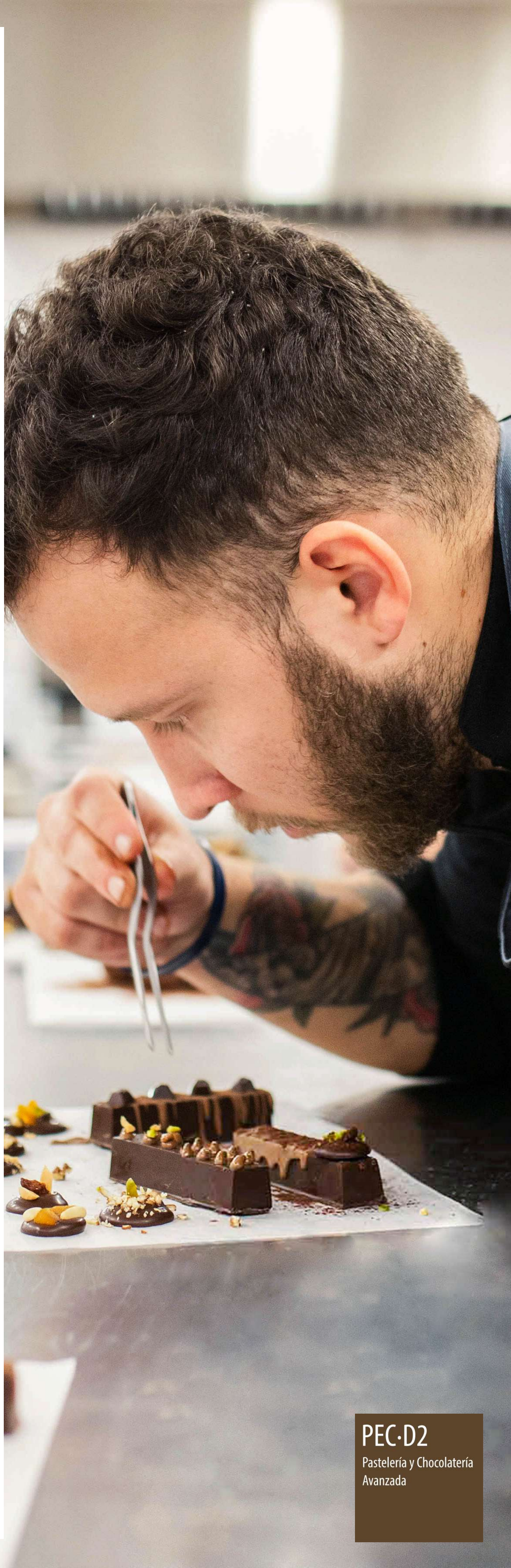
CIB® Culinary Institute of Barcelona

PASTELERÍA y CHOCOLATERÍA AVANZADA

PEC D1 • Pastelería y Repostería Profesional

© CIB· Culinariy Institute of Barcelona



PEC·D2

Pastelería y Chocolatería Avanzada

Manifiesto CIB

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

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

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

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

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

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

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

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

¿Por qué en el CIB?

Imagina una escuela donde lo imposible es posible.

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

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

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

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

Y nosotros nacimos para hacerlo.

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

Imagina

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

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

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

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

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

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

Imagina una escuela donde tan importante es imaginar como hacer.

Imagina una escuela donde el primer día es una fiesta.

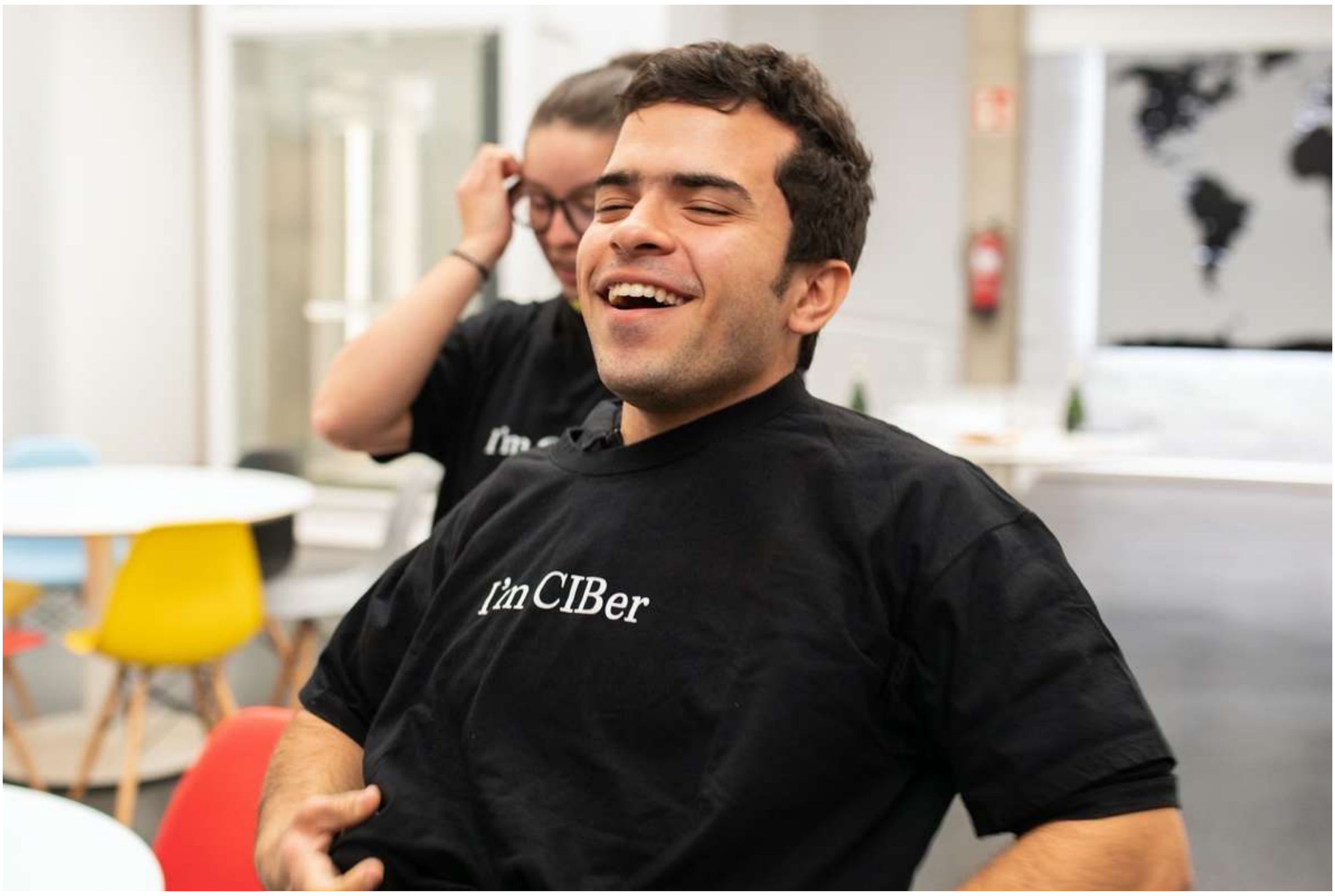
Imagina una escuela donde los alumnos llegan desde todas las partes del mundo y aprenden, trabajan, se entienden y se divierten juntos.

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

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

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

CIB®
PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada



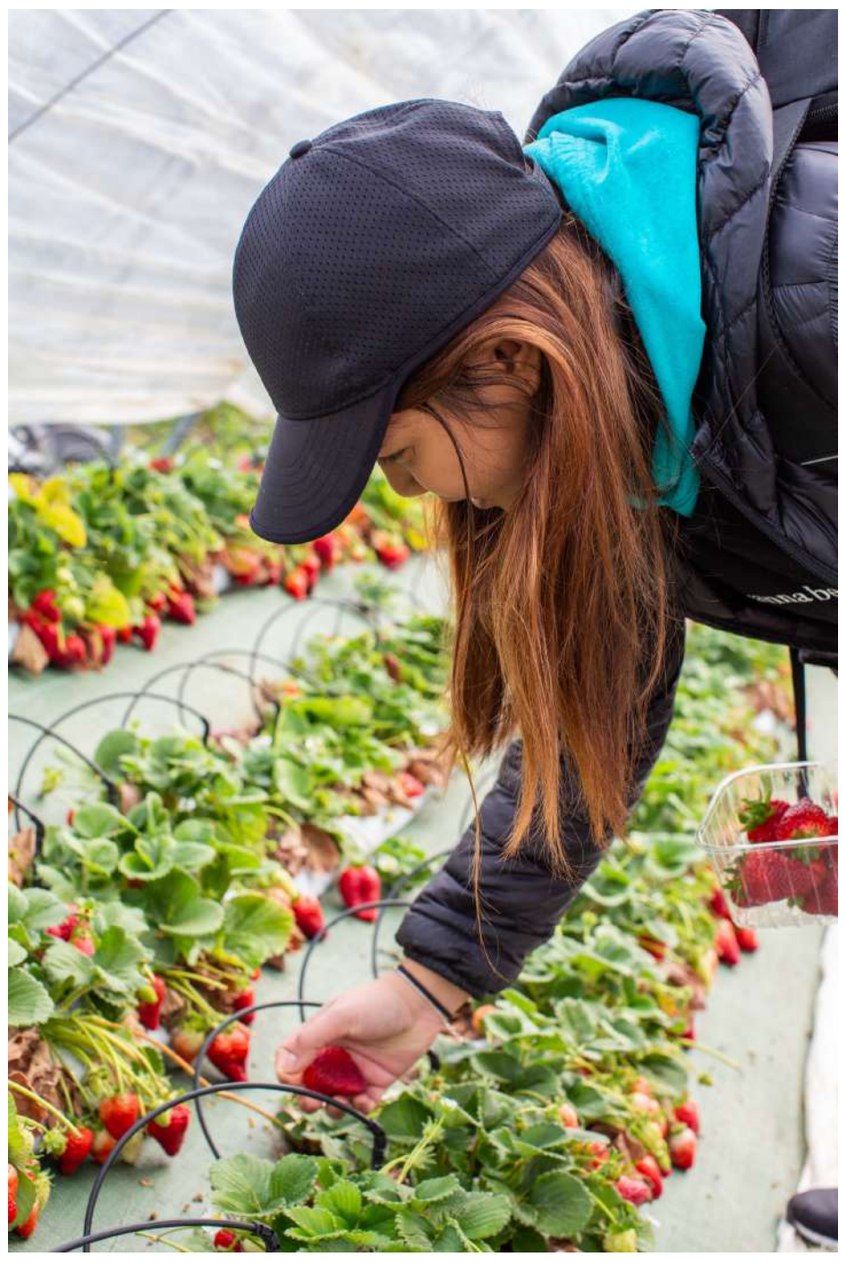
I wanna be CIBer

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

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

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

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



PEC-D+

Postgrado en Pastelería y Chocolatería Avanzada

El PEC-D+ es un curso de tres meses para descubrir tus talentos tanto en la pastelería como en la chocolatería compleja.
El programa está orientado a profesionales de la cocina y la repostería que quieren dar un salto a una mayor especialización para poder emprender y reinterpretar el mundo de los postres y el chocolate del siglo XXI.

Los alumnos y alumnas del postgrado de pastelería y chocolatería profesional llegan de todos los rincones del mundo, tienen un perfil emprendedor y son amantes de la creatividad y la innovación.

CIB® PEC·D2 Pastelería y Chocolatería Avanzada

PEC-D+

Postgrado en Pastelería y Chocolatería Avanzada

DURACIÓN	HORAS	HORARIO	ALUMNOS	CONVOCATORIAS	SESIONES
+3	**230**	**6**	**16**	**3**	**+ 145**
Meses	Horas lectivas	Horas diarias de lunes a miércoles de 8:00 a 14.00 o de 15:00 a 21:00	Alumnos por convocatoria en grupos de 8 alumnos	Convocatorias anuales enero, mayo y septiembre combinando turno de mañanas y tardes	Sesiones con objetivos propios con especialistas en activo para cada materia

Impulsamos la transformación de profesionales de la pastelería hacia los retos gastronómicos del siglo XXI.

El Postgrado de Pastelería y Chocolatería Profesional del CIB tiene una duración de tres meses lectivos con un horario de 6 horas diarias tres días por semana alternando turno de mañana o tarde según la convocatoria.

Este postgrado está dirigido a aquellos profesionales ya experimentados del sector culinario o de la repostería que quieren alcanzar el más alto nivel de especialización para aplicarlo a sus emprendimientos, en las partidas de postres de los restaurantes de alta gastronomía, y en los obradores de pastelería o chocolatería.

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

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

Más allá de la pastelería y chocolatería. Formamos a los protagonistas para la cocina dulce del siglo XXI

CREATIVIDAD E INNOVACIÓN	VIVENCIAS	CIB WORKSHOPS	TRABAJO DE CAMPO	CHALLENGE
10%	**3**	**3**	**3**	**36**
Del contenidos para el desarrollo de habilidades laterales aplicadas a la creatividad	Sesiones acerca de las vivencias de invitados especiales	Workshops para desafiarse a uno/a mismo/a	Salidas formativas experienciales	Horas en retos que evalúan transversalmente todo lo aprendido

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

Estar preparado para el siglo XXI que acaba de empezar imponiendo nuevas reglas ha de hacerse con nuevas metodologías de enseñanza y de aprendizaje.

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

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

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

¿Por qué creatividad e innovación?

La creatividad e innovación está implícita entodas las sesiones, workshops y challenges donde se trabajan las herramientas y las dinámicas.

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

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

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

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

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

¿Con quién estaré estudiando?

Cómo son los alumnos del CIB

INTERNACIONAL	EDAD	PARIDAD	PROSESIONALES	EMPRENDEDORES
90%	**28.3**	**100%**	**100%**	**30%**
Son estudiantes llegados de otros países	Es la edad promedio de los alumnos del CIB	Tratamos de conseguir la máxima diversidad de género posible	Con experiencia o titulación en pastelería profesional	Perfiles heterogéneos que ya han emprendido o desean emprender

El siglo XXI exige una actitud diferente frente al consumo, las propuestas, los alimentos y las personas. Por eso, se precisan nuevos agentes de cambio que lo hagan posible.

Mucho más que una escuela, el Culinary Institute of Barcelona es un lugar donde experimentar la educación de una forma diferente, donde vivir un intercambio internacional con personas de culturas muy distintas, pero con una pasión y un objetivo común, donde explorar la creatividad e innovación como nunca antes lo habías hecho.

Nuestros estudiantes son personas con un marcado carácter y espíritu emprendedor e inconformista que quieren formarse en la pastelería y chocolatería avanzada y protagonizar los nuevos paradigmas del siglo XXI.

Más de 60 países están presentes en nuestras aulas y el lenguaje común es siempre la gastronomía, el buen humor y el respeto a las nuevas y viejas ideas.

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

¿Cómo son las instalaciones del CIB?

1.600m² de escenarios formativos

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

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

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

Nuestra metodología no solo comprende e incluye excelentes escenarios de aprendizaje, sino que los usamos como recurso compartido con el alumno porque lo hace suyo desde el primer día.
Toda nuestra tecnología está a tu servicio y podrás usarla como si fuera tuya para tus pruebas y trabajos de investigación.

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

CHALLENGE

Nuestra forma de evaluar es tu mayor reto

CHALLENGE	HORAS
3	**36**
Son los retos en los que vas a participar durante este programa	Horas invertidas en Challenge para que apliques todo lo aprendido

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

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

Evaluamos de forma transversal todos los conocimientos adquiridos mediante retos, llamados CHALLENGE en los que aplicarás la creatividad e innovación para resolver desafíos a los que nunca antes te habías enfrentado. Te darás cuenta de lo que aprendes en cada uno de ellos y, sobre todo, llevarás tu aprendizaje mucho más lejos.

Y recuerda, aquí un 5 no es suficiente.

CIB® PEC·D2 Pastelería y Chocolatería Avanzada

PEDAGOGÍA CIB®

Lo más importante es asegurarnos de que el alumno aprenda

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

Sabemos que todo el que viene al CIB lo hace para aprender y todo lo que hacemos está encaminado a asegurarnos de que eso es cierto.

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

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

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

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

Para nosotros, garantizar el aprendizaje es lo primero.

METODOLOGÍA CIB®

5 formatos para hacerlo todo diferente

39% **D**

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

10% **P**

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

7% **W**

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

11% **E**

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

33% **R**

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

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

D DEMOSTRATIVA:

Hechos, no solo palabras

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

El programa PEC-D incluye sesiones con de más de 30 profesionales de todas las especialidades que, mediante este formato, ponen a tu disposición todas sus habilidades y conocimientos.

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

METODOLOGÍA CIB®

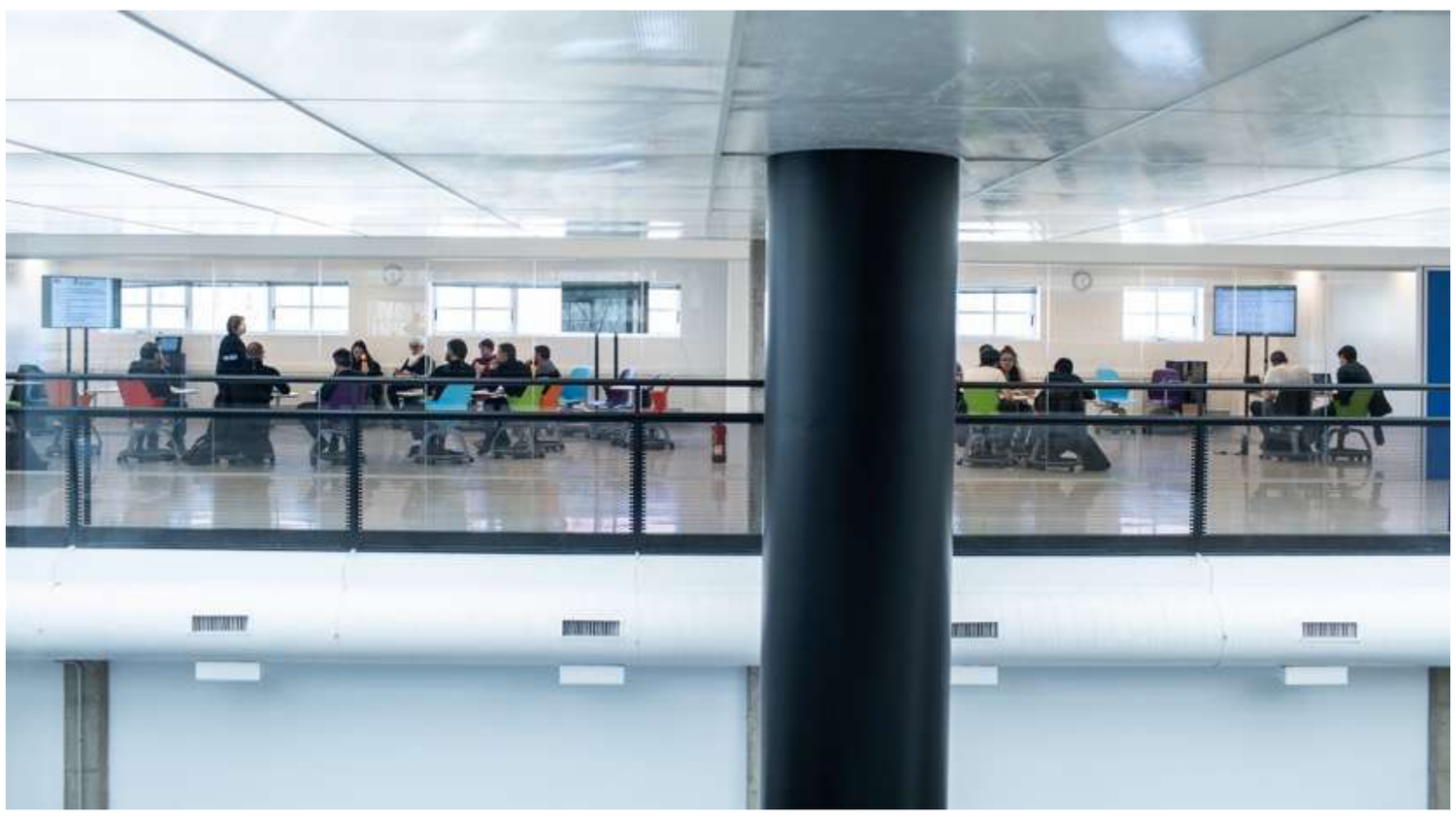
Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

P PARTICIPATIVA:

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

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

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



METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

WORKSHOP:

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

En el PEC-D+ vivirás talleres de creatividad, innovación, futuro, de desarrollo de habilidades y para potenciar actitudes.

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

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

E EXPERIENCIAL:

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

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

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

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

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

METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

R

PRÁCTICA:

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

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

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

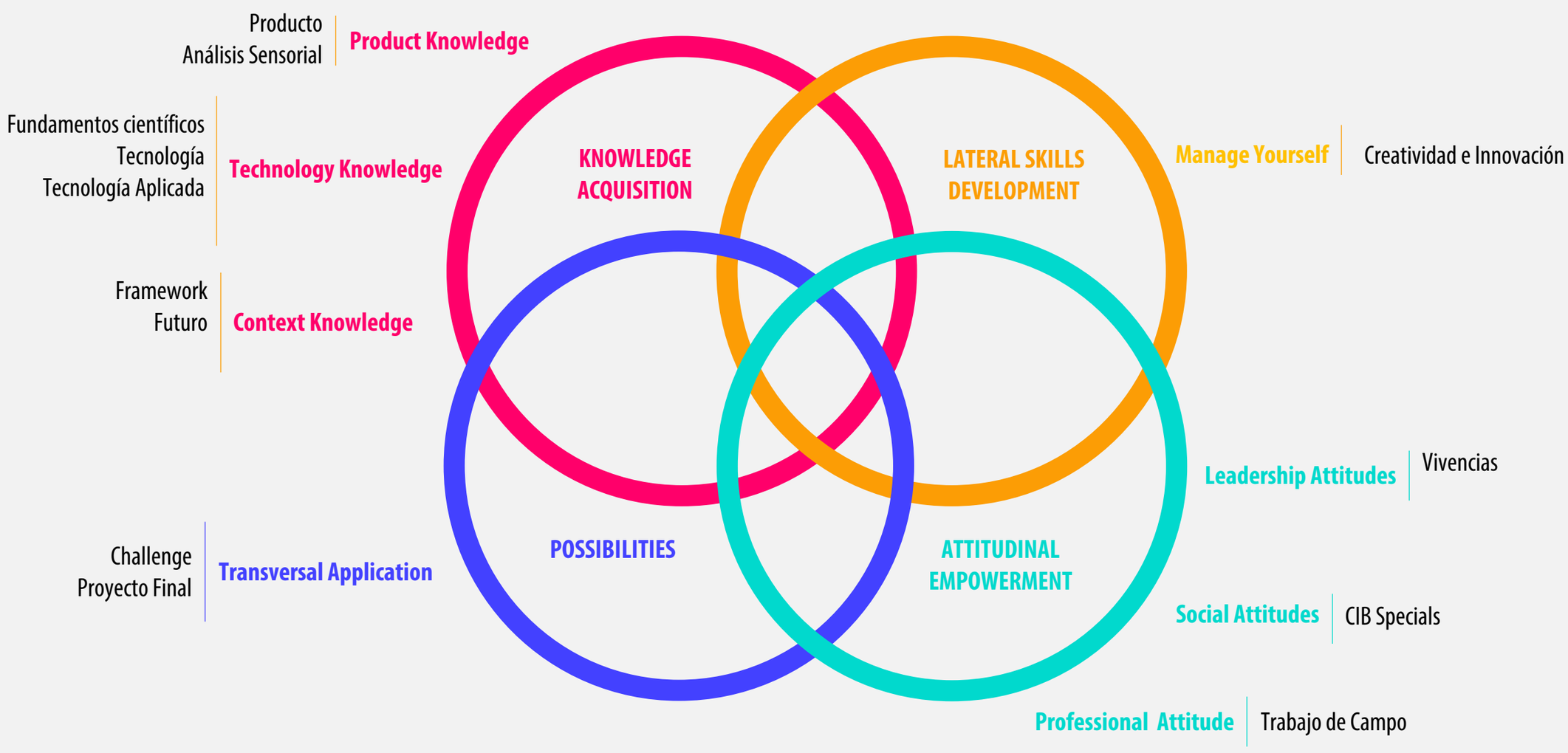
METODOLOGÍA CIB®

Mucho más que adquirir conocimientos.

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

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

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



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

CIB® PEC·D2 Pastelería y Chocolatería Avanzada

PENSUM

PEC-D+

Postgrado en pastelería y chocolatería avanzada

Ámbito de CONOCIMIENTOS:

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

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

Ámbito	Área	Materia	Horas	
KNOWLEDGE ACQUISITION	PRODUCT	**PRODUCTO** Materias primas y elaborados	13,5	No puedes elaborar ni transformar en la cocina sin el conocimiento de cada uno de los productos implicados. Sus propiedades, origen, tratamiento, y alcance de su transformación son algunos de los aprendizajes que adquirirás en esta materia.
		ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA Características organolépticas de los alimentos		Detectar, apreciar y darse cuenta de las propiedades organolépticas de cada producto es indispensable para que puedas ejercer tu profesión al completo. En esta materia te sorprenderás de lo que son capaces de hacer cada uno de tus sentidos.
	TECHNOLOGY	**FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS** Física y Química de los alimentos	120	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. Te ayudará a comprender y a mejorar cualquier proceso culinario.
		TECNOLOGÍA Técnicas culinarias		Conocer los procesos, la maquinaria y las distintas técnicas de elaboración y cocción, para que puedas elegir cuál de ellas es la más adecuada según el producto y el contexto.
		TECNOLOGÍA APLICADA Práctica culinaria		Poner en práctica todo lo aprendido se convertirá a en tu materia favorita. Disponer de todas las herramientas para ejecutar tus propuestas harán que esperes estos momentos todas las semanas. Afortunadamente esta es la materia con más horas programadas.
		CORRIENTES CULINARIAS Nuevas tendencias globales		Son sesiones donde obtendrás una visión global de las tendencias y estilos culinarios en la pastelería y chocolatería de la mano de sus creadores y desarrolladores.
	CONTEXTO	**MARCO CULTURAL**	3	A través de estas sesiones vamos a hacer un viaje cultural desde los orígenes más primitivos del cacao hasta las más novedosas técnicas que hacen del chocolate un elemento fundamental en las relaciones del Nuevo Mundo con la vieja Europa.
		FUTURO Miradas al Siglo XXI	6	Son ventanas de visualización de futuros posibles de la mano de invitados expertos ya sea desde el punto de vista tecnológico, de producto o contexto. Te darán una gran ventaja competitiva frente a los demás.

*Horas aproximadas, pueden cambiar ligeramente según convocatoria.

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

PENSUM PEC-DI

Bases en Pastelería y Chocolatería profesional

Ámbito	Área	Materia	Horas	
Ámbito de HABILIDADES: Sin duda, no podemos alcanzar objetivos trascendentes sin contar con las habilidades personales que nos ayuden a impulsar a nuestros equipos en la misma dirección. Por eso damos importancia al desarrollo de habilidades laterales que clasificamos así: Manejo de uno mismo, manejo de otras personas y manejo de negocios.	LATERAL SKILLS DEVELOPMENT	MANAGE YOURSELF	**CREATIVIDAD E INNOVACIÓN** Desarrollo del pensamiento lateral	6	En esta sesión intentaremos convencer a los y las asistentes que su capacidad de generar ideas es infinita, y lo pondremos en práctica en workshops específicos para el desarrollo de la creatividad e innovación. Jugaremos con nuestra mente, aplicaremos técnicas creativas y nos divertiremos, porqué divertirse es crucial para que aflore nuestra increíble capacidad de creación e innovación. Daremos herramientas para afrontar los retos del día a día de forma creativa. A cada decisión que tomamos, sea en el trabajo o en la vida en general, nosotros podemos decidir si lo que queremos hacer de forma creativa.
Ámbito de ACTITUDES: El comportamiento que emplea cada persona para hacer sus tareas condiciona el resultado y el de los que le acompañan. Es muy importante que aprendamos que cada actitud es fruto de una decisión, que uno decide qué actitud tomar ante cada reto o situación. Dividimos el ámbito actitudinal en tres áreas: Actitudes de liderazgo, sociales y profesionales.	ATTITUDINAL EMPOWERMENT	LEADERSHIP ATTITUDES	**VIVENCIAS** Testimonio de invitados	4,5	Son sesiones donde se muestran ejemplos de liderazgo hacia uno mismo o a los demás a través del relato en primera persona de recorridos vitales ejemplares y extraordinarios.
		SOCIAL ATTITUDES	**CIB SPECIALS** Hola Day +Rendezvos + DSMN	10,5	Sesiones que se han diseñado para empoderar al alumno en la pérdida del miedo escénico, la relación con los demás y la toma de conciencia y la disposición favorable a los cambios de paradigma futuros. Son sesiones sorpresa cuando menos te lo esperas.
		PROFESSIONAL ATTITUDES	**TRABAJO DE CAMPO** Salidas experienciales formativas	24	Son las sesiones experienciales, generalmente fuera del CIB, donde los alumnos viven en primera persona lo que otros han sido capaces de construir, hacer o diseñar.
Ámbito de POSIBILIDADES: Llamamos ámbito de posibilidades a la capacidad de conocerse así mismo (autoconocimiento) y de reconocimiento del entorno. En el CIB tratamos este ámbito de forma transversal y la ponemos en práctica a través de los Challenge (Retos de evaluación transversal)	POSSIBILITIES	TRANSVERSAL APPLICATIONS	**CHALLENGE** Retos	36	Nuestra excepcional forma de evaluar. Los alumnos deben superar retos que los fuerzan a conocer sus límites y los de su equipo, a investigar su entorno y a presentar soluciones usando todo el conocimiento, habilidades y actitudes aprendidas.

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

KNOWLEDGE ACQUISITION

PRODUCT KNOWLEDGE

PRODUCTO

Materias primas y elaborados

Conocer el producto y aplicarlo a nuestras creaciones nos diferenciará y podremos ser singulares. Descubriremos como se elabora el chocolate y aplicaremos el factor dulce en la cocina.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
9	1	D

KNOWLEDGE ACQUISITION

PRODUCT KNOWLEDGE

ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA

Características organolépticas de los alimentos

En esta materia descubriremos la cata sensorial de especias, frutas y chocolate. Descubriremos un mundo nuevo de sabores y aromas para aplicarlos según cada contexto.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
4,5	1	P

KNOWLEDGE ACQUISITION

TECHNOLOGY KNOWLEDGE

FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS

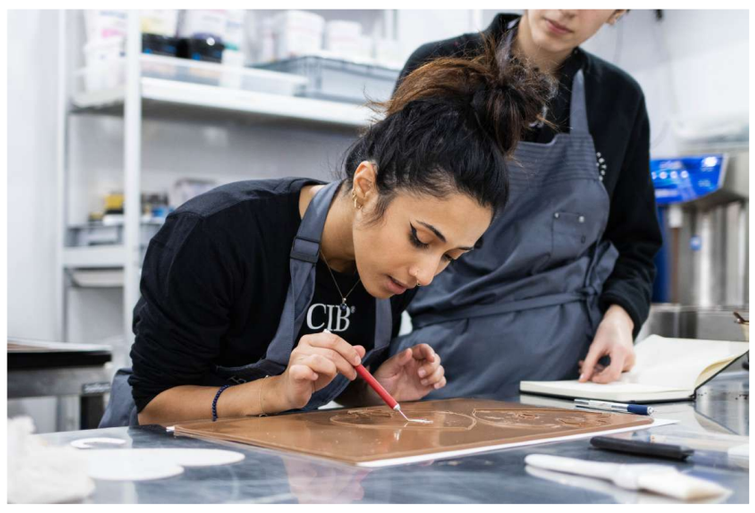
Física y Química de los alimentos

Aprenderás los fundamentos científicos entorno al chocolate y la pastelería para descubrir el porqué de cada reacción, saber detectarla y elaborar un sinfín de creaciones.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
16,5	2	D

KNOWLEDGE ACQUISITION

TECHNOLOGY KNOWLEDGE



TECNOLOGÍA

Técnicas culinarias

Dominarás las técnicas culinarias tradicionales y modernas que se pueden aplicar a la industria de la cocina dulce tanto en pequeño formato como en gran formato, haciendo énfasis en el uso de la maquinaria y herramientas sobre las recetas propuestas.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
27	2	D

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

KNOWLEDGE ACQUISITION

TECHNOLOGY KNOWLEDGE

TECNOLOGÍA APLICADA

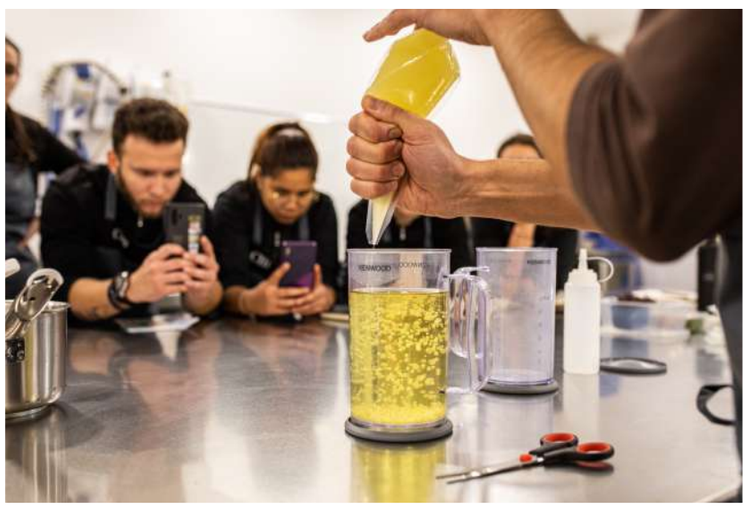
Práctica culinaria

Realizarás un recorrido desde la bombonería clásica a la actual desde un punto de vista creativo e innovador. Descubrirás el mundo de los postres de restaurante de la mano de profesionales reconocidos y galardonados con Estrellas Michelin.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
39	4	T

KNOWLEDGE ACQUISITION

TECHNOLOGY KNOWLEDGE



CORRIENTES CULINARIAS

Nuevas tendencias globales

En estas clases se apreciará un claro estilo de autor, adaptado a los tiempos modernos y actuales. Trataremos las recetas que se están vendiendo en el mercado, en los restaurantes y tiendas de pastelería y chocolatería. Una gran variedad de visiones nos compondrá un mapa diferenciado de tendencias.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
37,5	4	D

KNOWLEDGE ACQUISITION

CONTEXT KNOWLEDGE

FUTURO

Miradas al Siglo XXI

Son ventanas de visualización de futuros posibles de la mano de invitados expertos ya sea desde el punto de vista tecnológico, de producto o contexto. Adelantarte a aquello que está por llegar te dará una gran ventaja competitiva frente a los demás.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
6	1	P

LATERAL SKILLS DEVELOPMENT

MANAGE YOURSELF

CREATIVIDAD E INNOVACIÓN

Desarrollo del pensamiento lateral

Son aquellas sesiones donde se enseñan y ejercitan habilidades relacionadas directamente con la creatividad y la innovación a partir de talleres prácticos, trabajando en equipo y resolviendo problemas a partir de la metodología Design Thinking derivada del mundo del diseño.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
6	3	W

ATTITUDINAL EMPOWERMENT

LEADERSHIP ATTITUDES

VIVENCIAS

Testimonio de invitados

A través de estas sesiones, se pretende introducir al alumno a temas relacionados con el mundo dulce de manera interactiva a partir de las vivencias personales de sus protagonistas

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
4,5	1	P

ATTITUDINAL EMPOWERMENT

SOCIAL ATTITUDES

CIB SPECIALS

Hola Day + Rendezvos+ DSMN

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

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
10,5	2	W

ATTITUDINAL EMPOWERMENT

PROFESSIONAL ATTITUDES

TRABAJO DE CAMPO

Salidas experienciales formativas

Estas sesiones son la mejor oportunidad de conocer la peculiaridad y especialización de nuestros colaboradores y personas dedicadas a la elaboración de productos locales. Poniéndonos en la piel del productor descubriremos la naturaleza del producto, sus características y cómo sacarle partido.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
24	4	E

POSSIBILITIES

TRANSVERSAL APPLICATIONS

CHALLENGE

Retos

Donde el alumno propone y resuelve de forma creativa las propuestas a realizar. Normalmente se establecen equipos de trabajo para fomentar las relaciones y aprender a construir junto a otras personas. Los retos pueden ser muy diferentes unos de otros. Se puede desarrollar un concepto de marca de chocolate con una tableta única que represente una persona trascendente.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
36	4	R A

¿Quién dirige este programa?

Jordi Farrés

Jordi es un enamorado de la gastronomía y siempre se ha interesado por llevar su trabajo a otros países. Le apasiona aprender y compartir su conocimiento acerca de las nuevas técnicas pero también de la tradición y los productos artesanales.

Es pastelero, maestro chocolatero y profesor de pastelería. Estudió cocina y pastelería y pronto se interesó por la posibilidades creativas del oficio. Ha trabajado en pastelerías y restaurantes como responsable del área dulce y ha competido en numerosas competiciones culinarias con éxito. Es embajador de la marca de chocolates belga callebaut y ofrece formación en escuelas y gremios de todo el estado

En 2008 se asocia para montar un negocio de venta y distribución de galletas artesanales bajo una visión moderna y con la máxima calidad. Actualmente, es *Maitre Xocolatier* de Chocolat Factory y responsable del I+D de la firma.

ADMISIONES

Postgrado en Pastelería y Chocolatería Avanzada

1 CONTACTAR CON EL CIB

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

2 ENTREVISTA CON ADVISOR

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

3 SOLICITUD DE ADMISIÓN

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

4 ENTREVISTA DE EVALUACIÓN

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

5 RESERVA TU PLAZA

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

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

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

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

TODOS LOS PROGRAMAS CIB®

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

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

PROGRAMAS CULINARIOS | **PROGRAMAS MIXTOS**

Para los que quieren ser chef

PCAC
Chef de Alta Cocina

PEC · D
Pastelería y repostería profesional

Para los que ya son chefs

PEC · D +
Pastelería y chocolatería avanzada

PEC·F
Fuego y Baja Temperatura

PEC·H
Integrative & Healthy Cooking

PEC·M
Cocina Molecular

Para los que quieren liderar como chefs

ECD
Diploma Chef Ejecutivo

GDC
Gran Diploma Chef

Gran Diploma Chef:
PCAC+PEC+ECD

CIB®

PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

Para los que lo quieren todo

GDC

GRAN DIPLOMA CHEF

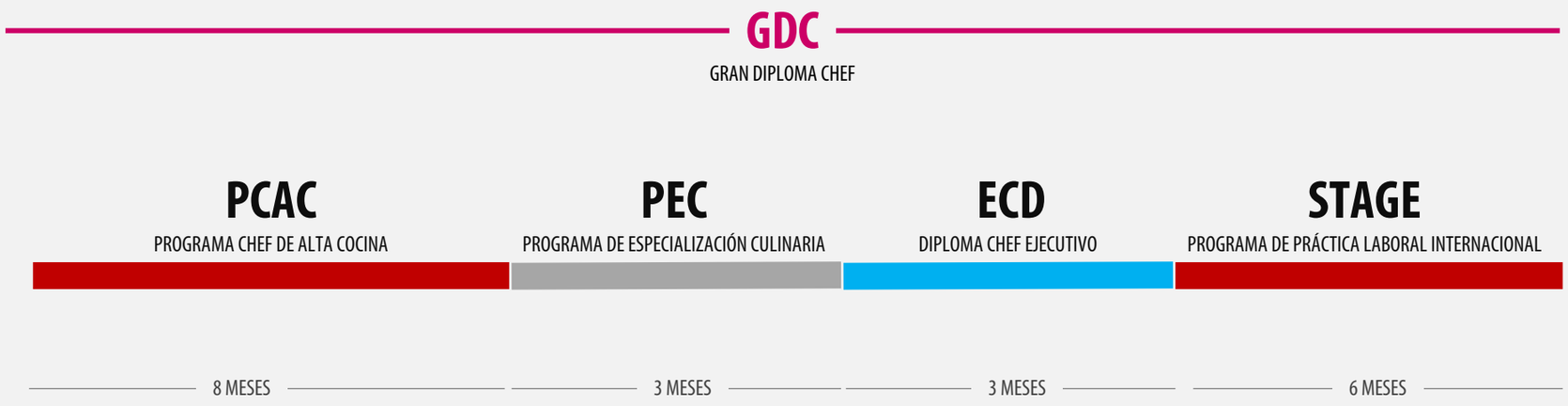
El GRAN DIPLOMA CHEF es el programa combinado del Culinary Institute of Barcelona más popular.

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

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

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

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



PCAC
Para los que quieren ser chef

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

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

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

PEC
Para los que quieren especializarse

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

Existen 4 especialidades:

PEC-D
Curso Pastelería y Chocolatería Profesional

PEC-M
Especialización en Cocina Molecular

PEC-H
Especialización en Integrative & Healthy Cooking

PEC-F
Especialización en cocina del Fuego y Baja Temperatura

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

ECD
Para los que quieren liderar como chefs

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

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

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

BARCELONA

La ciudad que es de todos

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

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

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

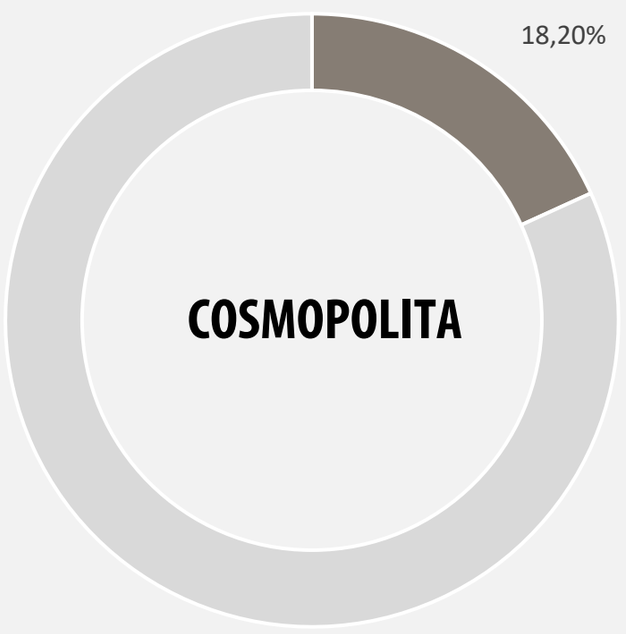
Son muchas las Barcelonas, la **verde** con más de 300 Km de carril bici, hacen de la ciudad el lugar perfecto para moverse sin humos. La **moderna**, abierta, cambiante, early adopter, e internacional. La capital catalana tiene un sustrato social, cultural y tecnológico que apuesta firmemente por lo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

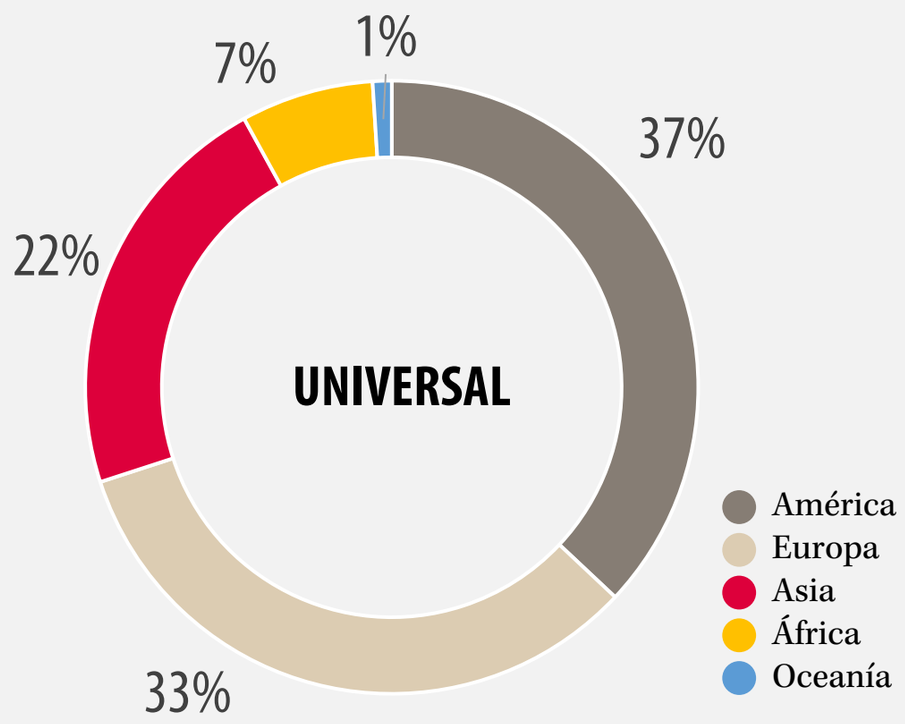
BARCELONA
La ciudad que es de todos

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

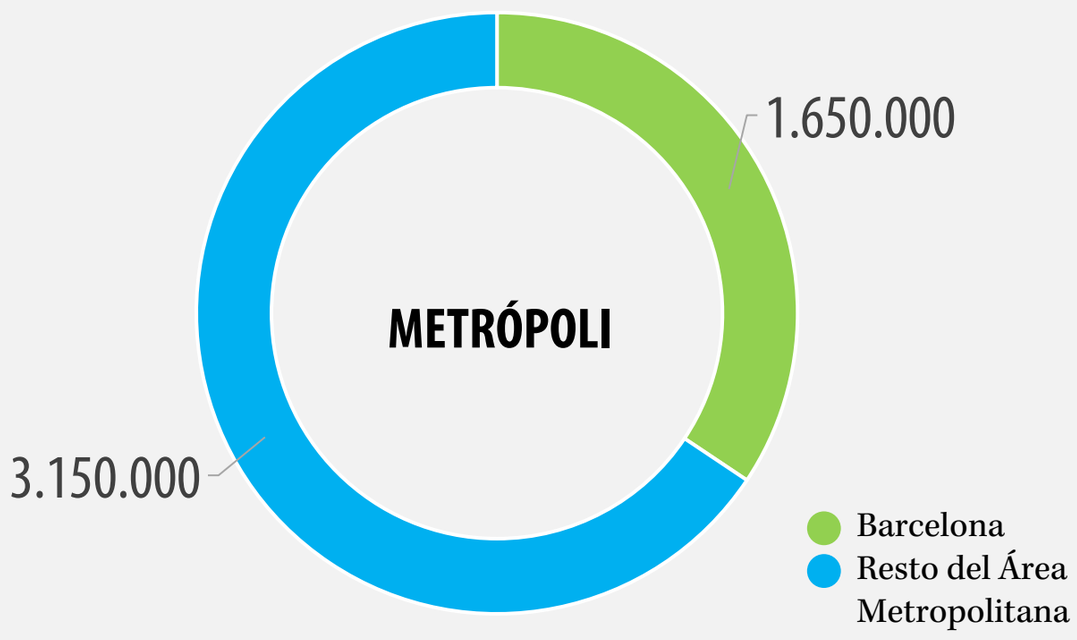
Residentes extranjeros en Barcelona



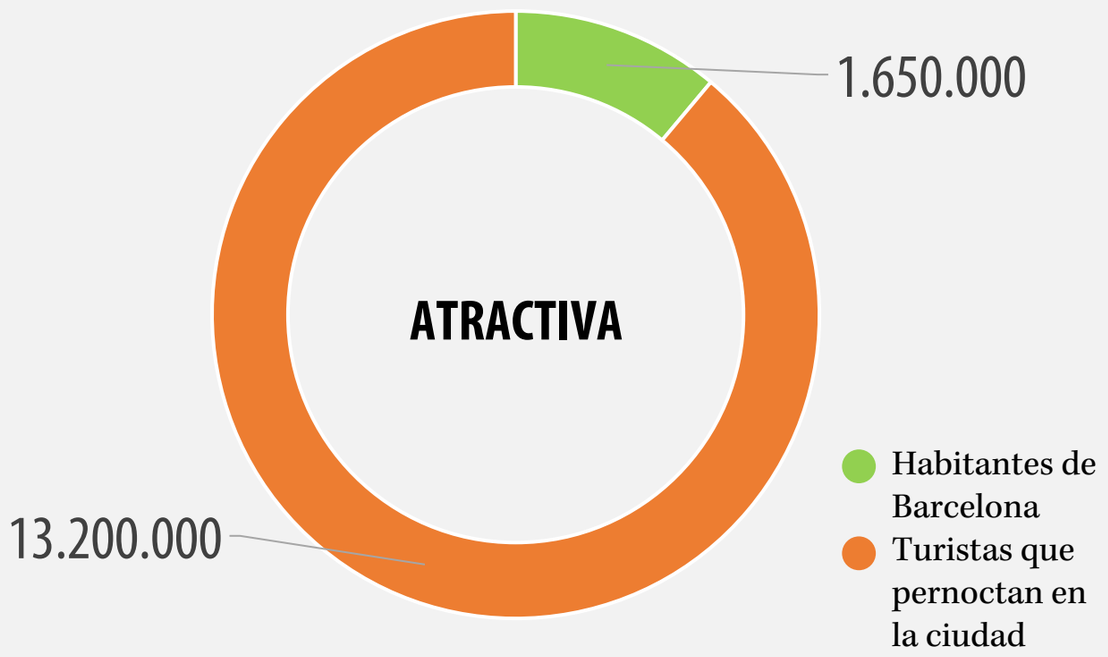
Origen de los Residentes extranjeros en Barcelona



Habitantes del Área Metropolitana de Barcelona



Visitantes con pernoctación en Barcelona



CIB®
PEC·D2
Pastelería y Chocolatería Avanzada

CIB®

Culinary Institute of Barcelona

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

© Culinary Institute of Barcelona 2021

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