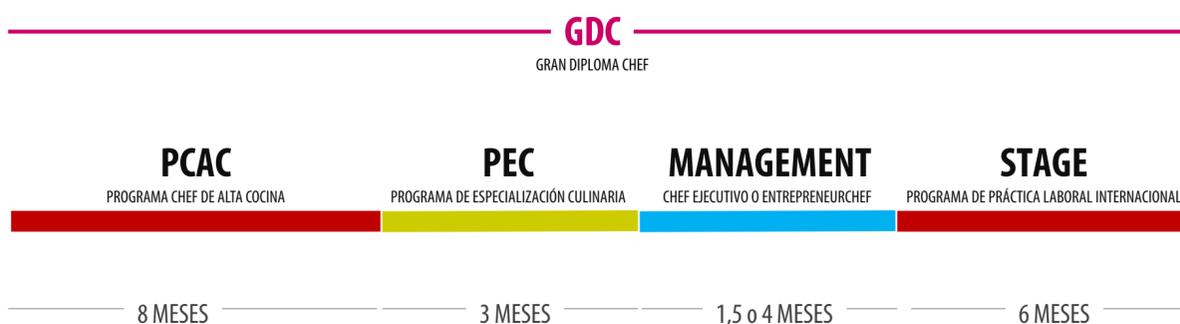
GDC
Gran Diploma Chef

Para los que lo quieren todo

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 Chef 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.





PCAC

Chef de Alta Cocina

Para los que quieren ser chef

El PCAC es el programa de más éxito del CIB, el más solicitado incluso por alumnos que ya han estudiado cocina en otras escuelas. Es el inicio del itinerario de la carrera Gran Diploma Chef antes de empezar la especialización culinaria.

El PCAC está orientado a la Creatividad y la Innovación, más allá de las recetas, los alumnos reciben una profunda formación en producto, en técnicas y en los distintos contextos nacionales y sociales de la cocina poniendo en valor lo aprendido en las cocinas con total libertad. De este modo en pocas semanas son capaces de hacer propuestas innovadoras.

El Programa incluye una importante carga lectiva de formación en habilidades y en potenciación de actitudes como el liderazgo y el trabajo en equipo.

Son 8 meses de formación lectiva muy intensa, cinco días por semana y seis o más horas al día. Incluye múltiples salidas experienciales y seis meses de *stage* internacional en cualquiera de los restaurantes con los que el CIB tiene acuerdo de colaboración en los cinco continentes.

[>> Conoce el programa](#)

[>> Descargar el plan de estudios](#)

PEC

Programas de
Especialización
Culinaria

Para los que lo quieren especializarse

Una especialización culinaria a elegir en el GDC

Durante el PCAC harás sesiones de cada especialidad y conocerás profesores que te ayudaran a decidir que programa de especialidad va más contigo.



PEC-D1
Pastelería y Repostería
Profesional

Pastelería y Repostería

Para la próxima generación de profesionales que quieren aprender las bases de la pastelería, repostería y chocolatería para completar la formación de chef o adentrarse en el mundo de la cocina dulce del siglo XXI.

[> Conoce el postgrado](#)

[> Descarga el plan de estudios](#)



PEC-T
Técnicas Culinarias
Avanzadas

Técnicas Culinarias Avanzadas

Para chefs que buscan dominar las técnicas más sofisticadas y vanguardistas. Un programa que te llevará más allá de los límites gastronómicos y donde podrás especializarte en diversas técnicas como la cocina Molecular, el Fuego y la Baja Temperatura.

[> Conoce el postgrado](#)

[> Descarga el plan de estudios](#)



PEC-M
Cocina Molecular

Cocina Molecular

Para chefs profesionales que quieren dominar la ciencia y las técnicas de la cocina molecular para aplicarlas a la gastronomía y la alimentación del siglo XXI.

[> Conoce el postgrado](#)

[> Descarga el plan de estudios](#)



PEC-H
Integrative &
Healthy Cooking

Integrative Healthy Cooking

Para chefs y profesionales del ámbito de la nutrición que quieren integrar la salud en la gastronomía del siglo XXI.

[> Conoce el postgrado](#)

[> Descarga el plan de estudios](#)

CIB®

GDC
Gran Diploma Chef

Para los que quieren liderar cocinas o crear su propio negocio

Elige tu especialización de management



ECD
Executive Chef
Diploma

Executive Chef Diploma

El postgrado directivo en Chef Ejecutivo ha sido diseñado para que puedas dirigir múltiples cocinas de restaurantes y negocios de hotelería profesional en cualquier parte del mundo.

Este postgrado directivo te permite dar un paso más allá en tu carrera profesional con foco operacional, pensamiento analítico, modelos de producción y de liderazgo en equipos multidisciplinares y complejos que conforman las cocinas profesionales. Te convertirás en chef ejecutivo con las herramientas, habilidades, y la potenciación de actitudes necesarias para lanzarte a nuevas posibilidades en la industria de la restauración del siglo XXI.

[> Conoce el programa](#)

[> Descargar el plan de estudios](#)



DCS
Entrepreneur Chef

Entrepreneurchef Program

Este curso te da una visión global entre la etapa de concepción hasta después de la apertura, preparándote directamente hacia la meta: “voy a crear mi propio restaurante”. Tanto si tienes un proyecto claro como si no, el curso te abrirá la mente hacia nuevas formas de entender la restauración y, sobre todo, a las formas en que los clientes aceptarán tu propuesta en los próximos años. Este curso es un recorrido por todas las etapas que deberás atravesar haciendo especial atención a los aspectos conductuales de los clientes, los modelos de negocio más recientes y, por supuesto, el entorno digital que va a condicionar el éxito.

[> Conoce el programa](#)

[> Descargar el plan de estudios](#)



INTERNATIONAL STAGE

Más de 200 restaurantes en todo el mundo con acuerdos de prácticas tuteladas CIB

MESES

6

Meses para aplicar todo lo que has aprendido

RESTAURANTES

+200

Establecimientos donde hacer tus prácticas

PAISES

+20

Países de casi todos los continentes donde elegir para tus prácticas

6 meses en *stage* Internacional donde seguirás aprendiendo y en contacto permanente con el CIB

Durante seis meses pondrás en práctica mucho de lo aprendido mientras sigues tu formación en uno de los muchos restaurantes con los que el CIB tiene un acuerdo de colaboración.

Mientras, continúa tu formación porque estaremos pendientes de ti manteniendo el contacto y supervisando tus funciones en las diferentes etapas en las que se te asignan responsabilidades.

Elegiremos la mejor opción para ti en función de tus preferencias, tus habilidades, tus actitudes y tus posibilidades.

Además, en el GDC tendrás flexibilidad para cursar tus prácticas en el momento que mejor te convenga, todas al final o entre uno de los tres cursos y el siguiente.

[>> Lee más en detalle como son las prácticas stage del CIB](#)

CIB[®]

GDC
Gran Diploma Chef



PROGRAMA START

Para que nadie se quede atrás, un programa gratuito y voluntario de refuerzo

DURACIÓN

16

Sesiones para ponerte al día

CARGA LECTIVA

32

Horas adicionales de práctica culinaria

COSTE

0 €

Totalmente gratuita para ti, e incluye los insumos

16 sesiones adicionales, gratuitas y voluntarias, para que te pongas al día y practiques en nuestras cocinas todo lo aprendido.

START es el programa de refuerzo para los estudiantes del CIB que requieren de una ayuda adicional.

Te ayuda a mejorar y a perfeccionar las bases culinarias. Dos días durante nueve semanas tendrás la oportunidad, de forma totalmente gratuita, de ampliar tu horario lectivo en la cocina y, así, cocinar y practicar las técnicas aprendidas en las sesiones formativas.

CIB

GDC
Gran Diploma Chef



GDC

Carrera Gran Diploma Chef

DURACIÓN

20

Meses

SESIONES

+ 1.300

Horas lectivas

PRÁCTICAS

6

Meses de stage
internacional
adicionales

HORARIO

6

Horas diarias
de lunes a viernes
de 8:00 a 14.00

CONVOCATORIAS

3

Convocatorias anuales
enero, mayo y
septiembre

Ser chef en el siglo XXI es ser alguien que crea, innova, comparte y lidera cocinas con una visión muy diferente a la del chef tradicional.

La carrera Gran Diploma Chef del CIB está dirigido a aquellas personas que quieren convertirse en chef con una visión global de la cocina, del negocio y además quieren ser especialistas en su sector.

Los estudiantes del GDC viven una experiencia formativa horizontal, sincrónica, multidireccional para convertirlos en profesionales capaces de crear, resolver, innovar, dirigir y crear ventajas competitivas en el mercado.

Como en todos los programas del CIB, los alumnos de este programa tienen espíritu emprendedor y provienen de los cinco continentes.

CIB

GDC
Gran Diploma Chef



Mucho más que arte culinario Formamos a las personas del siglo XXI

CREATIVIDAD E
INNOVACIÓN

82

Horas de Desarrollo del
pensamiento lateral
aplicado a C+I

TEAM MANAGEMENT

20

Horas para aprender a
trabajar con equipos
multidisciplinarios

VIVENCIAS

12

Sesiones siendo testigo
de invitados especiales

CIB SPECIALS

50

Horas para alinear tus
actitudes con tus
habilidades hacia el
Siglo XXI

TRABAJO DE CAMPO

13

Salidas formativas
experienciales

CHALLENGE

15

Retos que evalúan
transversalmente todo
lo aprendido

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

Estar preparado para el siglo XXI que acaba de empezar imponiendo nuevas reglas ha de hacerse 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.

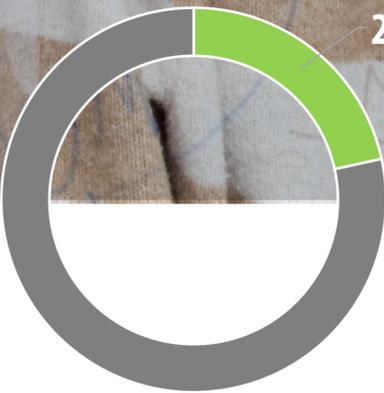
No nos limitamos a formar en conocimiento, sino que desarrollamos nuevas habilidades para enfrentarnos a los cambios de paradigma que nos depara el siglo XXI y potenciamos las actitudes que son necesarias para obtener más y mejores posibilidades de éxito, para ser auténticos motores del cambio.

CIB[®]

GDC
Gran Diploma Chef



¿Por qué creatividad e innovación?



22% El 22% de la carga lectiva de este programa está dedicada a la creatividad, la innovación y a la potenciación de actitudes del siglo XXI

Para resolver antes y mejor los problemas y para ir por delante de los demás, de tus competidores.

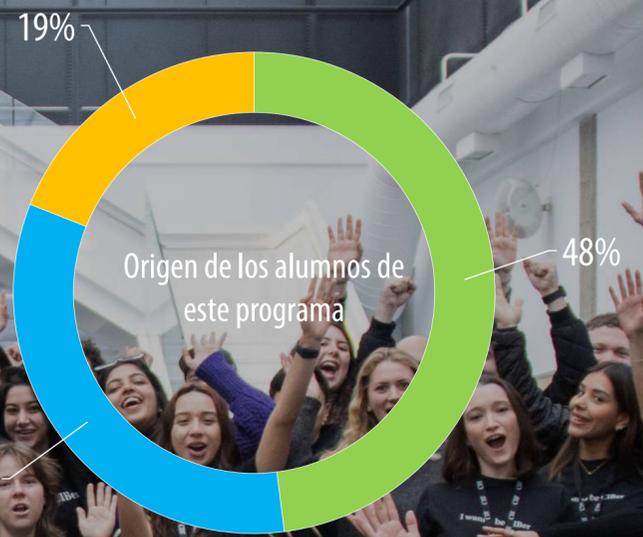
El Culinary Institute of Barcelona destaca y es referencia mundial en los ámbitos de la formación en creatividad e innovación. Por eso universidades y empresas de todo el mundo utilizan nuestra metodología en el CIB.

Al contrario de lo que piensa la mayoría, la creatividad no es una habilidad sino una actitud y una forma de hacer las cosas. La creatividad es la herramienta que te permite resolver problemas, encontrar soluciones antes y mejor que los demás y es el primer paso hacia la innovación.

La innovación es la única forma posible de que seas tú quien va delante en vez de ir persiguiendo a los que son capaces de innovar.

Por eso, en el CIB, le damos tanta importancia a ambos aspectos de nuestra metodología y son el eje de nuestro sistema de aprendizaje.

Cuando termines tus estudios, además de el aprendizaje y la experiencia, te llevarás contigo a un montón de nuevos contactos, casi todos ellos emprendedores, repartidos por todo el mundo.



■ Primera vez que estudian cocina ■ Vienen de otras profesiones ■ Ya estudiaron antes cocina

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

INTERNACIONAL	EDAD	HOMBRES	MUJERES	CONTINUIDAD
85%	27	50%	50%	25%
Son estudiantes llegados de otros países	Años es la edad promedio de los alumnos del CIB	De los alumnos son hombres	De los alumnos son mujeres	De los alumnos se inscriben en otros cursos mientras están estudiando en el CIB

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.

Nuestros estudiantes son personas con un marcado carácter y espíritu emprendedor e inconformista. Son agentes del cambio y quieren protagonizar los nuevos paradigmas del siglo XXI.

Más de 60 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.



¿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 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

15

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

HORAS

+150

Horas invertidas en Challenge para que apliques todo lo aprendido

La única escuela del mundo en la que el día de evaluación es como una fiesta y los alumnos piden más

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, además de divertirte, 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 5 no es suficiente.



PEDAGOGÍA CIB®

Lo más importante es asegurarnos de que el alumno aprenda

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 a asegurarnos de que eso es cierto.

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 y 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.



35%



Formato Demostrativo

Son sesiones, generalmente en las aulas anfiteatro, donde un experto ejecuta una clase magistral demostrativa. Los alumnos pueden visualizar presencialmente la sesión y a través de los monitores que hay en la sala con primeros planos de la ejecución.

9%



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.

16%



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.

5%



Formato Experiencial

Sesiones, fuera del CIB, donde los alumnos asisten a sesiones didácticas a través de una vivencia real en granjas, huertos, etc.

33%



Formato Práctico

Sesiones donde el alumno ejecuta ejercicios prácticos en la cocina u obrador.

2%



Formato Autónomo

Sesiones en que los alumnos realizan su trabajo de forma autónoma ya sea en el CIB o en sus domicilios.



DEMOSTRATIVA:

Hechos, no solo palabras

Son sesiones, generalmente en las aulas anfiteatro, donde un experto ejecuta una clase magistral demostrativa. Los alumnos pueden visualizar presencialmente la sesión y a través de los monitores que hay en la sala con primeros planos de la ejecución.

El GDC incluye sesiones con de más de 70 profesionales de todas las especialidades que, mediante este formato, ponen a tu disposición todas sus habilidades y conocimientos.

Los dos anfiteatros son, normalmente, el escenario perfecto para este tipo de sesiones, aunque en ocasiones éstas se hacen en las cocinas o en la sala fría como en el caso de los despieces, cortes y otras actividades que lo aconsejan.





METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

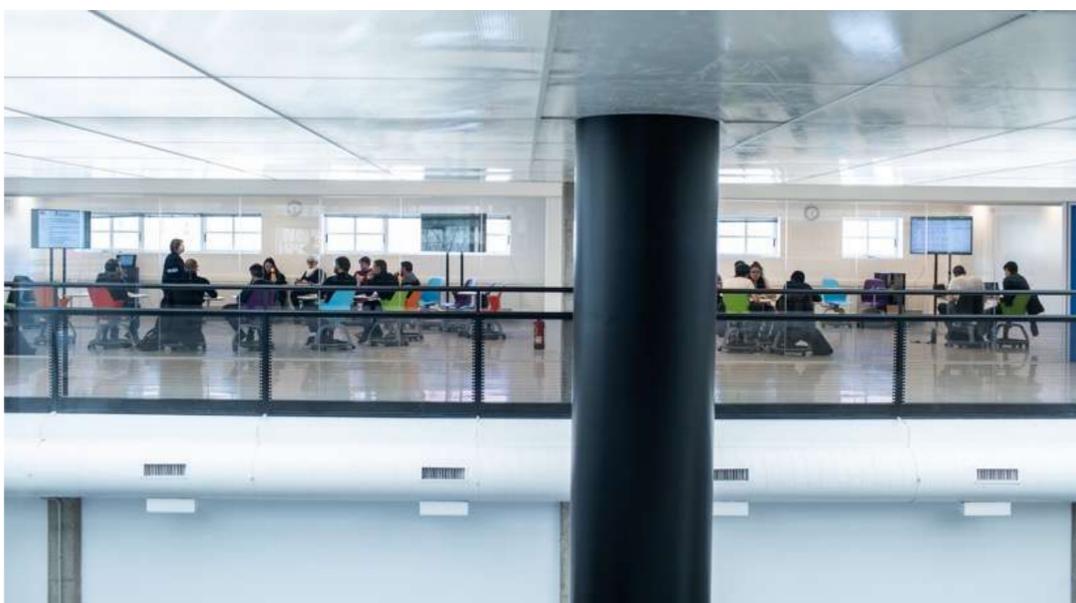


PARTICIPATIVA:

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 un GDC vivirás más de 30 talleres de creatividad, innovación, futuro, de desarrollo de habilidades y para potenciar actitudes.

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 practicados, 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®

GDC
Gran Diploma Chef



METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

E

EXPERIENCIAL:

Para potenciar las actitudes de respeto que te permitan afrontar el consumo y la transformación del producto de forma responsable y sostenible necesitas amar la materia prima.

Los estudiantes del CIB aprenden que el agricultor, el ganadero, el pescador y el productor son el **primer cocinero**, que de ellos depende todo lo demás, del amor y la sabiduría que aplican en el producto.

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 sobre los distintos productos, precisas amarlos, sentirlos, notarlos. Necesitas adquirir esta experiencia para potenciar las actitudes de respeto que te permitan afrontar el consumo y la transformación de la materia prima de forma responsable y sostenible.

El mundo de la cría animal, la pesca de altura, de roca y de playa, la agricultura, la búsqueda de setas y trufas, de hierbas aromáticas y medicinales, el procesado de alimentos más y menos sofisticados, la investigación y tecnología aplicada a la gastronomía y por supuesto la visita y el encuentro íntimo y familiar en El Celler de Can Roca.

Esos días vestirás tu camisa “I wanna be CIBer” y sentirás con extremo orgullo el ser miembro privilegiado del CIB, de los que conocen el producto de primera mano, que lo aman con pasión.

CIB®

GDC
Gran Diploma Chef



PRÁCTICA:

Donde más vas a disfrutar es la cocina, lo sabemos y por eso tienes tres cocinas de fuego y un obrador a tu disposición, pero te añadimos un componente nuevo en una escuela: Permiso para equivocarte

Presumimos de no enseñar recetas sino a desarrollar la creatividad y la innovación desde la cocina. Y en las cocinas del CIB te sentirás libre y seguro porque en los procesos de creación el error es un componente más y muy importante.

Cada cocina puede acoger hasta a 16 alumnos por lo que te sentirás con espacio más que suficiente y ponemos a tu disposición todo tipo de maquinaria y dispositivos de última generación además de un almacén lleno de género de primera calidad. Todo es para ti.



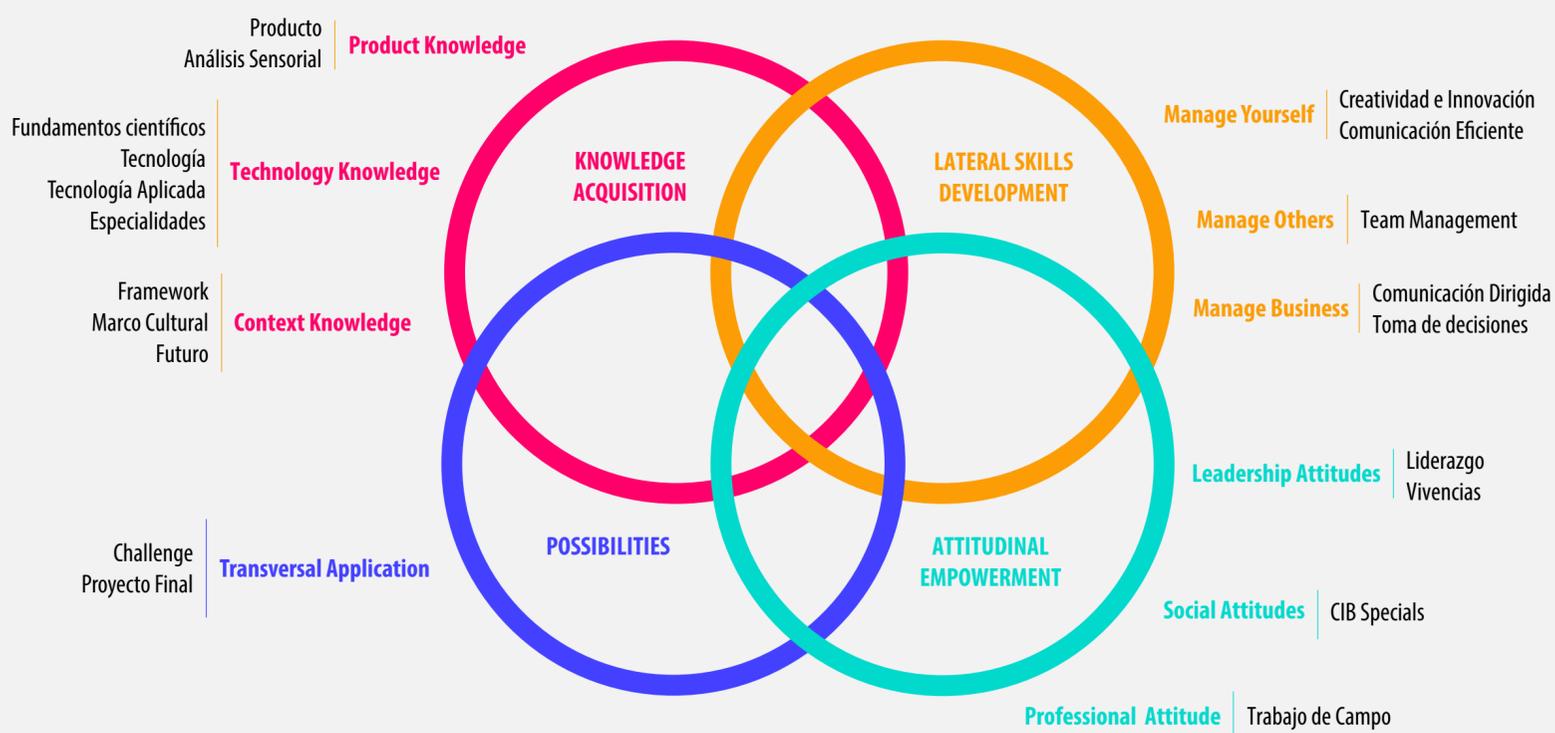
METODOLOGÍA CIB®

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 enseguida 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.



¿Quién dirige los programas PCAC y ECD? Enric Coderch

Cuando los fundadores del CIB me propusieron liderar este programa me vino a la memoria todo lo vivido en la escuela de hostelería que, sin despreciar absolutamente nada, la vida me demostró que era del todo insuficiente porque, si de verdad quieres conseguir tener éxito con el producto, con los clientes y con tus trabajadores, tienes que saber mucho más que lo que te enseñan en las escuelas de cocina.

Y acepté porque este programa está lleno de matices que harán que, cuando termines, tendrás una visión muy clara de lo que el mundo profesional te espera y te prepara para liderar tu propio camino en las cocinas y circunstancias del siglo XXI.

Además de dirigir el PCAC en el CIB, soy chef ejecutivo de Innova Projectes, empresa dedicada a la creación de conceptos gastronómicos y desarrollo de productos. He desempeñado funciones en todas las categorías profesionales dentro de la cocina, en dirección operativa y en departamentos de formación. Mi inquietud me llevó a tener hasta 4 negocios de hostelería en activo durante casi 5 años, simultaneándolo con formación ocupacional para adultos, hecho que me abrió un mundo que, hasta día de hoy, ha sido muy gratificante, el de la formación.

Llevo más de 10 años formando a futuros profesionales de la cocina en diferentes escuelas profesionales, trabajando con diferentes tipologías de alumnos. Siempre he dicho que para mi la cocina ha sido mi profesión y la formación mi vocación.

PEC

Programas de
Especialización
Culinaria

¿Quién dirige cada programa PEC?



PEC-D
Pastelería y Chocolatería

Jordi Farrés

Es pastelero, maestro chocolatero y profesor de pastelería. Es embajador de la marca de chocolates belga Callebaut, *Maitre Xocolatier* de Chocolat Factory y responsable del I+D de la firma.



PEC-M
Cocina Molecular

PEC-T
Técnicas Culinarias
Avanzadas

Ingrid Farré

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos y diplomada en Ciencias Químicas. En 2004, junto con Pere Castells, inicia el departamento de investigación científico-gastronómica de la Fundación Alícia y hasta 2005 fue miembro de investigación del equipo creativo de elBulli de Ferran Adrià.



PEC-H
Integrative &
Healthy Cooking

Anna Paré

Licenciada en Farmacia, graduada en Nutrición Humana y Dietética, Máster en Nutrición y Alimentación y especialista en Nutrición Deportiva. Es gerente de Nutresalut, donde desarrolla actividades de formación y divulgación sobre nutrición y dietética para empresas y universidades.

CIB®

GDC
Gran Diploma Chef

ADMISIONES

Gran Diploma Chef

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 semanas después de la entrevista de evaluación. Si la decisión es positiva, encontrarás en ese mismo documento las instrucciones para tu preinscripción.

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.

PROGRAMAS CULINARIOS

PROGRAMAS MIXTOS

Para los que quieren ser chef



GDC
Gran Diploma Chef
PCAC+PEC+ECD

Para los que ya son chefs



Para los que quieren liderar como chefs o emprender su propio negocio





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,

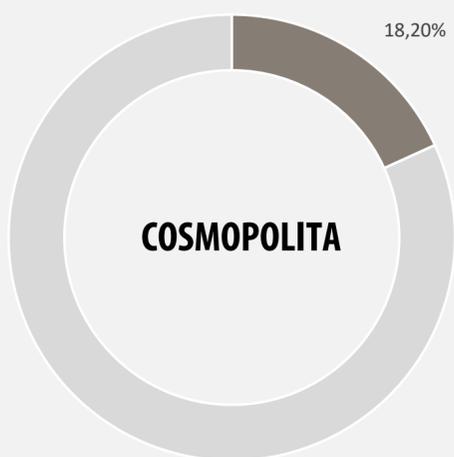


BARCELONA

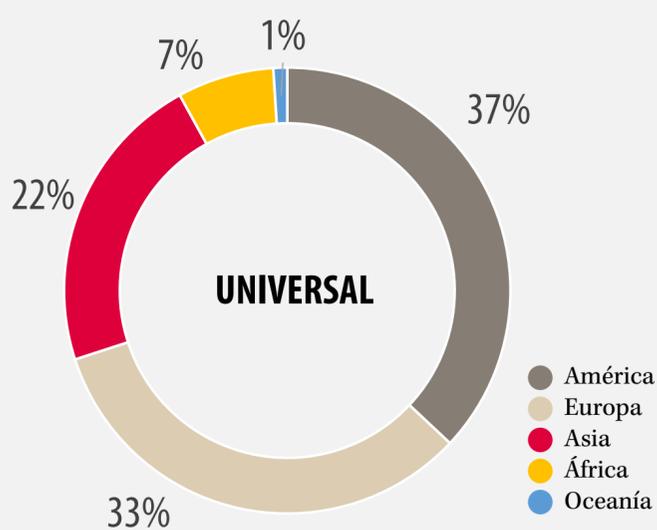
La ciudad que es de todos

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

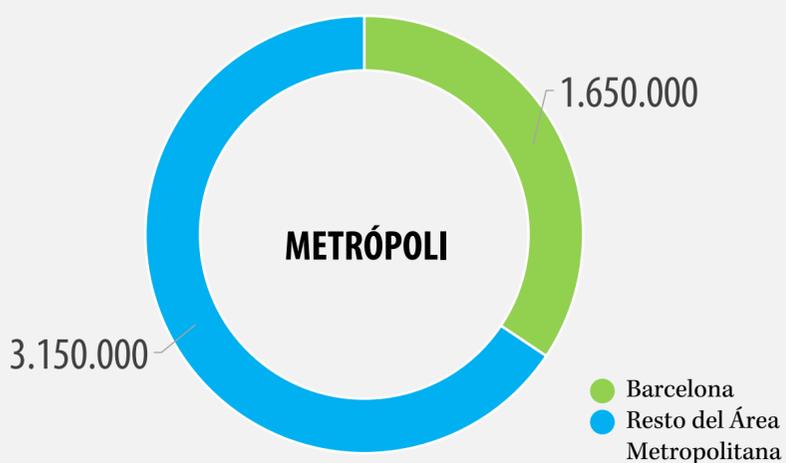
Residentes extranjeros en Barcelona



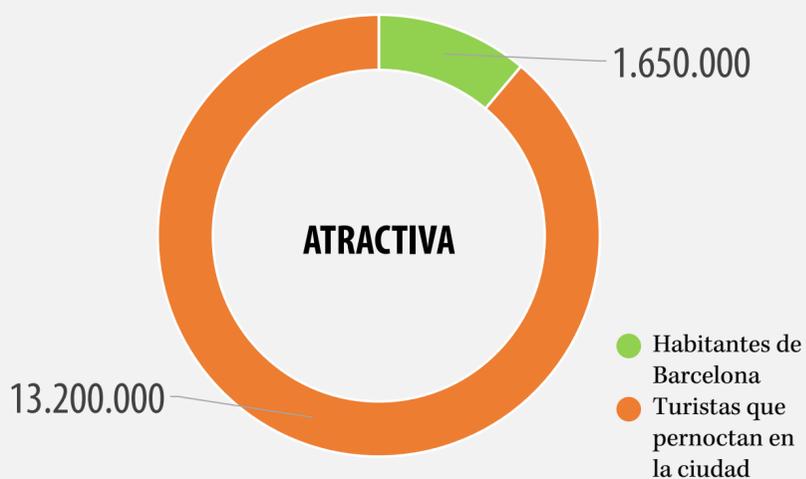
Origen de los Residentes extranjeros en Barcelona



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.