

PCAC

DIPLOMA CHEF DE ALTA COCINA

El programa para los chefs que quieren cambiar el mundo

CIB®

PCAC
Chef de Alta Cocina

**PCAC – Diploma Chef de Alta Cocina
Catálogo del programa**

Autor: Equipo CIB

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

PCA Culinary Institute of Barcelona

#Cooking@Tom
CIB®

ME



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.**





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.**





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



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



Formatos de aprendizaje

¿Cómo se aprende en el CIB?



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

Participativo (P)

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



Workshop (W)

Demostrativo (D)

Asistimos a demostraciones de los mejores especialistas en producto y técnica



Práctico (T)

Trabajamos en nuestras cocinas y obrador con mucha libertad de acción para cumplir el objetivo de cada sesión.



Experiencial (E)

Viajamos y nos desplazamos hasta el corazón de la producción para entender y adquirir criterio sobre los productos y sus procesos



Autónomo (A)

Trabajamos de forma autónoma, individualmente o en equipo para crear, planificar e idear nuestros trabajos de creatividad y los Challenge





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 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 escondernos y sintiéndonos 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.

Materias del PCAC que incluyen este formato:

	Análisis Sensorial y Cata
	Framework
	Futuro
	Liderazgo
	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** en un contexto distinto al profesional de la cocina o la restauración. Se imparten semanalmente y tratan temas tan diversos como la creatividad, la innovación, 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 PCAC que incluyen este formato:

	Mental Health
	Creative Bootcamp
	Comunicación Eficiente
	Trabajo en Equipo
	Toma de Decisiones
	Direct Communication
	Diseño y Gestión del Negocio
	CIB Specials



DEMOSTRATIVO

Hechos, no solo palabras. No enseñamos a copiar. No enseñamos a replicar. No enseñamos recetas. Enseñamos a crear y a resolver.

Son sesiones, generalmente en las aulas anfiteatro, donde **un experto ejecuta una clase magistral demostrativa**. Los alumnos pueden presenciar la sesión y visualizar los primeros planos de la ejecución gracias a los monitores que hay en la sala, y recibir traducción simultánea a través de un monitor adicional y en tiempo real.

Las sesiones demostrativas pretenden **acercar al alumno una práctica real de cualquier tipo**, ya sea para mostrar un producto, una tecnología o un procedimiento.

Durante la sesión los alumnos se adueñan de la totalidad del espacio, acercándose al espacio originalmente ocupado por el docente hasta ser capaces de hacerlo de modo espontáneo y natural.

Materias del PCAC que incluyen este formato:

	Producto
	Marco Cultural
	Fundamentos Científicos
	Tecnología
	Especialidades



PRÁCTICO

Donde más vas a disfrutar es en la cocina. Lo sabemos y, por eso, vas a tener a tu disposición tres cocinas y un obrador, pero te añadimos un componente nuevo en una escuela: **permiso para equivocarte.**

Presumimos de no enseñar recetas, sino de 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.

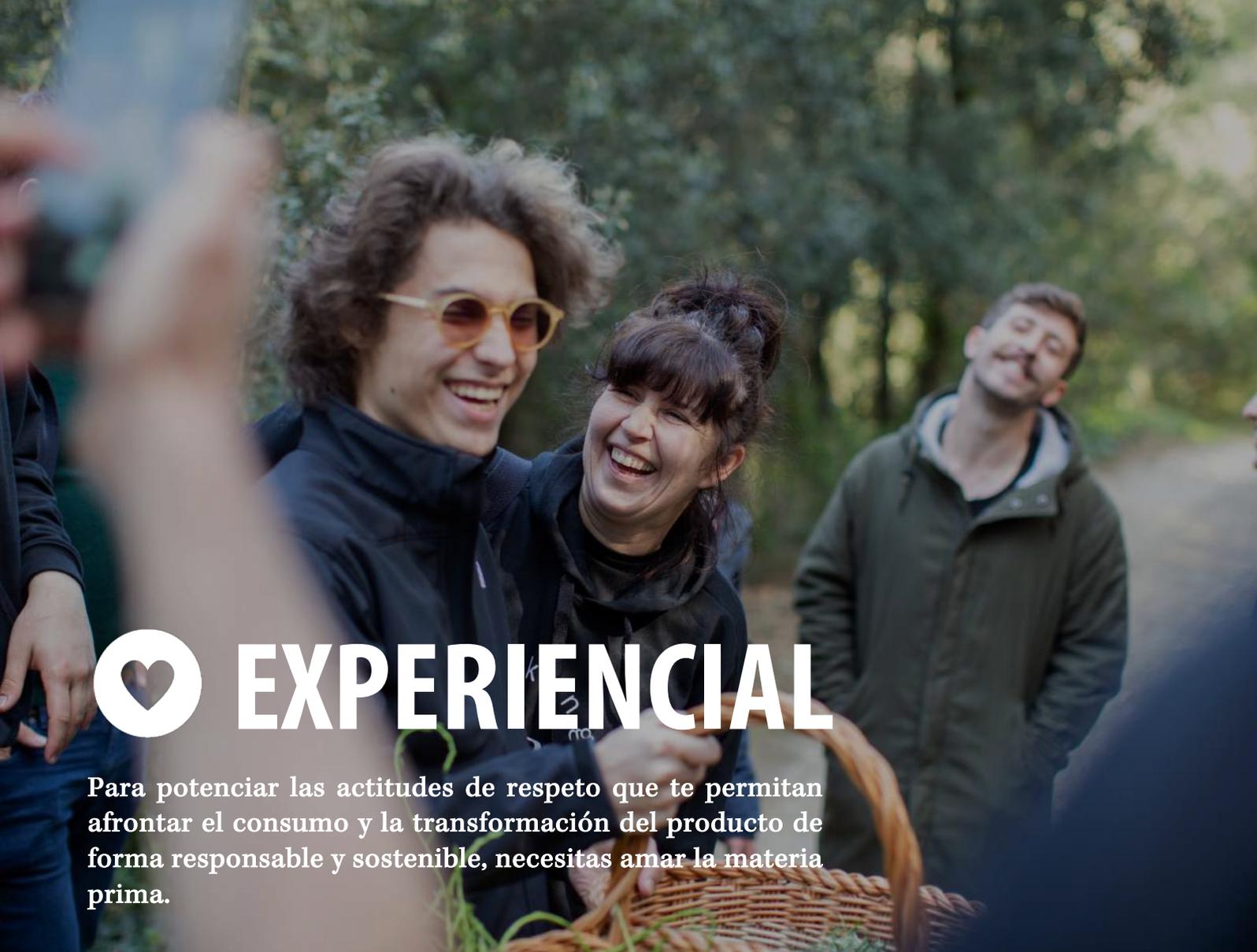
Cada cocina puede acoger hasta 16 alumnos, por lo que te sentirás con espacio más que suficiente y ponemos a tu disposición **todo tipo de maquinaria y dispositivos de última generación, además de un almacén lleno de género de primera calidad.** Todo es para ti.

Las sesiones prácticas son sin duda algunas de las favoritas de los alumnos que cursan cualquiera de los programas culinarios. La diferencia frente a otras escuelas viene implícita en la metodología, que les permite acceder al economato o almacén, que también gestionan, y son libres a la hora de presentar sus propuestas culinarias a partir de los parámetros marcados por los objetivos con los que adquieren el conocimiento.

Esta **libertad creativa** tiene como consecuencia que, a los pocos meses, los estudiantes del CIB sean capaces de **innovar de forma natural y presentar soluciones creativas** muy potentes y ajustadas a los objetivos marcados en cada sesión práctica.

Materias del PCAC que incluyen este formato:

	Tecnología aplicada
	Challenge



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.

Las sesiones experienciales se celebran fuera del CIB y pueden durar todo el día. En ellas, los alumnos asisten a **sesiones didácticas a través de una vivencia real** en granjas, huertos, etc.

Su misión es **acercar al alumno a la realidad de toda la cadena de valor de su profesión** y hacerlo de forma que potencie unas actitudes concretas hacia la sostenibilidad, el ecologismo y el respeto al medio ambiente mientras aprende a amar el producto.

El granjero, el agricultor, el pescador, incluso el productor o transformador, es el primer responsable de la materia prima y, por tanto, el primer cocinero.

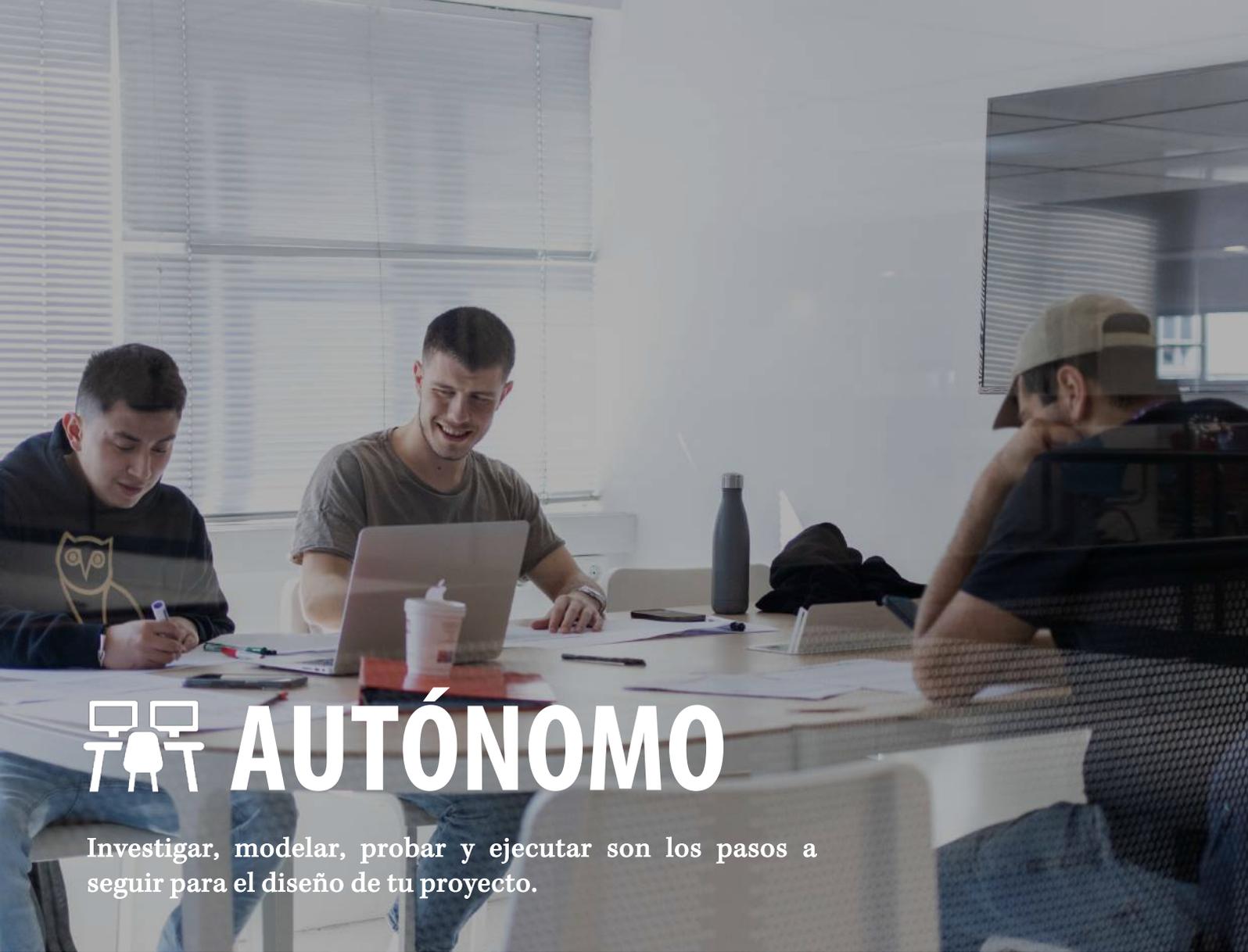
Saber sobre producto no es suficiente, hay que amarlo y comprenderlo, y las sesiones experienciales del CIB están diseñadas para que los alumnos perciban emocionalmente esa responsabilidad y ejecuten su trabajo consecuentemente.

Esos días vestirás tu camisa *I wanna be CIBer* y sentirás con extremo orgullo el ser miembro privilegiado del CIB.

Materias del PCAC que incluyen este formato:



Explorer



AUTÓNOMO

Investigar, modelar, probar y ejecutar son los pasos a seguir para el diseño de tu proyecto.

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

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

Normalmente, esta investigación está ligada a preparar la **resolución de los problemas que se muestran en los challenge**.

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

Materias del PCAC que incluyen este formato:

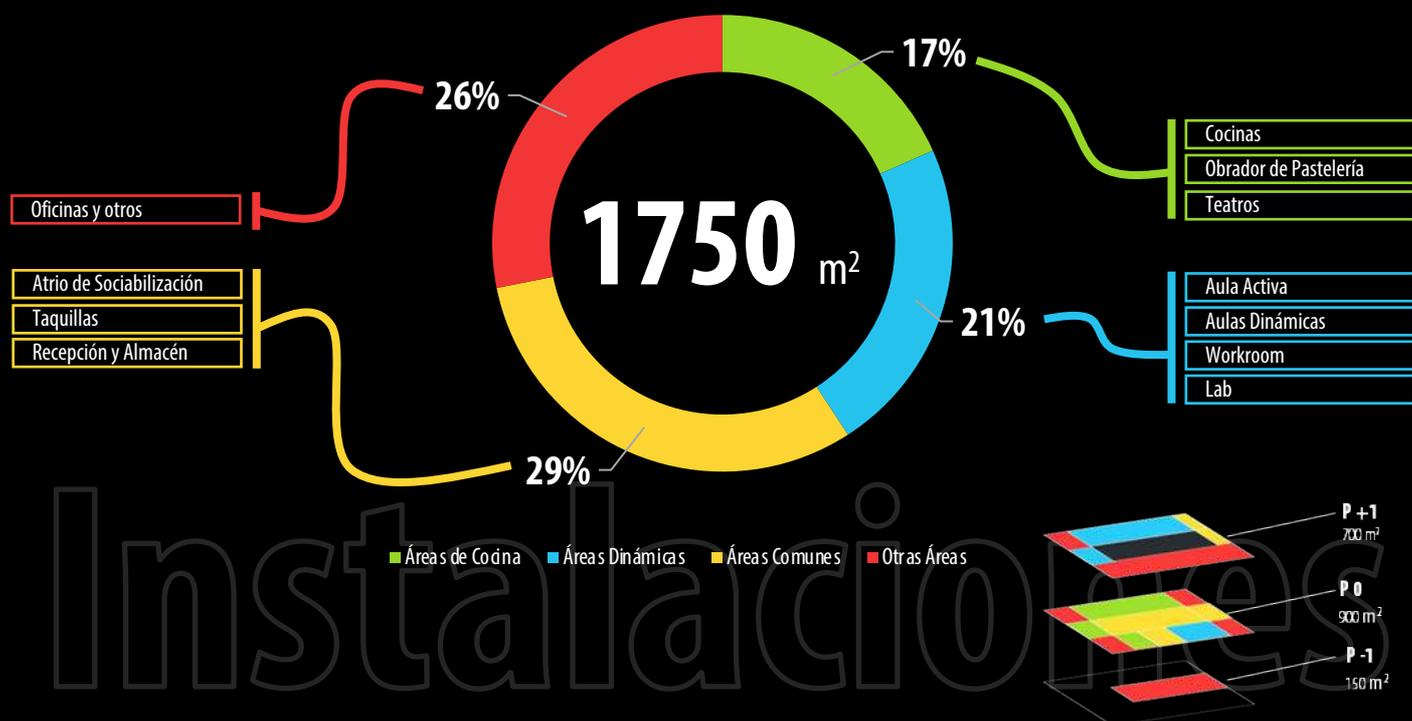


Individual Challenge



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.

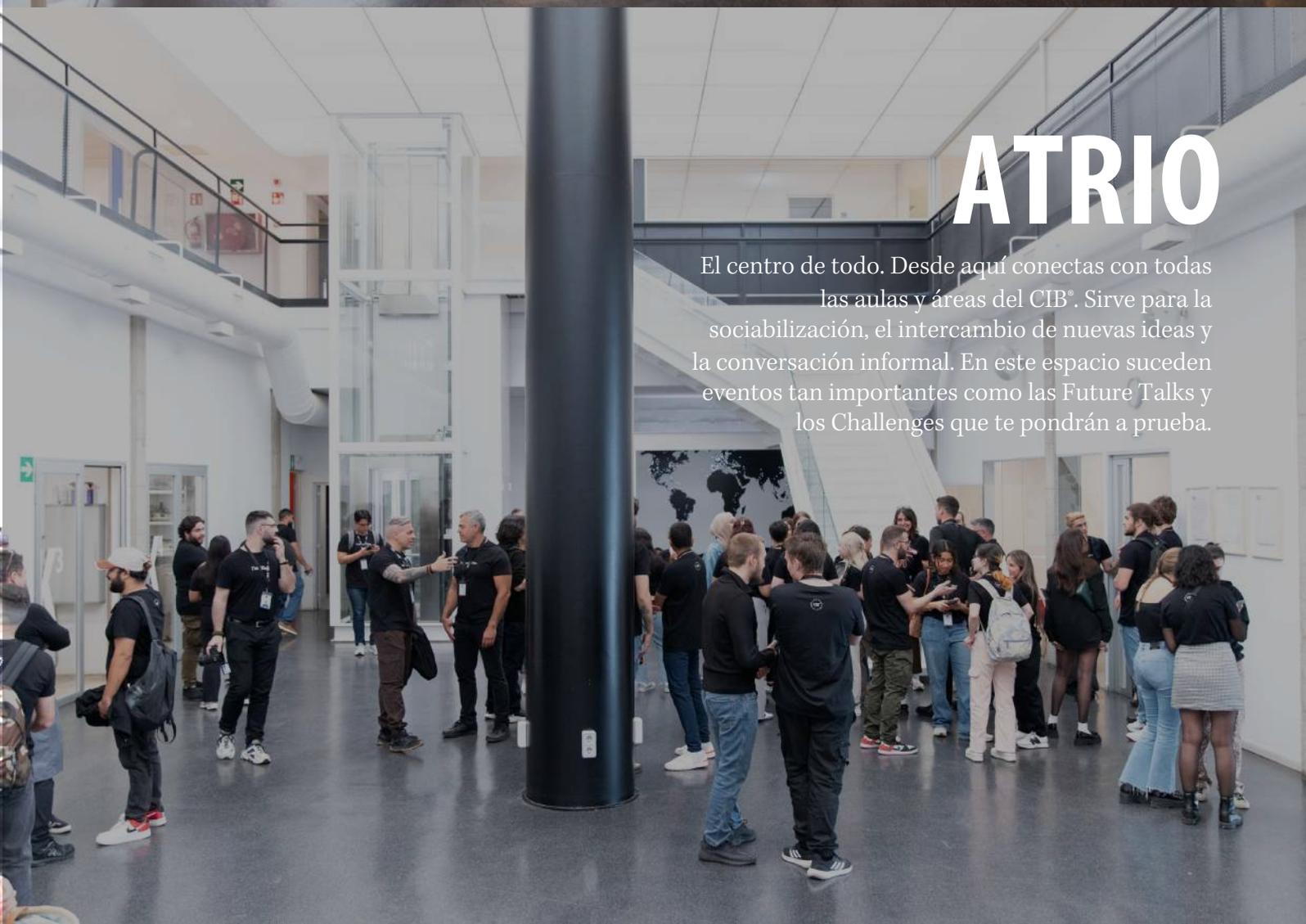
El CIB es ese marco de libertad que necesita tu creatividad. Es un espacio diseñado específicamente para ejercerla y contagiarte de la energía que alumnos, profesores y trabajadores ponen en todo lo que hacen.

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.



COCINAS

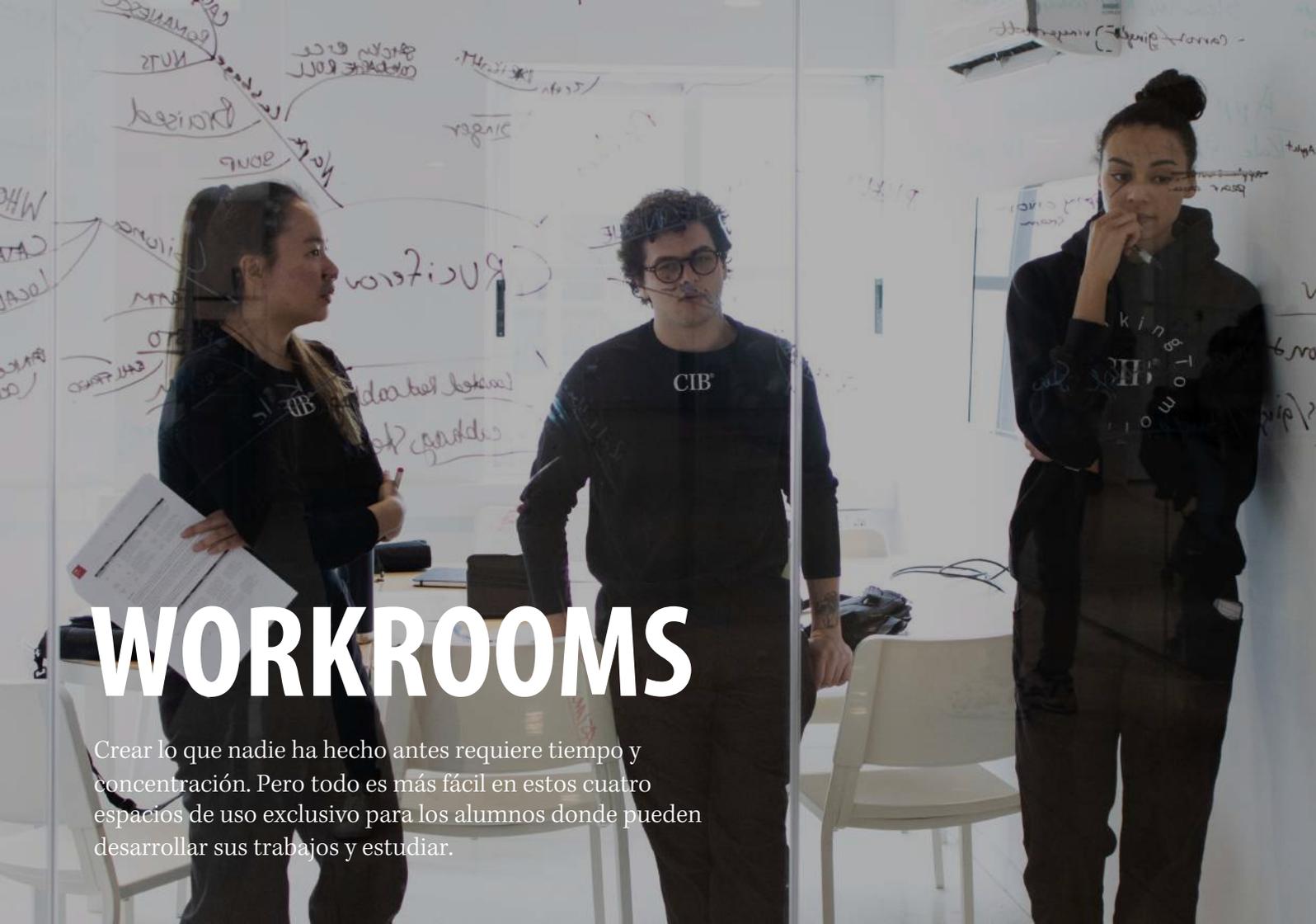
No creíamos en la magia hasta que vimos lo que los estudiantes son capaces de hacer en nuestras tres cocinas equipadas con la última tecnología.



OBRAJOR

El lugar más dulce del CIB.
Un espacio dedicado a la pastelería y la chocolatería con toda la infraestructura y maquinaria que se necesita.





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 pueden desarrollar sus trabajos y estudiar.



DINÁMICOS

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

SKYLAB

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



PCAC

DIPLOMA CHEF DE ALTA COCINA

El programa para los chefs que
quieren cambiar el mundo



No basta con ser chef. Aquí formamos a chefs para el siglo XXI

Las nuevas tendencias del mercado, el respeto por el producto, el espíritu emprendedor, el liderazgo en negocios de restauración, una visión de futuro y nuestro impacto responsable en la sostenibilidad conforman el ADN del programa que forma a la próxima generación de chefs.

PCAC, el curso estrella del Culinary Institute of Barcelona, es posiblemente el programa de formación culinaria más actualizado e impactante **del mundo** y ofrece a nuestros alumnos **una transformación radical** de su trayectoria profesional. En pocos meses, nuestros alumnos son capaces de **crear cosas que nadie ha hecho antes**, no solo por los profundos conocimientos que adquieren sobre el producto, la tecnología o el contexto, sino porque **centramos todo nuestro modelo educativo en inspirar la creatividad y la innovación culinaria**.

Personas de todas partes del mundo deciden transformar sus vidas por motivos muy diversos, ya sea para iniciar su carrera culinaria, para reciclarse tras años de trabajo en el sector o para cambiar de trayectoria profesional y convertirse en chef o empresario culinario.

El programa fomenta el desarrollo de **habilidades laterales** como la gestión de uno mismo, de los demás y de las empresas; enseña a los estudiantes a liderar, comunicar y utilizar la narración de historias para crear experiencias gastronómicas memorables; potencia sus actitudes sociales y profesionales para fortalecer su liderazgo en la cocina. Todo ello, de forma evolutiva y transversal a través de retos que ponen a prueba a nuestros estudiantes y sus habilidades. Una experiencia educativa dentro del ecosistema internacional característico del CIB en la ciudad de Barcelona, una de las capitales gastronómicas del mundo y la opción número uno para estudiar cocina.

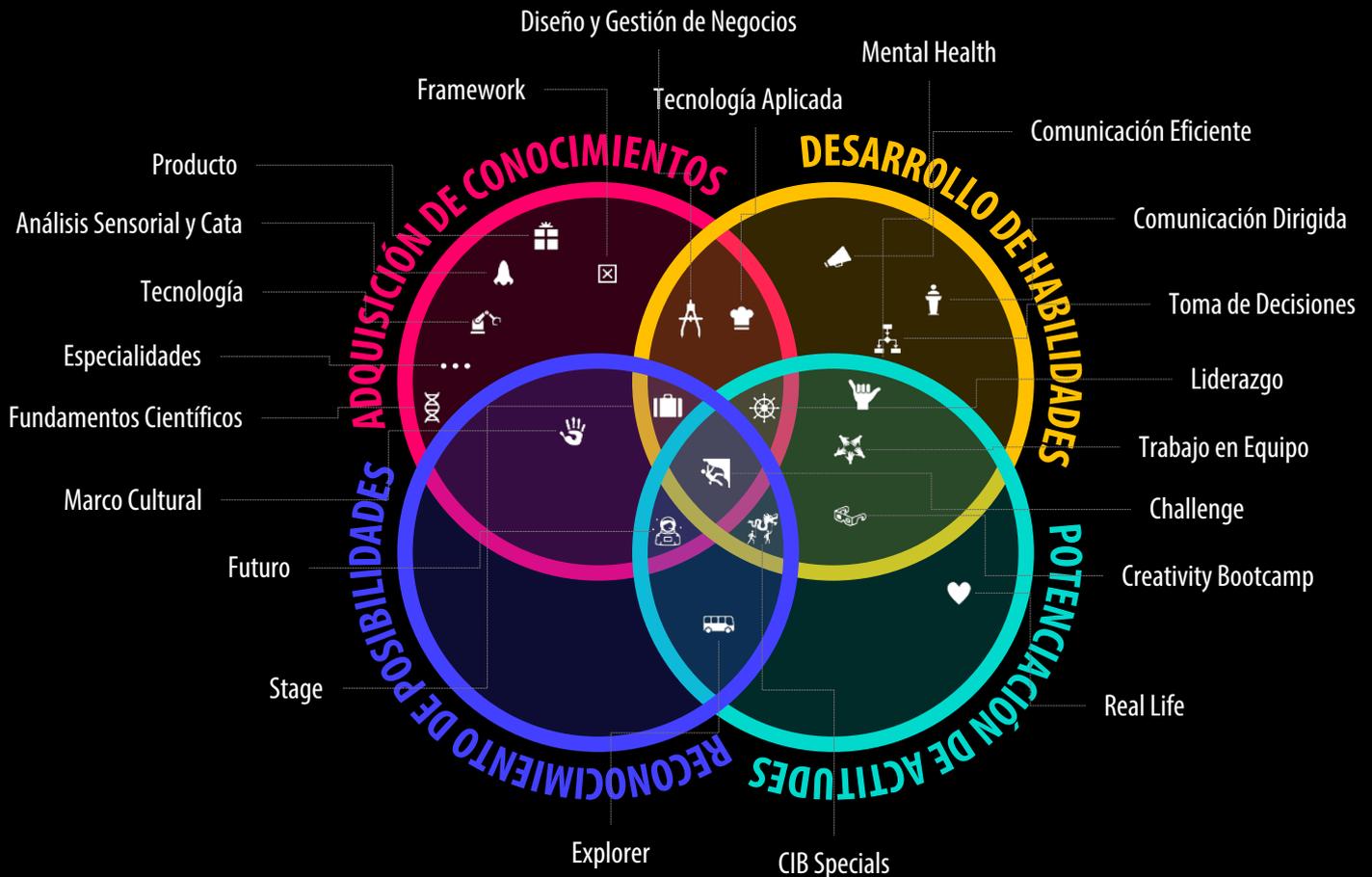
Más de 70 nombres destacados de la escena gastronómica internacional imparten clases en este programa, y **los restaurantes de renombre valoran a los alumnos CIBer** debido a su capacidad para resolver problemas de manera innovadora, trabajar en equipo y llevar la cocina a un nivel superior.

PCAC va más allá de la enseñanza tradicional y crea una experiencia transformadora, donde los límites se desafían y las ideas revolucionarias se convierten en realidad. Este curso cambiará tu perspectiva sobre la cocina y te abrirá las puertas a un mundo infinito de posibilidades culinarias.



Los 4 círculos del CIB

Adquisición de conocimientos, 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 íntegros, 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 gastronomía, 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 realidad 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, la potenciación de actitudes y el reconocimiento 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. Más allá de la mera teoría, les brindamos las herramientas necesarias para comprender y dominar los productos, las técnicas culinarias y el contexto en el que se desenvuelven. Valoramos el conocimiento, pero también entendemos que este debe ser aplicado de manera efectiva y contextualizada.

La segunda área, el **desarrollo de habilidades**, es fundamental para nuestros estudiantes. No solo buscamos que adquieran destrezas técnicas en la cocina, sino que también cultivamos habilidades interpersonales, de liderazgo y resolución de problemas. Reconocemos que el trabajo en equipo, la comunicación efectiva y la capacidad de adaptación son competencias indispensables en el mundo laboral actual.

La **potenciación de actitudes** es otro pilar fundamental en nuestra formación. Fomentamos actitudes de liderazgo, perseverancia, resiliencia y ética profesional. Creemos que el carácter y la actitud son tan importantes como el conocimiento técnico, y nos esforzamos por desarrollar en nuestros estudiantes una mentalidad positiva y proactiva que los impulse a superar desafíos y alcanzar el éxito en cualquier entorno.

Por último, nos enfocamos en reconocer **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.

				HORAS	SESIONES
ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS	Conocimiento de Producto	 PRODUCTO	Materias primas y transformadas	70	33
		 ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA			
	Conocimiento de Tecnología	 TECNOLOGÍA	Física y Química de los Alimentos	330	81
		 FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS	Técnicas Culinarias		
		 TECNOLOGÍA APLICADA	Práctica Culinaria		
		 ESPECIALIDADES	Healthy + Pastelería + Técnicas Avanzadas		
	Conocimiento de Contexto	 MARCO CULTURAL	Historia, Tendencias, Territorios y Periodismo Gastronómico	109	30
		 FRAMEWORK	Gestión + Seguridad Alimentaria + Higiene		
		 FUTURO	Una mirada a lo que está por venir en el siglo XXI		
DESARROLLO DE HABILIDADES LATERALES	Manejo de Uno Mismo	 CREATIVITY BOOTCAMP	Desarrollo de Pensamiento Lateral	84	10
		 COMUNICACIÓN EFICIENTE	Color + Fotografía + Discurso + Comunicación		
		 MENTAL HEALTH	Estrategia de salud mental		
	Manejo de Otros	 TRABAJO EN EQUIPO	Habilidades de trabajo en equipo	6	1
	Manejo del Negocio	 COMUNICACIÓN DIRIGIDA	Seducir, convencer y vender	42	10
		 TOMA DE DECISIONES			
		 DISEÑO Y GESTIÓN DEL NEGOCIO			
POTENCIACIÓN DE ACTITUDES	Actitudes de Liderazgo	 LIDERAZGO		12	2
		 REAL LIFE	Testimonio de casos reales		
	Actitudes Sociales	 CIB SPECIALS	Hola Day + Tsunami + Rendezvous + Don't Stop Me Now	21	4
	Actitudes Profesionales	 EXPLORER	Aprendizaje experiencial	42	7
RECONOCIMIENTO DE POSIBILIDADES		 CHALLENGE	Nuestra forma excepcional de evaluar	90	9
TOTAL HORAS LECTIVAS				806	187

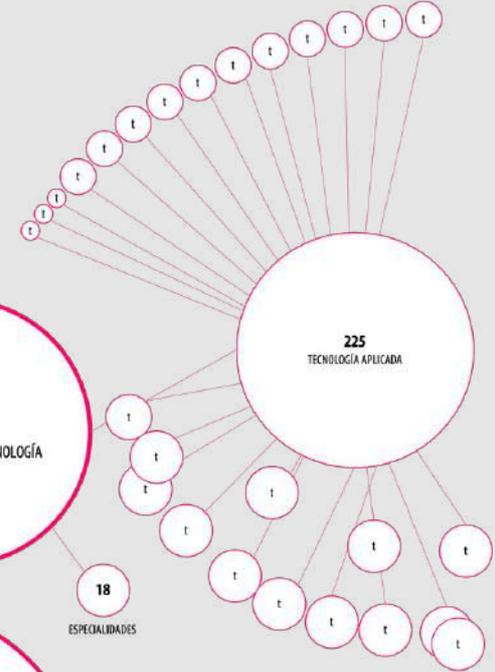
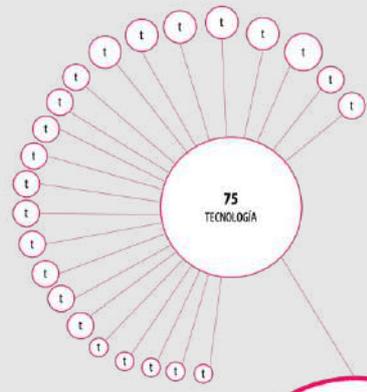
STAGE	 STAGE INTERNACIONAL	520	
-------	---	-----	--

TOTAL HORAS 1326

PRODUCTO

- a) Dairy
- b) How do we classify food?
- c) Wild vegetables
- d) Spices and condiments
- e) Oils and fat/oilings
- f) Legumes
- g) Mutton
- h) Other products
- i) Mushrooms, from the ground to the kitchen
- j) Animals of the world
- k) Metabolism
- l) Bovine/Grains, cereals and pseudocereals
- m) Poultry quartering and cooking methods
- n) Sheep and goat quartering
- o) Eggs
- p) Birds and game
- q) Hubs
- r) Natural sweeteners/sauces
- s) Sea products
- t) Product design

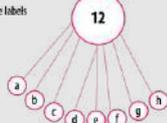
520
INTERNSHIP HOURS



SCIENTIFIC PRINCIPLES

- a) How does our body work?
- b) Food vs. nutrition
- c) Fuel for our cells and bacteria
- d) Good and not so good fats
- e) Thinks under construction
- f) Small but essential
- g) When food endangers health
- h) The hidden information of the labels

FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS



ANÁLISIS SENSORIAL

- a) Psychophysiological foundations of sensory analysis. The objective and subjective perception
- b) Human senses and sensory perception
- c) Know and understand food through its organoleptic characteristics
- d) The organoleptic characteristics of food. Descriptive terminology
- e) Know and understand food through its organoleptic characteristics
- f) The organoleptic characteristics of food. Descriptive terminology
- g) Practical experimentation with colors and textures
- h) Methodological bases of sensory analysis
- i) Selection and training of tasters. Creation of tasting sheets
- j) Practical experimentation with aromas and flavors
- k) Olfactory marketing. How to seduce the customer by smell
- l) The keys to sensory communication, experiential marketing
- m) Olfactory marketing. How to seduce the customer by smell
- n) The keys to sensory communication, experiential marketing
- o) Gastronomic creation from sensory analysis
- p) How to build a creative and successful dish/pairing. The real experience.



70
CONOCIMIENTOS DE PRODUCTO

330
CONOCIMIENTOS DE TECNOLOGÍA

509
ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS

18
ESPECIALIDADES

42
MANEJO DEL NEGOCIO

120
DESARROLLO DE HABILIDADES

72
MANEJO DE UNO MISMO

806
HORAS LECTIVAS FORMANDO A CHEFS PARA UN MEJOR SIGLO XXI

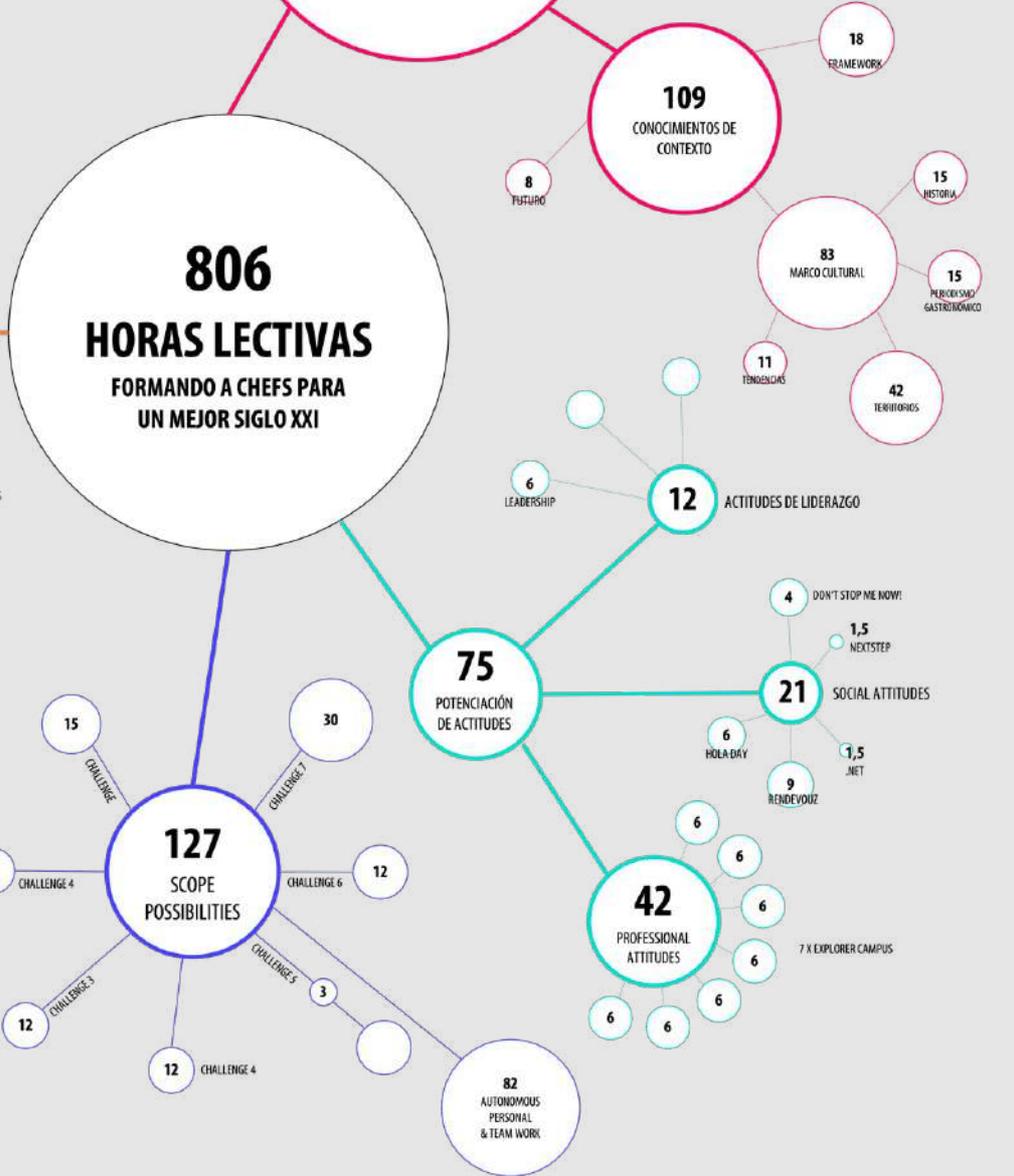
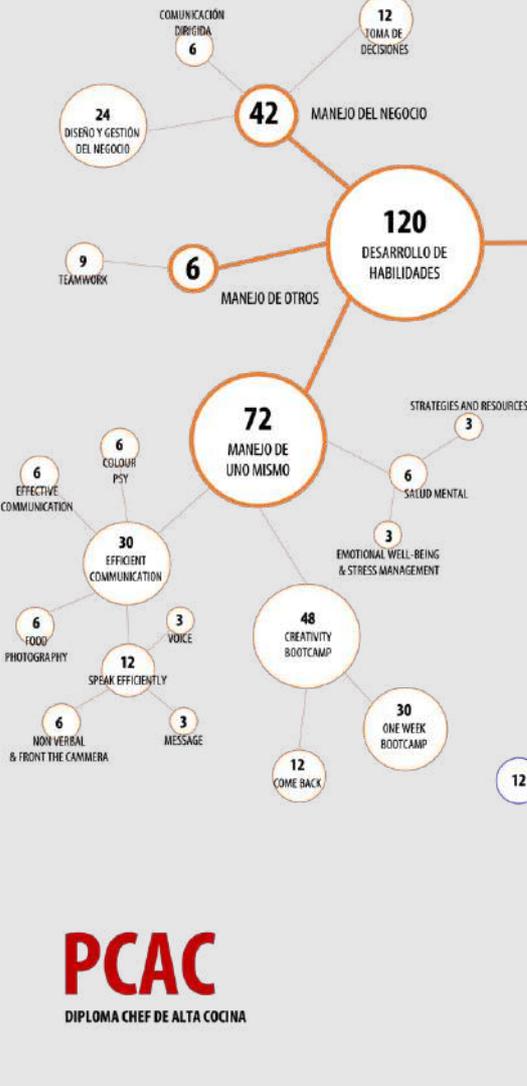
109
CONOCIMIENTOS DE CONTEXTO

75
POTENCIACIÓN DE ACTITUDES

127
SCOPE POSSIBILITIES

42
PROFESSIONAL ATTITUDES

82
AUTONOMOUS PERSONAL & TEAM WORK



Más de
70
profesionales para ti

Adrià Benages
Adrià Rodón
Aleix Saiz
Àlex Todó
Anna Paré
Antonia Cerrudo
Atsushi Takata
Beatriz Martín
Clara Pallarès
Daniel Resnich
David Colom
David Cuadrado
David Leon Himelfarb
Dulce González
Edgar Coder
Eduard Àvila
Eduard Bosch
Ferran Fisas
Gabriel Durán
Gonzalo Hermo
Guttman
Íngrid Farré
Isabel Mariscal
Joan Solé
Jordi Farrés
Jordi Gràcia
Jordi Reixach
Jorge Vázquez
Josep Dolcet
Juanmi Íñiguez
Judith Badia
Lluís Riera
Lorenzo Sacchi
Maite Vallet
Manel Guirado
Manuel Alvarado
Marc Casabosch
Marc de Dios
Marisa García
Marta González
Martha García
Max Boniface
Maximiliano Vitale
Mike Davies
Mila Sánchez
Miquel Fluvià
Nacho Baucells
Ona Mundó
Patricia Jurado
Pep Nogué
Roger Ortuño
Roger Serrahima
Xavier Aguado
Xavier Bosch

...

+

20 guests



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

180

Sesiones de
aprendizaje activo

FOOD PRODUCT MARKET RESEARCH

PAPILAS

COLORES Y TEXTURAS



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD PRODUCT MARKET RESEARCH

REPLACE

SUSTITUTOS VEGETALES

CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD PRODUCT MARKET RESEARCH

SETAS

DE LA TIERRA A LA COCINA

CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD PRODUCT MARKET RESEARCH

CON UN PAR

FOOD PRODUCT MARKET RESEARCH

MONSTER

COCINA DULCE



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

HUEVOS

EL DÍA DE LOS 1000



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD PRODUCT MARKET RESEARCH

CASCA

MARKETING EXPERIENCIAL



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD PRODUCT MARKET RESEARCH

PIRANHA

VEGETALES SILVESTRES



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD PRODUCT MARKET RESEARCH

GANCHO

EMBUTIDOS



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

ARE YOU NUTS?

FRUTOS SECOS



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

IO TE MAGNO!

SALSAS Y PASTA



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

GOUACHE

TEORÍA DEL EMPLATADO



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

¡DESPEGA!

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

THE OUTSIDERS



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

CIB BANG

EL PRINCIPIO DE TODO

CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

THE DROP

PEQUEÑOS PERO IMPRESCINDIBLES



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

WONKA

CHOCOLATE



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

CANDELA

HORNO DE BRASA



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

MÉXICO



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

LOADING

IA GENERATIVA



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

SCRRAWL

DISEÑO ALIMENTARIO



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

ALPISTE

GRANOS, CEREALES Y PSEUDOCEREALES

CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

THE KING

ANIMALES DEL MUNDO



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

MOLECULAR SPACE



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

CREATIVITY BOOTCAMP



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

REDES SOCIALES OTRA



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

KILL CIB

NATURAL DE COCINA



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

TURN OVER ETIQUETAS



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

BASES FRESCAS



CIB - Culinary Institute of Barcelona

FOOD TECHNOLOGY APPLIANCE STAFF COOKING

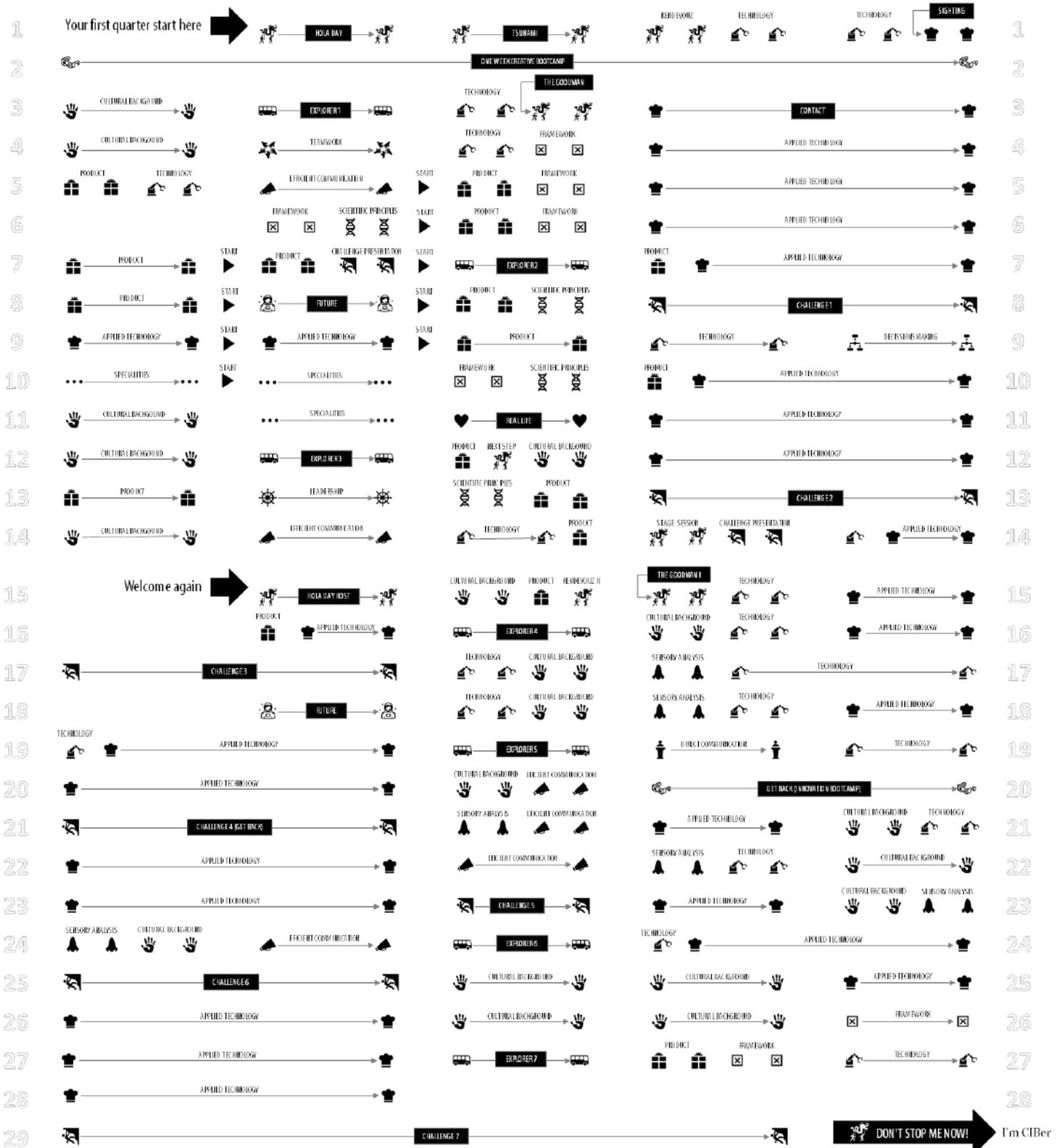
LAS MASAS



CIB - Culinary Institute of Barcelona

PCAC

Programa Chef de Alta Cocina



BUILDING CHEFS FOR A BETTER 21st CENTURY

Starts every January, May and September | 29 intense weeks | In Barcelona | More than 830 hours | 311 sessions | >60 teachers | 50% Spanish/English | by CIB® - Culinary Institute of Barcelona

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.

PCAC

Pensum

806 520

horas lectivas + horas de prácticas

1326

horas intensivas de aprendizaje experiencial

ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS

509 HORAS

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.

143 SESIONES

CONOCIMIENTOS DE PRODUCTO

La cocina es transformación a través de la física y la química, y debes conocer por qué ocurren las cosas cuando trabajas con productos biológicos como son los alimentos, así como sus propiedades organolépticas, su origen, su tratamiento y el alcance de su transformación.

Saber sobre producto no es suficiente, hay que amarlo y comprenderlo

HORAS	SESIONES	FORMATO
70	33	T D

CONOCIMIENTOS DE TECNOLOGÍA

El conocimiento y la práctica de diversas técnicas culinarias enriquecen tu habilidad para crear platos novedosos y emocionantes. Ya sea utilizando técnicas ancestrales para preparar un plato tradicional o aplicando la ciencia de la cocina molecular para crear algo totalmente nuevo, cada técnica que domines te da más oportunidades para ser creativo e innovador en la cocina.

HORAS	SESIONES	FORMATO
330	81	T D

CONOCIMIENTOS DE CONTEXTO

Conocer la historia de la gastronomía y sus implicaciones culturales, económicas y religiosas te proporciona un marco de referencia más rico y profundo para tu trabajo en la cocina. Te permite entender y apreciar el significado y el contexto de los alimentos que estás preparando, lo que puede a su vez enriquecer y potenciar tus propias creaciones culinarias.

HORAS	SESIONES	FORMATO
109	29	T D



Conocimientos de PRODUCTO

Por: Juanmi Íñiguez,
Adrià Benages,
Roger Serrahima,
Edgar Coder,
Martha García,
Marc Casabosch,
Judit Badia,
Xavier Bosch,
Xavier Aguado,
Josep Dolcet,
Maximiliano Vitale
Marisa García

PRODUCTO

La evolución del producto en los últimos 200 años ha sido mayor que en toda la historia de la humanidad y las facilidades para obtenerlos en cualquier punto de venta actual ha hecho que nos despreocupemos de muchos factores como el origen, el tipo de cultivo, la calidad de la cría, el tipo de producción, las cantidades correctas para nuestra nutrición, entre otros.

Por suerte, hay una tendencia al alza de un público que se preocupa por aquello que come y hay información más clara y transparente en el mundo de la alimentación. Ante un espectador más preparado y exigente, el cocinero tiene que estar a la altura de las expectativas. El chef del mañana no solo tiene que cocinar bien, sino **ser completamente consciente de todas y cada una de las fases que rodean al alimento o producto**, para sacar el mayor partido y conseguir los mejores resultados.

- **Conocer las características y limitaciones de los ingredientes:** Cada producto y materia prima tiene propiedades únicas. Conocer estas propiedades te permitirá sacar el máximo provecho de cada ingrediente y evitar problemas o errores comunes.
- **Combinaciones y contrastes:** El conocimiento de los ingredientes también te permite experimentar con diferentes combinaciones de sabores, texturas y colores. Saber qué ingredientes combinan bien juntos puede abrir un mundo de posibilidades para la creatividad en la cocina.
- **Conciencia de la temporada y sostenibilidad:** Conocer las materias primas te permite estar al tanto de qué ingredientes son de temporada, lo que puede influir en la calidad y el sabor de tus platos. Además, un buen conocimiento de los productos puede ayudarte a hacer elecciones más sostenibles y éticas en tus compras.

ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA

La alta gastronomía es la que hace posible combinar lo local con lo exótico, lo clásico con lo vanguardista, lo predecible con lo inesperado, lo simple con lo complejo, lo pequeño con lo inmenso, para que, con espíritu creativo, llegue a cualquier parte del planeta, se comprenda y genere placer. Para ello, conocer y ser hábil en el manejo del análisis sensorial, elemento que permite **generar emociones y recuerdos mediante el disfrute y el placer**, es imprescindible.

Esta materia trata el conocimiento de la fisiología humana relativa a los órganos sensoriales, la metodología del análisis sensorial y su aplicación como herramienta y lenguaje de gran valor en el contexto profesional de la cocina y la gastronomía.

El chef del siglo XXI no es quien cocina, es quien percibe, comprende, transforma y transmite valor experiencial mediante sus platos. Podrá ofrecer una experiencia plena al comensal si incorpora a su manera de pensar, crear y hacer el análisis sensorial como herramienta de interpretación y lenguaje entre él mismo como profesional y sus clientes.

- **Conocer el funcionamiento básico de los órganos sensoriales** y aprender a utilizarlos para la práctica profesional.
- Conocer e iniciar la práctica de la metodología básica del análisis sensorial en el conocimiento y utilización gastronómica de los alimentos.
- **Contextualizar el análisis sensorial** desde el punto de vista histórico, técnico, cualitativo, sostenible, cultural, humanístico y hedónico.
- Trabajar y practicar la valoración de las características organolépticas de los alimentos.
- Entender el análisis sensorial como **un elemento de conocimiento para generar valor añadido y diferenciación**.
- Conceptualizar el análisis sensorial como una herramienta de comunicación con los comensales y de mejora de su experiencia gastronómica.

HORAS



52

SESIONES



21

FORMATO



D

Por: Juanmi Íñiguez, Adrià Benages, Roger Serrahima, Edgar Coder, Martha García, Marc Casabosch, Judit Badia, Xavier Bosch, Xavier Aguado, Josep Dolcet, Maximiliano Vitale

HORAS



18

SESIONES



12

FORMATO



P

Por: Marisa García

Conocimientos de

TECNOLOGÍA

Por: Adrià Benages
Àlex Todó
Aleix Saiz
Anna Paré
Edgar Coder
Manel Guirado
Max Boniface
Roger Serrahima
Xavier Aguado



FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS

Conocer los alimentos que forman parte de nuestra dieta desde el punto de vista de la salud te ayudará a entender cómo interactúa la alimentación con nuestro cuerpo y por qué ciertos alimentos deben estar más presentes que otros. Esta materia trata los **conceptos básicos de alimentación y nutrición** necesarios para comprender qué es una alimentación saludable y cómo podemos favorecerla, ya sea a nivel personal como en la restauración.

La cocina es transformación a través de la física y la química, y debes conocer por qué ocurren las cosas cuando trabajas con productos biológicos como son los alimentos.

- **Comprender las reacciones de los alimentos:** Los alimentos cambian de estado y forma debido a diversas reacciones químicas y físicas. Por ejemplo, entender por qué el pan se eleva, por qué la carne se dora cuando se cocina, o por qué los huevos cambian de textura cuando se batan o se calientan, te ayuda a controlar mejor estos procesos y a experimentar con ellos.
- **Mejorar las técnicas de cocción:** Conocer los principios científicos puede ayudarte a mejorar tus habilidades culinarias. Por ejemplo, al entender cómo los diferentes tipos de calor (conducción, convección, radiación) afectan a la cocción de los alimentos, puedes hacer ajustes para obtener mejores resultados.
- **Innovación y creatividad:** Al entender las ciencias de los alimentos, puedes empezar a descomponer las recetas en sus principios básicos y experimentar de manera más efectiva.
- **Calidad y consistencia:** Al entender cómo los ingredientes interactúan a nivel molecular y cómo los cambios en el ambiente pueden afectar a estas interacciones, puedes mejorar la calidad y consistencia de tus platos.



TECNOLOGÍA

Si hay algo que nos define y separa del resto de los animales, es el uso de la tecnología. La capacidad que tenemos para **resolver un problema o conflicto mediante el uso de técnicas concretas** es inmensa.

Desde la herramienta de corte, siguiendo con el fuego y la inmensa cantidad de materiales para cocinar, a la conservación de los alimentos, la fermentación, técnicas de vanguardia...

Hay tantas cosas que damos por hecho desde que nacemos, que las realizamos sin pensar y no nos paramos a ver cómo funcionan o por qué lo hacemos. Y es ahí donde tenemos que hacer hincapié para ser mejores chefs: aprender cómo funciona para mejorar o ser más creativos.

Siguiendo los pasos de las clases, veremos el siguiente escalón que nos ha llevado a desarrollar la cocina a niveles insospechados hace 100 años y sentaremos las bases para la revolución culinaria del futuro.

- **Ampliar el repertorio de habilidades:** Al aprender una variedad de técnicas culinarias, desde las más tradicionales hasta las más vanguardistas, adquirirás un amplio conjunto de habilidades que podrás aplicar en diferentes contextos de la cocina.
- **Adaptabilidad:** El conocimiento de múltiples técnicas te permite adaptarte a una variedad de situaciones y requisitos culinarios. Por ejemplo, podrás ser capaz de improvisar si faltan ciertos ingredientes o herramientas, o de ajustar tu enfoque para satisfacer diferentes preferencias dietéticas o culturales.
- **Innovación:** Al conocer tanto las técnicas tradicionales como las modernas, podrás combinarlas o modificarlas de forma novedosa para crear nuevos platos y presentaciones. Quien no innova, está destinado a extinguirse.
- **Entender la ciencia de la cocina:** Adquirir una comprensión más profunda de aquellas técnicas culinarias modernas que están basadas en principios científicos, como la cocción *sous-vide* o la esferificación en la cocina molecular.

HORAS



12

SESIONES



8

FORMATO



D

Por:
Anna Paré

HORAS



75

SESIONES



31

FORMATO



D

Por:
Adrià Benages, Edgar Coder, Roger Serrahima, Max Boniface, Àlex Todó, Manel Guirado, Aleix Saiz, Xavier Aguado

Conocimientos de **TECNOLOGÍA**



TECNOLOGÍA APLICADA

Los fundamentos del CIB sentarán las bases de tu cocina. Una manera de cocinar que te acompañará siempre en tu carrera profesional y a la que acudirás en más de una ocasión para resolver un desafío culinario. Aquí es donde darás más rienda suelta a tu creatividad para dominar el arte de la cocina y dar con propuestas gastronómicas innovadoras y deliciosas.

- **Aplicación práctica de teoría:** La cocina es una disciplina muy práctica. Sin importar cuánto conocimiento teórico se tenga sobre técnicas culinarias, ingredientes y principios científicos, no se puede realmente entender hasta que se pone en práctica. Esta asignatura te permite aplicar lo que has aprendido en un entorno real y tangible.
- **Desarrollo de habilidades manuales y creativas:** Cocinar implica una mezcla de habilidades técnicas y creativas. La materia "Tecnología Aplicada" te permite practicar y perfeccionar tus habilidades técnicas, desde el correcto corte de ingredientes hasta el manejo de distintas herramientas de cocina. Todo dentro de un marco de libertad para experimentar y expresar tu creatividad.
- **Experiencia de resolución de problemas:** En el entorno de la cocina te tocará enfrentarte a desafíos y situaciones imprevistas, ya sea porque un plato no sale como te esperabas o porque debes adaptar una receta debido a restricciones dietéticas. Este entorno te enseñará a pensar rápidamente, a adaptarte y a encontrar soluciones creativas a los problemas.
- **Feedback y mejora continua:** En Tecnología Aplicada, recibirás comentarios sobre tu trabajo, tanto de tus profesores como de tus compañeros. Esta retroalimentación es muy valiosa para aprender y mejorar. Además, la posibilidad de probar y degustar tus propias creaciones te ayudará a afinar tus habilidades sensoriales y a entender mejor cómo tus decisiones en la cocina afectan al producto final.



ESPECIALIDADES

Son sesiones en las que verás y practicarás las caras de las **especializaciones del CIB**: la cocina dulce, la cocina integrativa y saludable, y las técnicas avanzadas en cocina.

- **Mostrar y demostrar las posibilidades que otorga el conocimiento** de las materias que se imparten en los cursos de especialidades para poder desarrollar tu profesión gastronómica.
- **Ampliación del repertorio:** Conocer técnicas para controlar el fuego y las bajas temperaturas y especialidades como pastelería y chocolatería, te permitirá ampliar tu repertorio de habilidades culinarias y, por lo tanto, cómo crear una gama más amplia de platos y productos.
- **Diferenciación:** Las habilidades especializadas pueden ser un factor diferencial para ti como chef, lo que puede abrirte más caminos profesionales y acercarte a nuevas profesiones dentro del sector industrial alimentario.

HORAS

225

SESIONES

39

FORMATO

T

Por:
Adrià Benages, Edgar Coder, Roger Serrahima, Adrià Rodón, Íngrid Farré, Aleix Saiz, Jordi Farrés, Juanmi Íñiguez, Martha García

HORAS

18

SESIONES

3

FORMATO

D

Por:
Roger Serrahima, Edgar Coder, Jordi Farrés, Adrià Rodon,

Conocimientos de CONTEXTO

By: David Colom
David Leon
Manel Guirado
Frederic Varo
Isabel Mariscal
Pep Nogué
Nacho Baucells
Adrià Benages
Edgar Coder
Roger Serrahima

Lorenzo Sacchi
Manuel Alvarado
Dulce González
Juanmi Íñiguez
Atsushi Takata
Roger Ortuño
Lluís Riera
Gabriel Durán
Clara Pallarès
Patricia Jurado



MARCO CULTURAL: HISTORIA

La **historia de la gastronomía** pretende ser un recorrido por la comprensión de la cocina en su contexto. Debe entenderse esta disciplina como **ámbito cultural transversal** de modo que los alumnos tengan herramientas diversas para analizar, comprender y comparar los diversos modos de comer en las diferentes épocas de la humanidad, teniendo en cuenta el contexto sociocultural, económico y político.

Con una metodología participativa, analizaremos platos representativos de cada época histórica y apreciaremos cómo son el espejo de una sociedad determinada con toda la carga de símbolos y creencias que eso presupone.

Es necesario que el alumno entienda que la gastronomía es el acto humano por excelencia, el inicio mismo de nuestra historia como especie.

Estas sesiones te permitirán:

- Descartar la idea de que el conocimiento gastronómico es un saber menor que solo atañe a una élite de la sociedad.
- Analizar cada época como una lucha permanente entre la amenaza del hambre, la consecución y conservación del alimento, su transformación en cocina y la forma más elevada de esto último en gastronomía.
- Descubrir, comprender y analizar aquello que cada plato nos dice acerca de los hombres de la época en la cual se inscriben.
- Conocer la labor de los cocineros y gastrónomos más destacados de cada época y analizar sus obras.
- Observar la gastronomía como cruce de caminos culturales e históricos.
- Analizar y entender el verdadero sentido de palabras clave como fusión, intercambio, territorio y producto.
- Manejar el lenguaje gastronómico con precisión.
- Conocer, leer y analizar las obras de referencia básicas en el saber gastronómico.



MARCO CULTURAL: PERIODISMO GASTRONÓMICO

La comunicación y la cocina forman parte de la esencia del ser humano desde sus inicios. No podemos entender la evolución humana sin estas dos facetas. En esta asignatura vamos a conocer las bases de la comunicación y sus distintas expresiones, dando especial relieve a la **comunicación centrada en la gastronomía**, ya sea como tema contenido en sí mismo o como vehículo expresivo.

- **Adquirir un conocimiento general de la comunicación**, así como de las principales formas y medios, prestando especial atención a las redes y las nuevas tecnologías de la comunicación y la información. De este modo, el alumno deberá ser capaz no solo de obtener información e inspiración a través de distintas fuentes, sino que formará parte como entrevistador, colaborador... e incluso será capaz de generar sus propios contenidos.
- **Comprender el funcionamiento interno del sistema de la comunicación gastronómica y sus actores**. Sabiendo cómo son los flujos de comunicación entre restaurantes, medios de comunicación, periodistas o agencias, el alumno aprenderá a facilitar la información adecuada para generar impacto y podrá detectar oportunidades para dar a conocer su producto mediante formatos escritos y audiovisuales.
- Establecer una buena **relación personal y profesional con los críticos gastronómicos** y adquirir las herramientas necesarias para lidiar con las críticas.

HORAS



15

SESIONES



6

FORMATO



D

Por:
David Colom

HORAS



15

SESIONES



5

FORMATO



D

Por:
David Leon Himelfarb
Manel Guirado
Frederic Varo
Isabel Mariscal

Conocimientos de **CONTEXTO**



MARCO CULTURAL: **TENDENCIAS**

Sesiones enfocadas a la **actualidad culinaria y de vanguardia**. Este espacio está destinado a explorar aspectos más relevantes tecnológica y metodológicamente, y, a la vez, relacionados con producto.

El Noor de Paco Morales, microconceptos de éxito como Bistrot Bilou, el uso del producto como referencia de calidad en Nandu Jubany o Artur Martínez del restaurante Aurt. Estos son algunos de los modelos creativos e innovadores que conocerás, así como adaptaciones de modelos de negocio a ámbitos globales, estudios de conceptos de negocio y **nuevas filosofías de trabajo y de concepto**.

Las sesiones de tendencias te permitirán:

- Situarte como alumno en el plano actual de la cocina sobre producto, método y tecnología. **Enaltecer las bases tradicionales culinarias sobre las que se sustenta la cocina moderna o contemporánea.**
- Conocer chefs que tienen un discurso claro y coherente más allá de estrellas o marcas comerciales.
- **Conocer corrientes culinarias**, filosofías de trabajo, tendencias y corrientes filosóficas en la cocina que pueden ofrecer una visión más amplia de la gastronomía.
- Conocer diferentes conceptos de negocio y tipologías de cocina.



MARCO CULTURAL: **TERRITORIOS**

Territorios es el espacio que te permite conocer cómo afectan el contexto, los productos y las tecnologías a **la forma de cocinar según el territorio geográfico en el que se aplica**. Enriquecerás tus conocimientos gastronómicos y tu base de datos de sabores y técnicas aplicables según el producto que desees manipular, así como extrapolar estos conocimientos para aplicarlos a otros contextos.

Las sesiones de territorios te prepararán para:

- **Conocer las bases y las técnicas aplicadas según el territorio** a tratar.
- Enriquecer los conocimientos referidos a la utilización de especias, condimentos y otros ingredientes atípicos a la cultura propia del alumno.
- **Entender cómo afecta el contexto sociocultural** a la manera de comer y relacionarse a través de la comida.
- **Conocer la evolución de la cocina de un país** según las influencias que ha recibido (migración, zonas de influencia o costumbres propias del territorio).
- Conocer las posibles aplicaciones de los conocimientos aprendidos en actividades de evaluación como son los Challenge.

HORAS



11

SESIONES



2

FORMATO



D

Por:
Pep Nogué
Nacho Baucells

HORAS



42

SESIONES



7

FORMATO



D

Por:
Adrià Benages, Edgar
Coder, Roger Serrahima,
Lorenzo Sacchi, Manuel
Alvarado, Dulce
González, Juanmi
Íñiguez, Atsushi Takata,
Roger Ortuño

Conocimientos de **CONTEXTO**

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 lo sensorial como nutritivo e higiénico. Deben ser capaces de tratar adecuadamente los alimentos y bebidas en todas las fases de la cadena alimentaria en que intervienen.

La materia Framework recoge todos los capítulos que tienen que ver con el marco de tu trabajo, en especial de la **seguridad alimentaria, la gestión de la cocina y la higiene laboral**.

Estas sesiones te permitirán:

- Conseguir que, como alumno, al finalizar tus estudios, seas capaz de asumir la responsabilidad que te corresponde en el **cumplimiento de los criterios de la seguridad alimentaria**.
- Disponer de pautas para efectuar el diseño y la gestión de cualquier tipo de cocina a través del prisma de la higiene.
- Adquirir la capacidad de organizar el autocontrol de tu empresa, aplicando todos los medios modernos de que se dispone para garantizar el servicio de alimentos seguros a tus clientes.
- **Visualizar la importancia del diseño del local** para aplicar los conocimientos adquiridos desde un punto de vista de producción higiénica y organización ergonómica del espacio.
- Adquirir los conocimientos básicos para realizar un control económico adecuado a cada tipo de negocio.

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.

- **Acercarte a ese futuro**, que te prepare de antemano y puedas dirigir tu mirada hacia él con más propiedad que quien no tuvo la oportunidad de conocerlo con anterioridad, asumiendo un rol de ventaja frente a tus competidores.
- Apreciar y valorar tanto la necesidad de formarse en la adquisición de nuevos conocimientos mediante la formación continua como **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
		
18	9	P

Por:
Lluís Riera, Gabriel Durán, Clara Pallarès

HORAS	SESIONES	FORMATO
		
8	2	P

Por:
Patricia Jurado
Invitados expertos



DESARROLLO DE HABILIDADES LATERALES

120 HORAS

20 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.

En una cocina no solo se requiere dominar las técnicas culinarias, sino también trabajar en equipo, liderar personal y gestionar operaciones.

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.

Ser buenos profesionales, sí. Pero también buenas personas.

MANEJO DE UNO MISMO

Este bloque combina tres áreas críticas para un cocinero completo y exitoso. "Creativity Bootcamp" desbloquea la innovación y el aprendizaje profundo. "Comunicación Eficiente" mejora las habilidades de presentación y conexión con la audiencia. Y "Salud Mental", impartida por el Instituto Guttman, promueve la resiliencia y la salud emocional.

HORAS	SESIONES	FORMATO
72	9	W

MANEJO DE OTROS

Este capítulo se enfoca en el manejo de otros, enseñando a los alumnos a colaborar en un entorno culinario diverso y dinámico. Esta formación promueve el desarrollo de habilidades interpersonales, la construcción de una cultura de cooperación y respeto, y el aprovechamiento de la diversidad.

HORAS	SESIONES	FORMATO
6	1	W

MANEJO DEL NEGOCIO

Este bloque capacita a los alumnos en la gestión eficaz de un negocio culinario. "Toma de Decisiones" enseña cómo tomar decisiones estratégicas, optimizando recursos y mitigar riesgos. "Comunicación Dirigida" enfatiza el poder del *storytelling* para construir una marca sólida, comunicar valor, generar conexiones emocionales y atraer inversiones.

HORAS	SESIONES	FORMATO
42	10	W

Manejo de

UNO MISMO

By: Eduard Bosch
Gonzalo Hermo
Instituto Guttmann
Javier Blasco
Jordi Gràcia
Jordi Reixach
Maite Vallet



BOOTCAMP DE CREATIVIDAD

Cada vez somos más conscientes de que vivimos en un entorno cambiante y acelerado, al que algunos se refieren como V.U.C.A, es decir, volátil, incierto, complejo y ambiguo. Si bien este dinamismo no afecta por igual a todos los sectores, todos los sectores se ven afectados por estas dinámicas.

El World Economic Forum asegura que en 2027 la creatividad será la primera habilidad más valorada en el entorno laboral. En 2023 fue la segunda. Podríamos decir que la creatividad está relacionada con la generación de ideas, mientras que la innovación hace referencia a la creación de valor, al transformar las ideas en resultados. Las empresas innovadoras están casi siempre dirigidas por líderes innovadores. Por lo tanto, si queremos innovación, necesitamos líderes que valoren la creatividad (y la innovación) y sean capaces de crear las circunstancias para que estas florezcan.

En esta secuencia de talleres trabajaremos para **identificar y potenciar tus habilidades creativas** con el fin de que puedas **convertirte en un líder innovador y sepas empoderar al equipo que dirijas**.

- **Estimulación de la Creatividad:** Este intensivo permite a los estudiantes sumergirse completamente en el proceso creativo. Los facilitadores proporcionan herramientas y técnicas para desbloquear la creatividad y la innovación.
- **Aprendizaje Experiencial:** La intensidad del *Bootcamp* fomenta un aprendizaje profundo y duradero. La vivencia constante y directa puede provocar *insights* y entendimientos que pueden no surgir en un entorno de aprendizaje más tradicional.
- **Expansión de perspectivas:** Al estar dirigido por profesionales con experiencia en El Bullilab y Rocalab, el *Bootcamp* te expone a ideas y métodos revolucionarios en la gastronomía, expandiendo tu perspectiva de lo que es posible en la cocina.
- **Desarrollo Personal:** Este tipo de experiencias intensivas también puede fomentar tu crecimiento personal, ayudándote a superar barreras, aumentar tu confianza y fortalecer tu capacidad de adaptación y resiliencia.

HORAS



48

SESIONES



2

FORMATO



W

Por:
Jordi Reixach



COMUNICACIÓN EFICIENTE

Son sesiones en las que desarrollarás habilidades que te servirán para **mejorar tu comunicación** y te prepararán para un mundo abierto donde saber expresarse con la palabra, los gestos y la imagen es extremadamente importante para conseguir lo que quieres.

La comunicación efectiva requiere formarse en escucha activa, en formulación de preguntas poderosas, en retroalimentación constructiva y en construcción de relaciones de confianza. El objetivo es **desarrollar criterio para poder adaptar tu comunicación a cada situación**.

En las sesiones de comunicación eficiente se trabaja para superar retos tanto a nivel personal como profesional.

- **Presentación y Estética:** Sabemos que el aspecto visual de un plato puede influir significativamente en la percepción del sabor y la satisfacción del comensal. Presentar platos de forma atractiva y estimulante está muy relacionado con la psicología del color y la fotografía de alimentos.
- **Conexión con la Audiencia:** Ya sea para conectar con clientes, proveedores u otras personas, y ya sea delante o detrás de cámara, trabajar la habilidad para comunicarse efectivamente es una habilidad cada vez más importante en la era digital.
- **Comunicación de Ideas:** La elaboración de mensajes y el uso efectivo de la voz pueden ayudar a comunicar ideas y conceptos de manera clara y persuasiva, tanto en la explicación un menú a un cliente o en la presentación de una nueva idea a un equipo de cocina.
- **Marca Personal y Promoción:** En un mundo cada vez más conectado y visual, ser capaz de capturar y compartir eficazmente la esencia de la comida y la experiencia gastronómica puede marcar la diferencia en el éxito de un chef o restaurante.
- **Mantener la Atención:** Comunicando con claridad y concisión y usando los cuadrantes del lenguaje paraverbal es más sencillo mantener la atención, despertar el interés y aumentar el deseo. Ese carisma necesario también permite una mayor capacidad de persuadir y decantar decisiones.

HORAS



30

SESIONES



6

FORMATO



W

Por:
Javier Blasco, Maite
Vallet, Jordi García, y
Gonzalo Hermo

Manejo de UNO MISMO



MENTAL HEALTH

La búsqueda del bienestar emocional y del equilibrio necesario para afrontar los retos del día a día forman parte de las inquietudes de muchas personas. Es importante poder **entender cuáles son los pilares básicos que conforman nuestro bienestar emocional y qué podemos hacer para mejorarlo**. Además, **el entorno culinario es un entorno especialmente susceptible a estrés**, así como a abuso de diferentes tipos de sustancias, por lo que lo hace un entorno vulnerable ante diferentes dificultades de tipo emocional y de gestión conductual.

Esta materia pretende poder formarte sobre bienestar emocional, darte como alumno las herramientas para identificar patrones de gestión conductual y emocional, y darte pautas y estrategias para su manejo en el día a día de una forma saludable, enfatizando el estrés. Además, pretende presentarte un escenario de patrones habituales de gestión conductual y emocional que se pueden encontrar en el mundo culinario, dando espacio a hablar del abuso de sustancias. Se pretende **realizar psicoeducación sobre patrones de consumo, abuso y adicción, así como de forma general poder dar información sobre el efecto de diferentes sustancias**; todo ello con el objetivo de que seas capaz de identificar las señales de alarma y encontrar soluciones saludables y estrategias alternativas.

Finalmente, se pretende que estas estrategias individuales las puedas aplicar con tu grupo de iguales y que las puedas generalizar para mejorar la cohesión de grupo, la gestión de conflictos y la empatía.

- **Entender qué es el bienestar emocional:** La cocina puede ser un ambiente de alta presión. Identificar qué tipos de patrones de afrontamiento se tienen ante situaciones estresantes, tener herramientas para identificarlos y poder manejarlos de forma saludable.
- **Resiliencia:** Aprender estrategias para afrontar situaciones difíciles puede ayudar a los individuos a ser más resilientes, permitiéndoles recuperarse más rápidamente y adaptarse mejor a los desafíos.
- **Prevención de enfermedades mentales:** La formación en salud mental puede ayudar a prevenir trastornos como la depresión y la ansiedad, proporcionando herramientas para identificar y gestionar los síntomas antes de que se conviertan en un problema grave.
- **Fomento del bienestar general:** Ser capaces de identificar diferentes patrones no saludables en el entorno culinario y poder encontrar soluciones saludables para manejarlos. Un estado mental saludable puede contribuir al bienestar general, aumentando la satisfacción personal y laboral, mejorando las relaciones interpersonales y promoviendo un rendimiento laboral más efectivo.
- **Diferenciar entre abuso y adicción:** Entender qué es el síndrome de abstinencia y el efecto que tienen diferentes sustancias en el organismo.

HORAS



6

SESIONES



2

FORMATO



W

Por:
Instituto Guttmann

Manejo de **OTROS**

Por: Maitte Vallet



TRABAJO EN EQUIPO

Toda organización es fundamentalmente un equipo constituido por sus miembros. Desde el nacimiento de esta, el acuerdo básico que establecen sus integrantes es trabajar en conjunto, ya sea a través de los grupos que inicialmente se conforman y que posteriormente pueden evolucionar a un grupo que verdaderamente trabaja en equipo. En estos equipos se definen las estrategias, procedimientos y metodologías que utilizan sus integrantes para lograr metas de alto nivel. De ahí la necesidad de identificar los elementos básicos para lograr “trabajar en equipo”.

Para lograr una mejor comprensión de lo que es trabajo en equipo, revisaremos la definición de lo que es un grupo y los factores que afectan la dinámica de este, así como la identificación de las metas individuales de los miembros del grupo, las actitudes, barreras y el funcionamiento del trabajo en equipo.

Las cocinas profesionales de hoy requieren personas que sepan coordinarse y respetarse porque nunca antes el trabajo en equipo fue tan importante. En estas sesiones **entenderás cómo funcionan los equipos de alto rendimiento y cómo manejarlos eficientemente**. Pero también un líder es aquel al que se le sigue porque se confía en él. Así, en esta materia aprenderás a **generar confianza en los tuyos para que puedas liderar equipos de alto rendimiento** con eficacia.

- **Colaboración:** La cocina es un ambiente de trabajo colaborativo por excelencia, donde todos los miembros deben coordinarse de manera eficiente para preparar y servir los platillos de manera oportuna y de alta calidad.
- **Habilidades Interpersonales:** El trabajo en equipo promueve el desarrollo de habilidades interpersonales, como la comunicación, la negociación, la resolución de conflictos y la capacidad para que los demás confíen en ti. Aprenderás a identificar las características de la comunicación en el trabajo en equipo y las barreras que afectan a la misma a través de la reflexión individual.
- **Cultura Organizacional:** Fomentar un ambiente de trabajo en equipo puede ayudar a crear una cultura de cooperación y respeto mutuo en la cocina. Esto puede conducir a un mayor compromiso y satisfacción laboral.
- **Diversidad e Inclusión:** En un entorno tan heterogéneo como el del CIB, el trabajo en equipo te puede ayudar a apreciar la diversidad y a aprender cómo aprovecharla para mejorar la creatividad y la calidad de tu trabajo.

HORAS



6

SESIONES



1

FORMATO



W

Por:
Maitte Vallet

Manejo del NEGOCIO

Por: Daniel Resnich
David Cuadrado
Antonia Cerrudo
Eduard Àvila
Beatriz Martín
Ferran Fisas
Jorge Vazquez



TOMA DE DECISIONES

Antes de tomar una decisión, cuando enfocamos nuestra atención en un problema, podemos tener algunas ineficiencias en el sistema. Muchas de ellas son conocidas: la influencia de las emociones, el pensamiento impulsivo..., pero otras nos pasan desapercibidas porque, desde nuestra infancia, nos han enseñado a pensar así. Entre ellas destaca el pensamiento ANLICO (Analítico-Lineal-Convergente) que nos limita enormemente para **tomar decisiones de forma correcta**.

Estas sesiones exponen cómo funciona este constructo y proporciona ideas y métodos para eliminar o reducir su negativa influencia.

- **Conocer nuestro estilo personal** de análisis y tratamiento de la información.
- Obtener un método que sistematiza el orden del pensamiento para reducir el efecto pernicioso del constructo. **ANLICO: El Método House de Resolución de Problemas**.
- **Concienciarnos del funcionamiento** del constructo ANLICO como clave distorsionadora del modelo de pensamiento que limita los enfoques globales, laterales (creativos) y divergentes de la toma de decisiones.



COMUNICACIÓN DIRIGIDA

No basta con disponer de un buen producto para convencer al mercado, es necesario venderlo asociándolo a unos valores, provocando emociones y contextualándolo en un escenario determinado. Y eso se hace a través de un relato paralelo al que llamamos **storytelling**.

- **Construcción de Storytelling:** Demostrar que el storytelling condiciona la percepción de los productos. Saber construir un relato a partir de los valores que se desean mostrar y saber seleccionar las emociones que se quieren provocar para construir un relato asociado a una propuesta gastronómica concreta.
- **Comunicación de Valor:** Las historias pueden comunicar de manera efectiva el valor y la singularidad de los productos o servicios de un negocio. En el caso de la gastronomía, pueden ayudar a transmitir la calidad de los ingredientes, la habilidad en la preparación de los alimentos, y la experiencia única que ofrece el restaurante.
- **Conexión Emocional:** El *storytelling* puede generar una conexión emocional con el público, lo que puede llevar a una mayor lealtad y repetición de la compra. Las historias pueden hacer que los clientes se sientan más involucrados y comprometidos con el producto.
- **Atracción de Inversiones:** Una historia bien contada puede ser persuasiva para posibles inversores potenciales. Puede demostrar la visión y la ambición del negocio, y convencer a los inversores de que vale la pena invertir en él.

HORAS



6

SESIONES



1

FORMATO



W

Por:
David Cuadrado

HORAS



12

SESIONES



2

FORMATO



W

Por:
Antonia Cerrudo
Daniel Resnich

Manejo del **NEGOCIO**



DISEÑO Y GESTIÓN DEL NEGOCIO

Un negocio gastronómico sin una administración eficiente está condenado a no funcionar. Y eso significa una gestión en aspectos como el diseño de cocinas, la gestión de compras, la economía empresarial y la tecnología emergente.

El diseño y la gestión del negocio son la piedra angular para garantizar la viabilidad del proyecto a largo plazo, especialmente en el vertiginoso mundo de la restauración. En un entorno donde la competencia es feroz y las tendencias cambian constantemente, es necesario contar con un plan sólido y adaptable para mantenerse a flote.

Un restaurante bien diseñado no solo atraerá a los clientes, sino que también optimizará los procesos internos, disminuirá los gastos y aumentará la eficiencia operativa. Será una gestión inteligente de los recursos, tanto humanos como materiales, la que nos permita adaptarnos rápidamente en un contexto donde las nuevas tecnologías y la inteligencia artificial ya son una realidad en el sector de la gastronomía.

Enfrentarse a los desafíos del mundo culinario moderno requiere habilidades sólidas y creatividad, también para la capacidad de gestión. Solo aquellos que comprendan la importancia de la planificación estratégica y la innovación tecnológica podrán garantizar la viabilidad y el éxito a largo plazo de su negocio en la industria de la restauración.

- **Dominar los principios del diseño de cocinas** y su aplicación en la organización eficiente de un negocio gastronómico.
- Organizar físicamente un negocio, seleccionar proveedores, y negociar términos favorables.
- Desarrollar habilidades para gestionar la compra de insumos y **optimizar la cadena de suministro** para minimizar el desperdicio.
- Aprender estrategias avanzadas de gestión de aprovisionamiento y análisis económico adaptado a cada tipo de negocio gastronómico.
- **Explorar y aplicar la Inteligencia Artificial generativa** en la creatividad culinaria.
- Aplicar estrategias de análisis económico, como el modelo de *Menu Engineering*, para maximizar la rentabilidad de los platos ofrecidos en el negocio gastronómico.
- Familiarizarse con diferentes formatos de recetas y fichas técnicas adaptadas para su uso en entornos profesionales, utilizando herramientas digitales avanzadas.

HORAS



24

SESIONES



7

FORMATO



W

Por:
Eduard Àvila, Beatriz
Martín, Ferran Fisas,
Jorge Vázquez



POTENCIACIÓN DE ACTITUDES

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.

75 HORAS

19 SESIONES

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
12	2	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
21	10	W

ACTITUDES PROFESIONALES

Las experiencias prácticas con productores de alimentos proporcionan una comprensión de la cadena alimentaria desde la producción hasta la comercialización, haciendo especial énfasis en la responsabilidad ética y la importancia de cada ingrediente. Vivirlo en primera persona permite conectar con el origen de los alimentos, lo que fomenta un mayor respeto por la materia prima y una fuente de inspiración para su creatividad en la cocina.

HORAS	SESIONES	FORMATO
42	7	E



Actitudes de

LIDERAZGO

Por: Maitte Vallet
Pep Nogué



LEADERSHIP

La capacidad de un chef de guiar a su equipo, liderar con eficacia y generar la confianza suficiente hacia sus compañeros no es cuestión genuina, sino fruto de un proceso de crecimiento personal.

Trabajar para convertirse en la mejor versión de uno mismo es el primer paso. Las sesiones de liderazgo son un baúl de herramientas y métodos para adquirir y entrenar las propias habilidades y el sostenimiento de equipos humanos desde el liderazgo activo.

- **Colaboración efectiva:** La confianza facilita la colaboración eficaz entre miembros del equipo. Cuando los miembros del equipo confían en su líder, están más dispuestos a compartir ideas, asumir responsabilidades y trabajar juntos hacia objetivos comunes.
- **Reducción del estrés y el conflicto:** Un liderazgo basado en la confianza puede disminuir el estrés y los conflictos dentro del equipo. Los miembros del equipo se sienten más seguros y menos amenazados en un ambiente donde la confianza es alta.
- **Aumento de la productividad:** Los equipos que confían en sus líderes suelen ser más productivos. La confianza puede conducir a un mayor compromiso, satisfacción en el trabajo y disposición para hacer esfuerzos extra.
- **Retención de personal:** Los líderes en quienes los empleados confían son más capaces de retener al personal talentoso. Los empleados que confían en sus líderes son más propensos a permanecer en la organización y a estar comprometidos con su trabajo.



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 solo 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



6

SESIONES



1

FORMATO



P

Por:
Maitte Vallet

HORAS



6

SESIONES



1

FORMATO



P

Por:
Pep Nogué & Guests

Actitudes SOCIALES

Por: Ferran Fisas
Francesc Balagué
Ona Mundó
Josep Gala
Pep Nogué
Martha García
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



21

SESIONES



4

FORMATO



P

Por:
Ferran Fisas, Francesc
Balagué, Ona Mundó,
Martha García, Pep
Nogué & Staff CIB

Actitudes

Por: Pep Nogué
Profesionales Invitados
Staff CIB

PROFESIONALES

EXPLORER

Las sesiones "Explorer" se celebran fuera del CIB y pueden durar todo el día. En ellas, asistirás a sesiones didácticas a través de vivencias reales que te permitirán **conectar con el origen de los alimentos**, entendiendo su producción, promoviendo la responsabilidad ética y estimulando la creatividad culinaria.

Su misión es **acercarte a la realidad de toda la cadena de valor** y hacerlo de forma que potencies unas actitudes concretas hacia la sostenibilidad, el ecologismo y el respeto al medio ambiente mientras aprendes a amar el producto.

- **Conexión con el origen:** Los estudiantes obtienen una comprensión más profunda y apreciación por la comida al conocer directamente a los productores y ver cómo se crían y cultivan los ingredientes. Esto promueve una mayor valoración y respeto por la materia prima.
- **Educación sobre la cadena alimentaria:** Esta experiencia proporciona a los estudiantes un conocimiento valioso sobre todo el proceso de la cadena alimentaria, desde la producción hasta la comercialización. Es importante para los futuros chefs comprender este proceso para hacer elecciones informadas en sus cocinas.
- **Experiencia de primera mano:** El aprendizaje experiencial es una forma poderosa de educación. Al interactuar directamente con los productores, los estudiantes pueden aprender de forma más profunda y duradera sobre la importancia de cada paso en la producción de alimentos.
- **Responsabilidad ética:** Al enfrentarse a la realidad de la explotación y sacrificio de animales, los estudiantes pueden desarrollar una conciencia y un criterio sobre su responsabilidad como chefs. 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.

HORAS



42

SESIONES



7

FORMATO



E

Por:
Pep Nogué,
Profesionales Invitados
Staff CIB



RECONOCIMIENTO DE POSIBILIDADES

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.

Casi todas las evaluaciones son en grupo y se evalúan diferentes componentes. Del mismo modo que el trabajo de una cocina es un trabajo de equipo y el restaurante es juzgado por el resultado de éste.

La evaluación debe ser útil y debe contener un componente de motivación (¿soy capaz de superarme?) y uno de visualización hacia el objetivo (¿cuán cerca estoy de mi propio objetivo?), proporcionando un nivel de autoconocimiento extraordinario.

90 HORAS

9 SESIONES

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
90	11	T A



CKS:
go + crudo

ed nuts cracker
with
ries and herb
top
orest hid

ITIVO
cke
w
nt

cerdo cebolla frijoles
leche huevos coliflor
Miel olives (evoo) Binds fin
Greece cereales
Latin entr.

especias + carne
curry

3 Ensalada Griega
w/ Med Spices
- olives, cheese

4

MANTECILLA Nuts ARBOR
caldos leche PATATE
MAYONAISA PATATE
azucar trigo
MAIN

SALSAS + BUTTER / NATA

5 CEREALS

6 FISH (PESCUPO)



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 presentar soluciones usando todo el conocimiento adquirido, tus habilidades y tus mejores actitudes.

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



90

SESIONES



9

FORMATO



T
A

Por:
Todo el personal docente del CIB



APLICACIÓN TRANSVERSAL

520 HORAS

La materia de *Internship* la realizarás al final de tus 8 meses lectivos del programa PCAC y te proporcionará una experiencia práctica y real en la industria culinaria. Te permitirá aprender de chefs destacados, ampliar tus habilidades culinarias y recibir seguimiento y apoyo durante tu experiencia. Es una oportunidad única para desarrollar una base sólida y aplicar los conocimientos adquiridos, preparándote para una exitosa carrera en el mundo culinario.

Puedes escoger entre un periodo de 3 meses (520 horas) o de 6 meses (1040 horas) para tu *Internship*.

HORAS	SESIONES	FORMATO
520	48	T



Aplicación

By: You

TRANSVERSAL



CIB PROGRAMA INTERSHIP

La principal misión del período de prácticas en restaurantes, el *stage*, es mostrar al alumno la realidad de una cocina profesional. En el CIB buscamos restaurantes y chefs que se comprometan en brindar una experiencia formativa como parte de la continuidad curricular del alumno:

- **Experiencia práctica real:** Durante el *Internship*, los estudiantes tienen la oportunidad de aplicar y consolidar los conocimientos y habilidades adquiridos en un entorno real de trabajo. Esto les permite experimentar de primera mano los desafíos y dinámicas de la industria culinaria.
- **Aprendizaje en condiciones reales:** Al trabajar junto a chefs experimentados en establecimientos reconocidos, los estudiantes se sumergen en un ambiente profesional y tienen la oportunidad de aprender de los mejores. Esto les brinda una perspectiva invaluable y les permite perfeccionar sus habilidades y técnicas culinarias.
- **Aprendizaje holístico:** El "Internship" complementa la formación teórica y práctica en el CIB al proporcionar una experiencia completa, abarcando diversas áreas de especialización en un restaurante. Los estudiantes pueden familiarizarse con diferentes partidas y especialidades, ampliando su conocimiento y habilidades culinarias.
- **Seguimiento y apoyo:** El seguimiento periódico por parte del CIB tanto con los estudiantes como con los establecimientos garantiza un apoyo constante durante el *Internship*. Esto ayuda a los estudiantes a enfrentar los desafíos y a aprovechar al máximo su experiencia de aprendizaje, asegurando un crecimiento continuo y un ambiente de aprendizaje enriquecedor.

Restaurantes de alto nivel y con sello CIB

En el CIB vamos un poco más allá de lo que normalmente se establece como el estándar de las prácticas profesionales. Elegimos los restaurantes uno a uno porque los sometemos a rigurosos criterios de evaluación antes, durante y después del *stage* con el objetivo de medir su capacidad y compromiso para que esta práctica sea compatible y considerada parte de la formación del alumno que la ejecuta.

- **1 de cada 3 restaurantes poseen el galardón de Estrella Michelin:** +200 acuerdos en prácticas internacionales.
- **Top 10 de restaurantes más solicitados con plazas disponibles:** Disfrutar, El Celler de Can Roca, Mugaritz, Noma, Xavier Pellicer, Lasarte, Berben, Aürt, Les Cols y Moments.
- **La categoría gastronómica que más se adapta a tu estilo:** diferentes cocinas de vanguardia, cocina de autor, cocina catalana, *meat bar*, cocina de fusión, cocina vegetal, cocina tradicional, cocina del mar, cocina de mercado, cocina de banquetes y *Street food*, cocina creativa y muchas más.
- **Los restaurantes valoran muy positivamente a los CIBers:** Durante los *stage*, los jefes de cocina destacan de los CIBers la rápida adaptación a los cambios, el dominio de las habilidades laterales y la actitud y la pasión por aprender y mejorar.

HORAS

520

FORMATO



T

PROGRAMA START

32 HORAS

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

16 SESIONES

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

En caso de que lo necesites, te ayudará a mejorar y a perfeccionar las bases culinarias. Dos días durante cinco 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.

HORAS	SESIONES	FORMATO
32	16	T



ser
CIBer

unidos por la amistad y una experiencia vital común



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

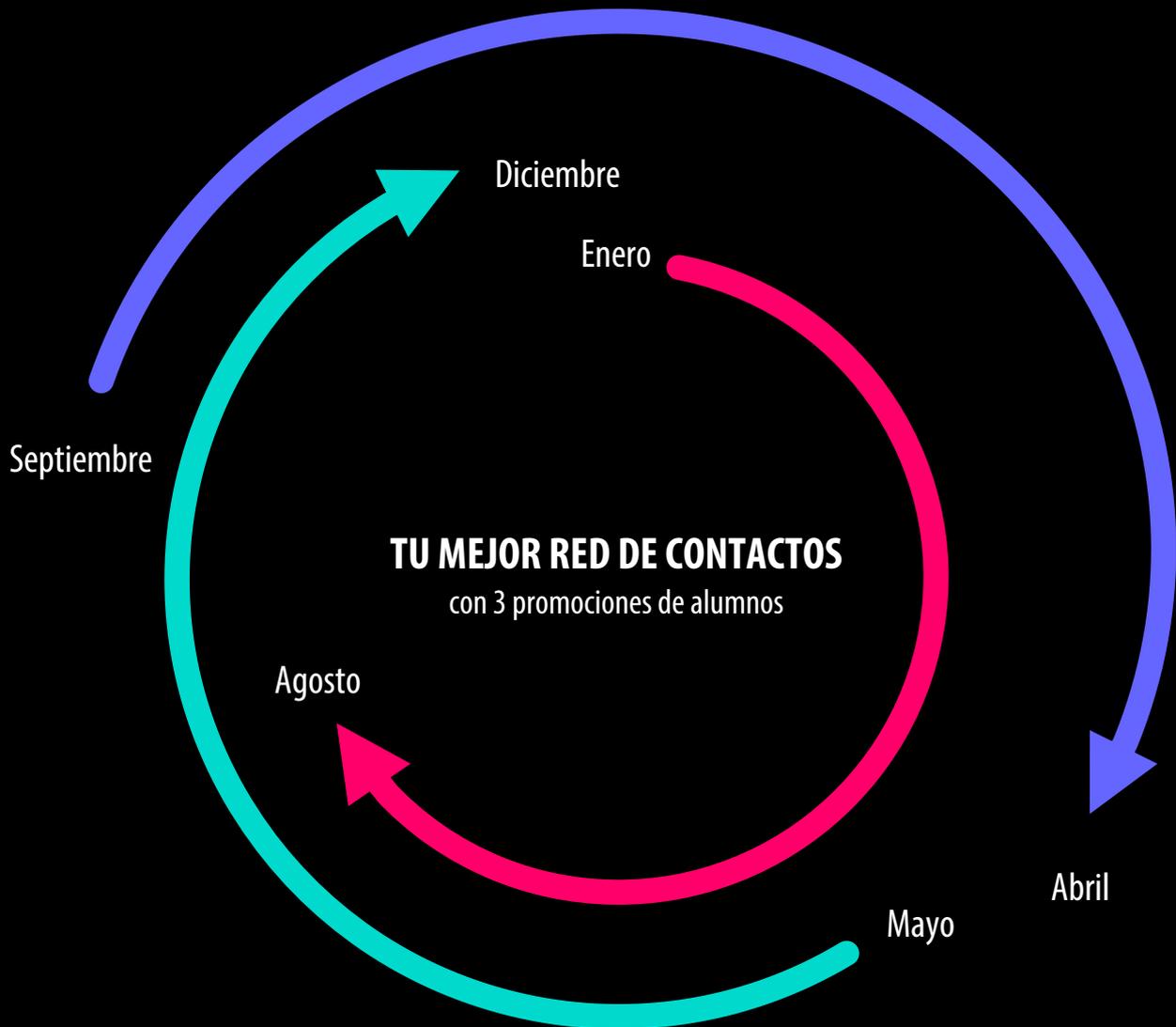
Los CIBers son disciplinados y comprometidos con su formación culinaria. Cumplen con sus tareas académicas y obligaciones sociales, demostrando dedicación y perseverancia. La disciplina les permite mantener altos estándares de calidad en su trabajo y les prepara para una carrera exitosa en la industria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

Soy CIBer

1. Nos regimos por nuestros valores (Responsabilidad, Valentía, Trascendencia y Disciplina) y los vivimos con coherencia.
2. Arriesgamos para ganar.
3. Establecemos metas compartidas.
4. Nunca nos rendimos, ni 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.

Red de alumnos CIBer

Unidos por la pasión, impulsados por el cambio. En el CIB, estudiantes de todos los rincones del mundo se reúnen para ser los protagonistas de una revolución culinaria sin fronteras



El PCAC se realiza 3 veces al año. Consta de 8 meses lectivos + los 3 o 6 meses de *stage*.

Las promociones comienzan en enero, mayo y septiembre, por lo que tendrás la oportunidad de conocer 3 promociones consecutivas y establecer contacto y lazos de amistad con muchas personas de todo el planeta que tienen la misma pasión que tú.

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

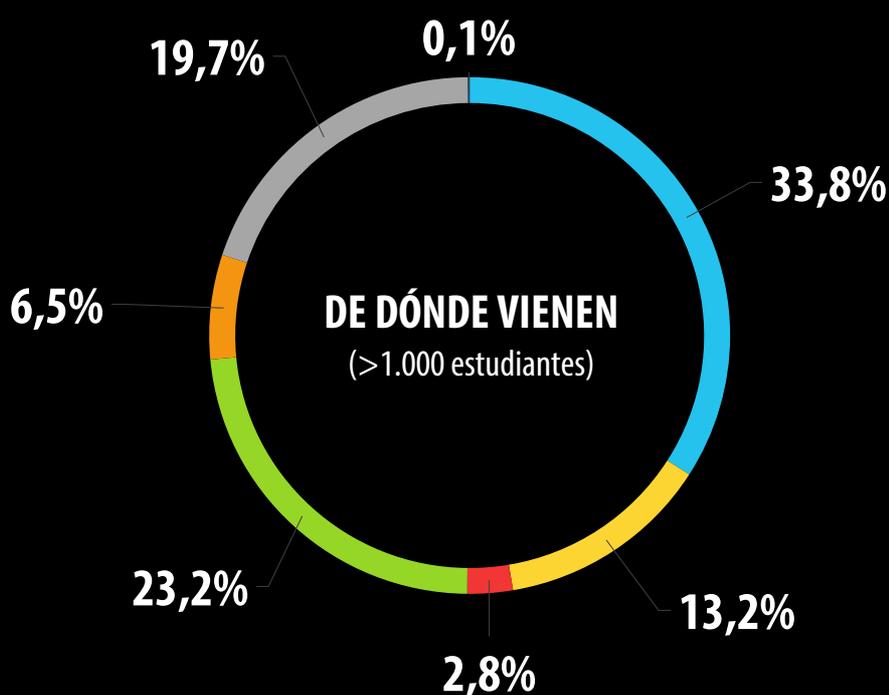
27.5

Igualdad de género

50%[↑]₊

Un mundo cada vez más pequeño

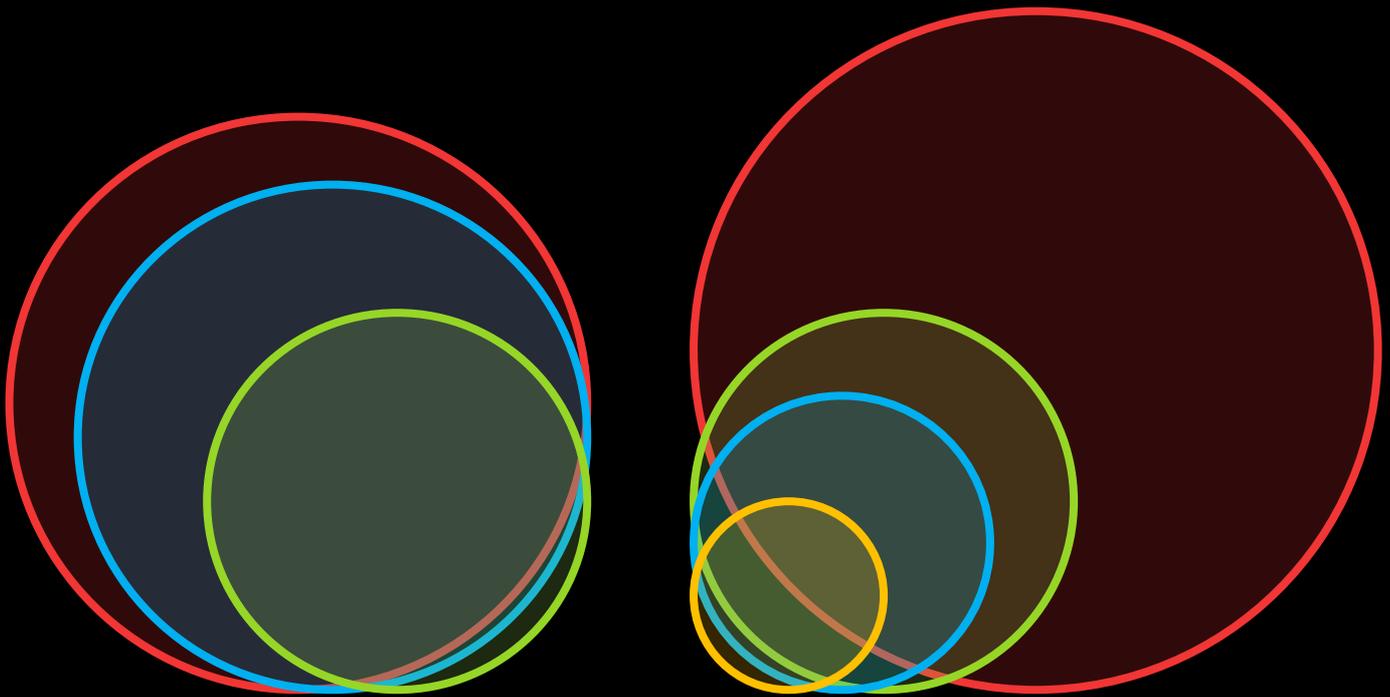
El mundo es redondo, está lleno de gente y es tuyo



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

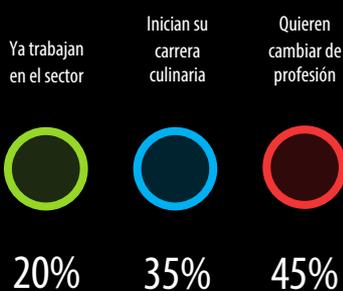
I choose my dream

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



¿A quién conoceré en el CIB?

Nos hemos convertido en el templo del *networking* internacional

CIBERS

1008

Estudiantes* desde que abrimos las puertas del CIB en el 2019

*Cifra a fecha de 3 de junio de 2024.

PAÍSES

90

El CIB es diversidad, multiculturalidad e internacionalización

PROFESIONALES

+200

Entre chefs, profesorado y staff para tejer una gran red de *networking*

CONTINUIDAD

27%

De nuestros estudiantes se matriculan en otros cursos mientras estudian en el CIB

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 toda 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 al emprendimiento y a 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 esta razón, 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. Aprovechalo al 100%.



■ Restaurantes ■ Hoteles ■ Otros



■ Cocina ■ Sala ■ Gestión ■ I+D ■ Otros



Sí

Quiero ser CIBer



I'm 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.

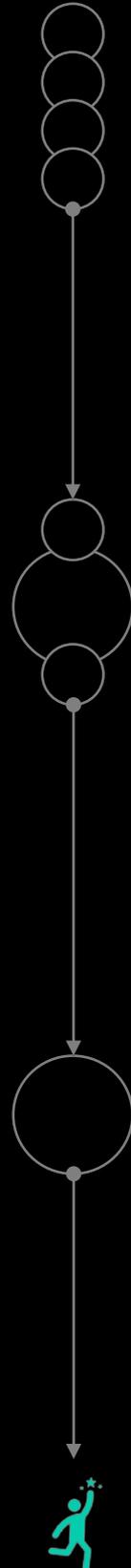
3

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 Comienza 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 o de jueves a sábado 08:00AM a 02:00PM o 3:00PM a 9:00PM Comienza 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 Comienza 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 martes a sábado 08:00AM a 02:00PM y algunas tardes Comienza cada enero, mayo y puntualmente en septiembre
PEC-H	Para personas, chefs y profesionales del ámbito nutricional que quieren integrar la salud en la gastronomía del siglo XXI.	230	12	De lunes a miércoles 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 Comienza 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 Comienza cada mayo y septiembre

Lo quiero todo

		HORAS	SEMANAS	HORARIO
	<p>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 <i>internships</i>. Hay cuatro combinaciones posibles detalladas en la siguiente página.</p>	+2236	+73	De lunes a viernes* 08:00AM a 02:00PM Comienza cada enero, mayo y septiembre
	<p>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 <i>internships</i>.</p>	+2076	+67	De lunes a viernes* 08:00AM a 02:00PM Comienza cada enero, mayo y septiembre
	<p>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 360° en el mundo de la pastelería y chocolatería profesional. Incluye los programas PEC-D1 + PEC-D2 + 3 meses de <i>internships</i>.</p>	980	37	De lunes a miércoles o de jueves a sábado 08:00AM a 02:00PM o 3:00PM a 9:00PM Comienza cada enero, mayo y septiembre
	<p>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 <i>internships</i>.</p>	+2006	+61	De lunes a viernes* 08:00AM a 02:00PM Comienza cada enero, mayo y septiembre
	<p>El MetaChef Diploma. Lo incluye TODOS. 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.</p>	+4256	+137	De lunes a viernes* 08:00AM a 02:00PM Comienza cada enero, mayo y septiembre

1 de cada 3
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	PEC-D1	PEC-D2	PEC-H	PEC-T	ECD	DCS	S3	S6	S12	
					875 LH	234 LH	234 LH	234 LH	300 LH	160 LH	408 LH	520 SH	520 SH	1040 SH	
Manager Diplomas															
ECP	Programa Chef Ejecutivo PCAC + ECD + S6	966	1040	2006	●					●			●		
ENC	Entrepreneurchef 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



WOMEN

NICK FUCKIT

WOMEN

WOMEN

I'm CIBer

ANNE
LER





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 **empresadora**, 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.

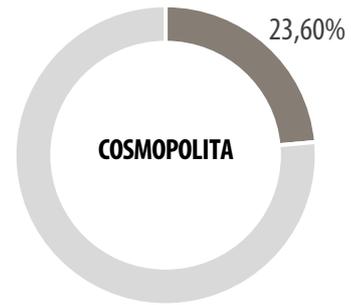
De todo hay en la ciudad. La Barcelona **deportiva**. Barcelona no solo es Messi y fútbol. Desde las Olimpiadas del 92, la ciudad celebra cada año las principales competiciones deportivas del mundo en F1, básquetbol, atletismo, rugby, hockey, tenis, hípica...

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.

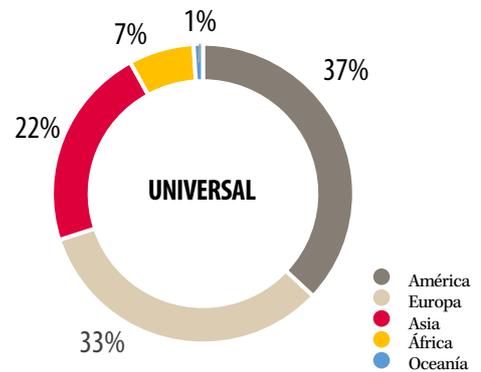


Barcelona es ese lugar donde converge gente de todo el mundo para estudiar, trabajar o simplemente observar.

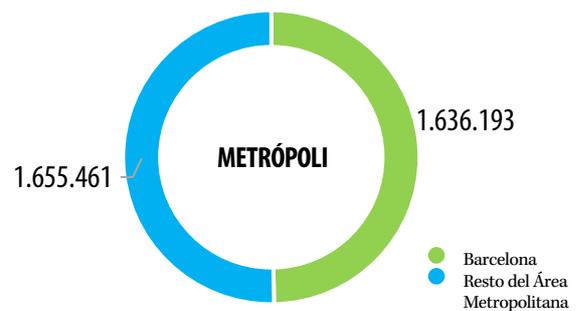
Residentes extranjeros en Barcelona



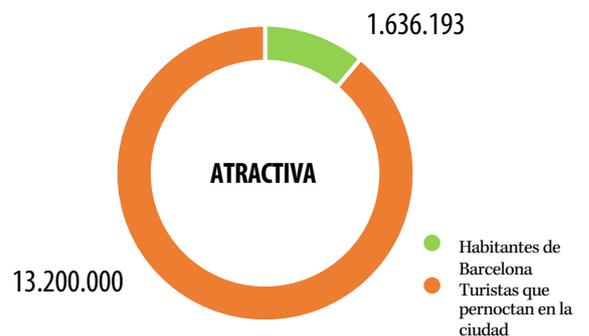
Origen de los residentes extranjeros en Barcelona



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