

PEC-D1

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PROFESIONAL

Para la próxima generación de profesionales que quieren adentrarse en el mundo de la cocina dulce del siglo XXI.

CIB®

PEC-D1
Pastelería y Repostería
Profesional

PEC-D1 – Curso Pastelería & Repostería Profesional
Catálogo del programa

Autor: Equipo CIB

Diseño y maquetación: Gonzalo Hermo

Contenido: Sergi Berlanga, Marc Caballero, Ona Mundó, Lara Cano, Maria Tomàs, Noa Graña y Ferran Fisas.

Segunda edición. Abril 2024

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

Todos los derechos reservados.

Prohibida la reproducción parcial o total de este documento.

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



La escuela
para aquellos
que piensan
diferente.

DON'T STOP

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





PARTICIPATIVO





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

Huimos de las aulas tradicionales, de la estructura rígida y vertical del monólogo del docente **hablándole a los alumnos**. En el Culinary Institute of Barcelona, las sesiones participativas se realizan en círculos, normalmente alrededor del aula de pastelería o en las clases dinámicas.

El lenguaje cambia automáticamente, haciéndose sincrónico entre alumnos y docentes, con **una libertad para expresarte como nunca antes habrás sentido**.

La espontaneidad se hace presente a los pocos días de práctica y el nivel de las preguntas y del aprendizaje aumenta exponencialmente. Por eso, al formato de estas sesiones le llamamos participativo.

Materias del PEC-D1 que incluyen este formato:

	Análisis Sensorial y Cata
	Framework
	Futuro
	Real Life



WORKSHOPS

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

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

Estas sesiones tienen como misión **fixar 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 PEC-D1 que incluyen este formato:



Creativity Bootcamp



Trabajo en Equipo



CIB Specials



DEMOSTRATIVO





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

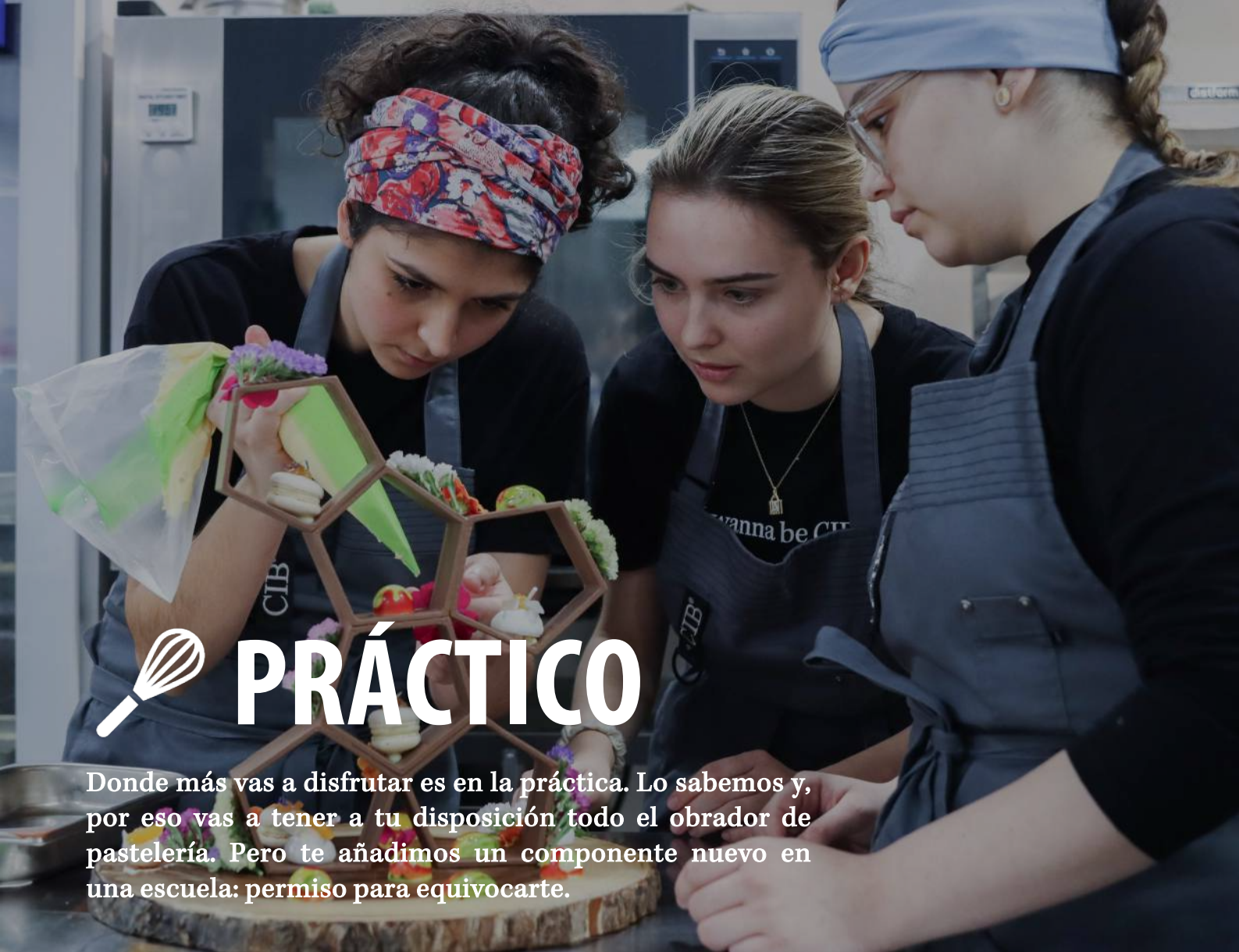
Son sesiones, generalmente en el obrador de pastelería, donde **un experto ejecuta una clase magistral demostrativa**. Los alumnos pueden presenciar la sesión y visualizar los primeros planos de la ejecución y recibir traducción simultánea a través de un monitor adicional y en tiempo real.

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 PEC-D1 que incluyen este formato:

	Producto
	Fundamentos Científicos
	Tecnología
	Corrientes Culinarias



Donde más vas a disfrutar es en la práctica. Lo sabemos y, por eso vas a tener a tu disposición todo el obrador de pastelería. 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 el obrador de pastelería te sentirás libre y seguro porque en los procesos de creación el error es un componente más y muy importante.

El obrador 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 tres parámetros de 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 PEC-D1 que incluyen este formato:



Tecnología



Corrientes Culinarias



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, de los que conocen el producto de primera mano, que lo aman con pasión.

Materias del PEC-D1 que incluyen este formato:

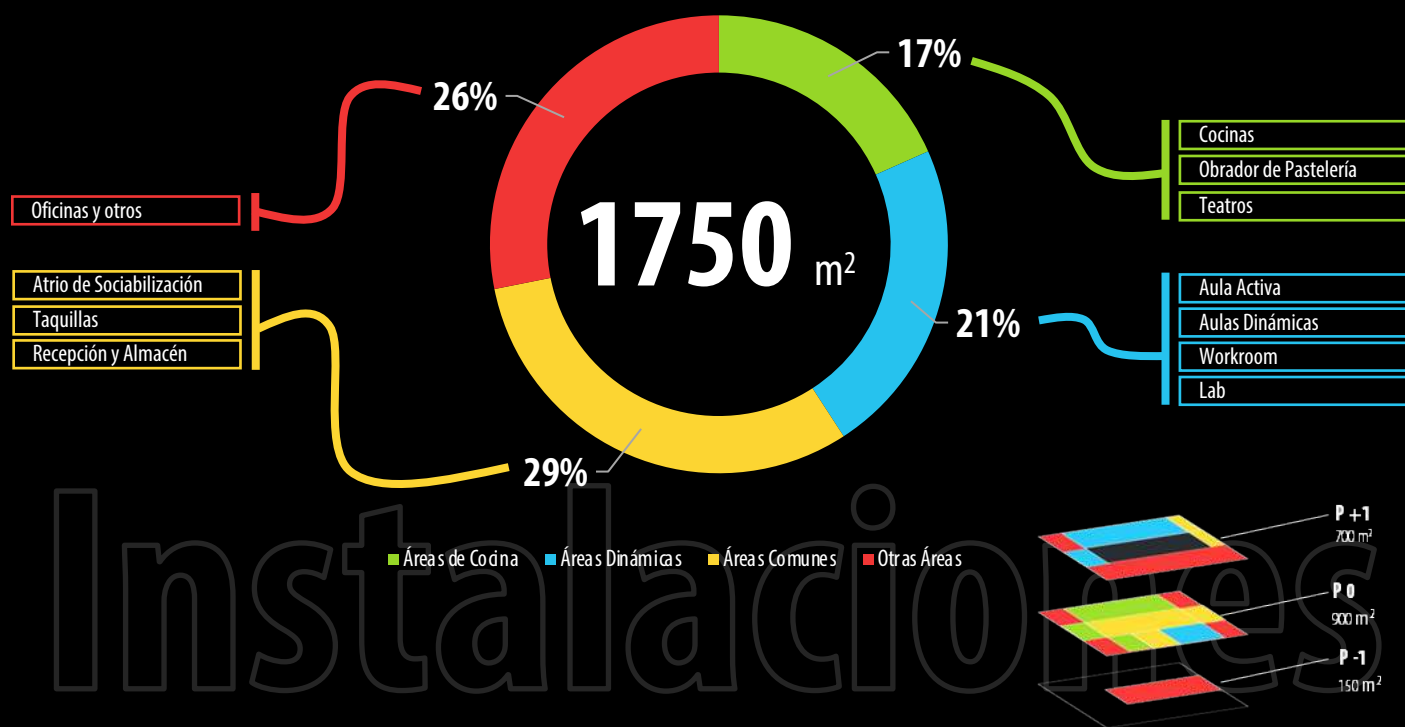


Explorer



Instalaciones

El marco de libertad para ejercer la creatividad



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

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

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

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

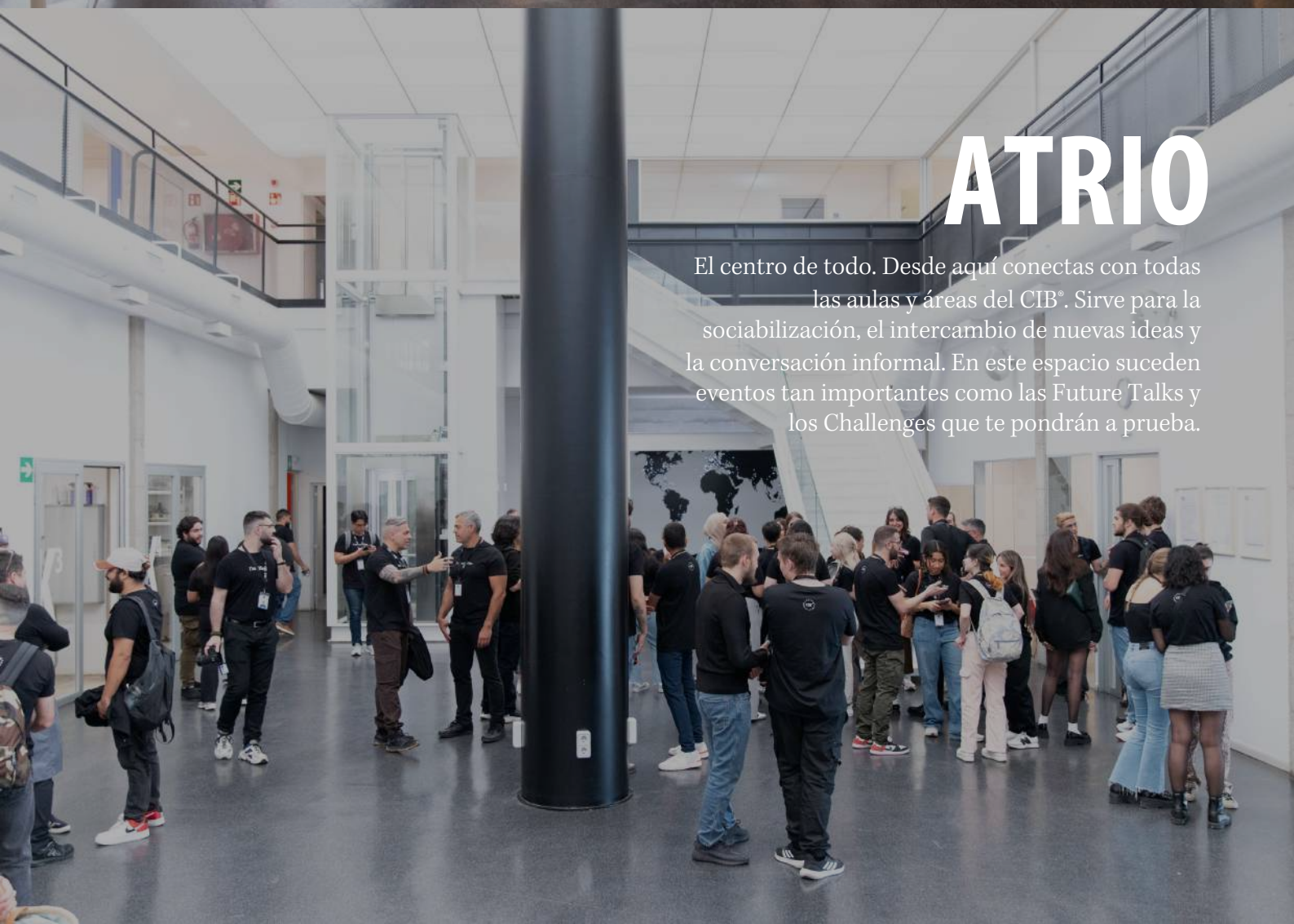


RECEPCIÓN

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

pioners

La esperanza es desear que suceda,
la fe es creer que va a suceder,
la valentía es hacer que suceda



ATRIO

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

AULA ACTIVA

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



TEATROS

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



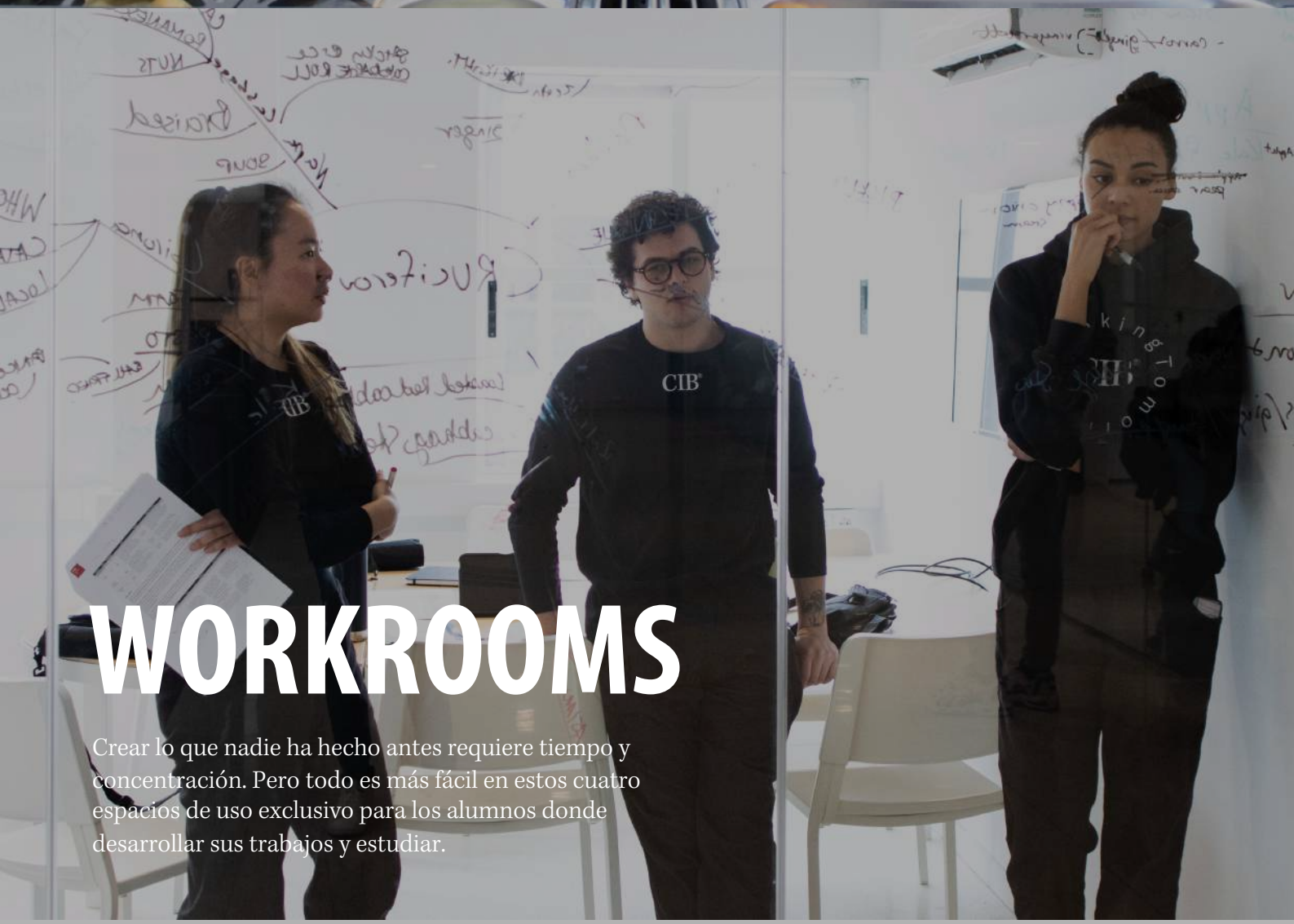


OBRAJOR

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

COCINAS

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



WORKROOMS

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



DINÁMICAS

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



SKYLAB

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

PEC·D1

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PROFESIONAL

Para la próxima generación de profesionales
que quieren adentrarse en el mundo de la
cocina dulce del siglo XXI.



No basta con convertirse en profesional de la pastelería.



Las **tendencias en postres saludables**, el *bean to bar* en la chocolatería, el respeto al producto de origen, la **repostería creativa** y la cada vez más importante integración de la partida de postres en la oferta gastronómica, son señales que indican que la pastelería y repostería están en un proceso de transformación a escala global.

Empezar en el mundo de la pastelería, complementar tu formación como chef u obtener los principios prácticos que te permitan iniciarte en el mundo de las partidas de postres son algunos de los motivos por el cual alumnas y alumnos **de todo el mundo** deciden apuntarse al programa PEC-D1 del Culinary Institute of Barcelona.



Este programa ha sido diseñado para establecer las bases de la cocina dulce y entender la ciencia que hay detrás de cada elaboración, no desde la receta, sino del entendimiento de la formulación y su conjugación, **para ser capaces de innovar y crear elaboraciones que nunca nadie ha hecho antes.**

El programa ha sido diseñado para vivir una experiencia educativa evolutiva, a través de retos, aprendizajes prácticos y vivencias de referentes del sector. Semana tras semana, conocerás las materias primas, aplicarás las técnicas aprendidas e irás redefiniendo el mundo de la pastelería: **cremas y rellenos, masas batidas y enriquecidas, mousses, bizcochos, bollería básica, helados y sorbetes, galletería, repostería y chocolatería básica, etcetera.**

Es un **programa intensivo y totalmente práctico que te prepara para adentrarte en el mundo laboral en tres meses lectivos.** También sirve como punto de partida para aquellos que deseen continuar su formación y crecimiento en el mundo de la alta cocina con el programa PEC-D2 de pastelería y chocolatería avanzada.

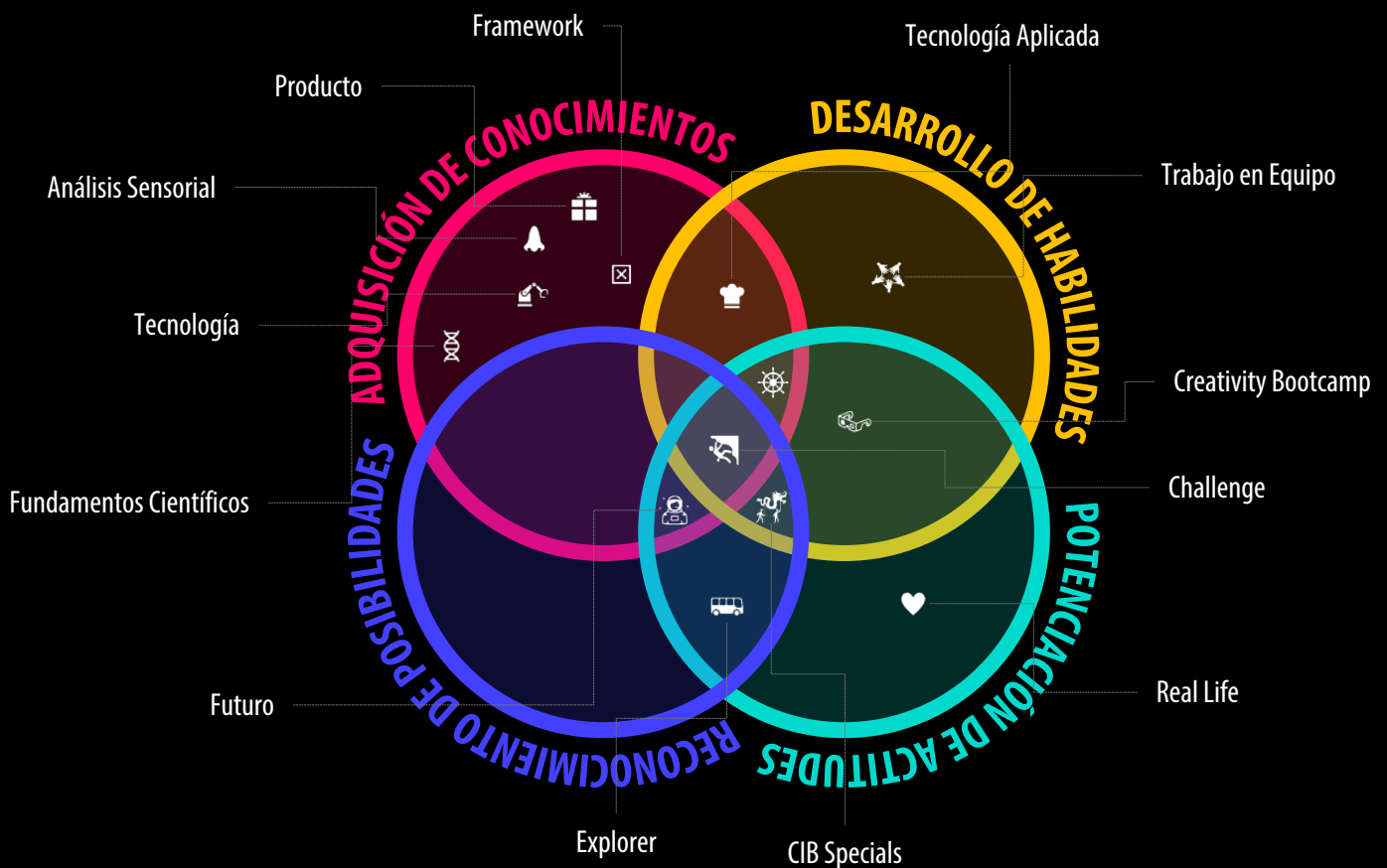


Una experiencia educativa y de transformación personal que podrás vivir dentro del ecosistema internacional que caracteriza el CIB en la ciudad de Barcelona, una de las capitales gastronómicas del mundo.

Este curso exige por parte del alumno un alto rendimiento e implicación, no solo en la práctica dentro del obrador y en la obtención de conocimiento, sino también en la inmersión del futuro de la repostería y en el desarrollo de las habilidades y aptitudes que precisan los profesionales del siglo XXI.

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 integrales, capaces de enfrentar los desafíos del mundo laboral y de contribuir de manera significativa a la sociedad. En el CIB®, no solo te convertirás en un experto en 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 necesidad y hemos desarrollado un programa integral que abarca cuatro áreas clave para el crecimiento y el éxito de nuestros estudiantes: la adquisición de conocimientos, el desarrollo de habilidades, el empoderamiento de actitudes y la ampliación de las posibilidades.















En la primera área, la **adquisición de conocimientos**, nuestros estudiantes exploran y profundizan en una amplia gama de temas relacionados con la gastronomía. 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.

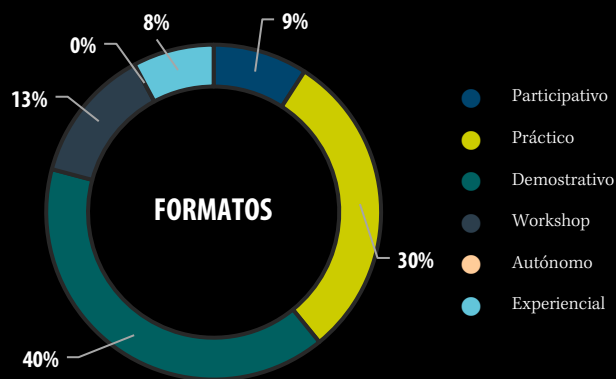
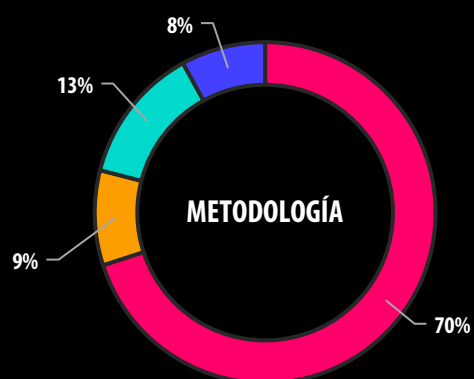
La **potenciación de actitudes** es otro pilar fundamental en nuestra formación. Fomentamos actitudes de liderazgo, perseverancia, resiliencia y ética profesional. Creemos que el carácter y la actitud son tan importantes como el conocimiento técnico, y nos esforzamos por desarrollar en nuestros estudiantes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

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

HORAS

ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS	Conocimiento de Producto	 PRODUCTO	Materias primas y transformadas	18
		 ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA	Materias primas y transformadas	
	Conocimiento de Tecnología	 FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS	Física y Química de los Alimentos	131
		 TECNOLOGÍA	Técnicas Culinarias	
		 TECNOLOGÍA APLICADA	Práctica Culinaria	
		 CORRIENTES CULINARIAS	Tendencias en la cocina	
	Conocimiento de Contexto	 FRAMEWORK	Gestión + Seguridad Alimentaria + Higiene	12
		 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	15
	Manejo de Otros	 TRABAJO EN EQUIPO	Habilidades de trabajo en equipo	6
POTENCIACIÓN DE ACTITUDES	Actitudes de Liderazgo	 REAL LIFE	Testimonio de casos reales	3
	Actitudes Sociales	 CIB SPECIALS	Hola Day + Tsunami + Rendezvous + Don't Stop Me Now	9
	Actitudes Profesionales	 EXPLORER	Aprendizaje experiencial	18
RECONOCIMIENTO DE POSIBILIDADES		 CHALLENGE	Nuestra forma excepcional de evaluarte	18

TOTAL HORAS LECTIVAS 230



Más de
25
profesionales
expertos para ti

Adrià Rodón
Albert Daví
Albert Lorenzo
Albert Soler
Arnau Arboix
Damià Allsop
David Colom
Eduard Bosch
Enric Monzonis
Ferran Fisas
Francesc Balagué
Jordi Farrés
Jordi Reixach
Lluís Costa
Lluís Ribas
Lucila Canero
Maite Vaillet
Marc Balaguer
Marisa García
Miquel Guarro
Ona Mundó
Patricia Jurado
Pep Nogué
Rafa Delgado
Sandra Descamps
Sènia Vilallustre
Toni Vera
+
Invitados Expertos



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

35

Sesiones de
aprendizaje activo

TECNOLOGIA
PEC-01


DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
INMEDIOS
SINCRONA Y CREA

DEL PRODUCTO
GARCIA

PEACHES

BIBLIOTECA DE SABORES



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01


DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
FRAMEWORK

DEL PRODUCTO
SABORIA
DESCRIPCIÓN

LECTER

SEGURIDAD ALIMENTARIA



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
COMPLEMENTOS
CULINARIAS

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

POLVOS

PLACAS Y TABLETAS



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
TECNOLOGIA
APLICADA

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

DELICATE

BRILLANTE, CALIENTE Y JUGOSO



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE


DEL PRODUCTO
TECNOLOGIA

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

SUGAR

FATS, FLOUR, ADDITIVES

SUGAR



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
TRANSVERSAL
APPLICATIONS

DEL PRODUCTO
CHALLENGE

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

MYSTERY BASKET



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
COMPLEMENTOS
CULINARIAS

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

TOROID



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®


TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
TRANSVERSAL
APPLICATIONS

DEL PRODUCTO
CHALLENGE

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

CHEESECAKE



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
TECNOLOGIA

DEL PRODUCTO
ESTER
ROELAS

LABERINTO

BRIOCHE Y MASAS HOJALDRADAS



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
TECNOLOGIA

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

Chocolate Beauty



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
TRANSVERSAL
APPLICATIONS

DEL PRODUCTO
CHALLENGE

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

GEOMETRIC



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01


DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
COMPLEMENTOS
CULINARIAS

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

JELLO

INGREDIENTES FUNCIONALES



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
TRANSVERSAL
APPLICATIONS

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

CARRIE

PRALINÉS Y GIANDUJAS



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
TECNOLOGIA
APLICADA

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

LEIA

MASAS ESCALDADAS Y FRITAS



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01


DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
TECNOLOGIA

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

CHOCOLATE BOX

BEAN TO BONBONS



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
TECNOLOGIA
APLICADA

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

BEAN TO



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01


DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
COMPLEMENTOS
CULINARIAS

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

MANDRIL

GEOMETRIA DEL CHOCOLATE



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
TECNOLOGIA

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

WALLY

POSTRES EN VASO



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
TECNOLOGIA
APLICADA

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

JULIETTE



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

TECNOLOGIA
PEC-01

DEL PRODUCTO
KNOWLEDGE

DEL PRODUCTO
TECNOLOGIA

DEL PRODUCTO
ADRIA
RODÓN

WALLY

POSTRES EN VASO



CIB® - Culinary Institute of Barcelona

CIB®

PEC-D1

Pensum

ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS

161 HORAS

30 SESIONES

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

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

CONOCIMIENTOS DE PRODUCTO

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 ingredientes, así como sus propiedades organolépticas, su origen, su tratamiento y alcance de su transformación.

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

HORAS	SESIONES	FORMATO
18	7	P D

CONOCIMIENTOS DE TECNOLOGÍA

El conocimiento y la práctica de diversas técnicas culinarias enriquecen tu habilidad para crear postres y creaciones novedosas y emocionantes. Ya sea que estés utilizando técnicas ancestrales para preparar un postre tradicional o aplicando la ciencia de la pastelería avanzada para crear algo totalmente nuevo, cada técnica que domines te da más oportunidades para ser creativo e innovador en el obrador.

HORAS	SESIONES	FORMATO
131	21	P D T

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 el obrador. Te permite entender y apreciar el significado y el contexto de los alimentos que estás preparando, lo que puede a su vez enriquecer y profundizar tus propias creaciones culinarias.

HORAS	SESIONES	FORMATO
12	2	P D



Conocimientos de PRODUCTO

Por: Jordi Farrés,
Lucila Canero
Marisa García

PRODUCTO

La evolución de estos 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 profesional de la repostería tiene que estar a la altura de las expectativas. El *pastry* chef del mañana tiene que **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 te permitirá sacar el máximo provecho de las propiedades únicas de cada uno de ellos. Este conocimiento 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.

Las sesiones de producto del programa PEC-D1 presentan los siguientes objetivos:

- **Introducción al chocolate:** El chocolate es la materia noble por excelencia de la pastelería. Desde conocer sus orígenes hasta identificar los matices diferenciadores de cada tipo de este producto con tanto éxito a nivel mundial.
- **Experimentar en la creación de chocolates singulares y de origen:** Conocer la aplicación del factor dulce en postres y platos tradicionales internacionales de cocinas de todo el mundo.
- **Postres inclusivos:** En la actualidad es imprescindible tener una carta inclusiva donde clientes con dietas especiales, restricciones alimentarias y comprometidos con otros valores, también puedan disfrutar de la pastelería.

ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA

El análisis sensorial es una disciplina científica que permite reconocer, medir, analizar e interpretar las características de un alimento, tal y como son percibidas por los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto, oído).

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 pastelería y la repostería.

El chef pastelero del siglo XXI no es quién simplemente cocina. Es quien percibe, comprende, transforma y transmite valor experiencial mediante sus platos y creaciones. Las alumnas y alumnos tomarán consciencia de la importancia del análisis sensorial en la cocina y gastronomía como herramienta de alto valor para la innovación y la creatividad que, además, permite establecer la argumentación justificada en el proceso culinario y un vínculo comunicativo muy eficaz con el comensal.

Las sesiones de análisis sensorial y cata del PEC-D1 están divididas en 4 grupos principales: las especias, las frutas, el chocolate y los frutos secos. Estas sesiones presentan los siguientes objetivos:

- **Conocer el funcionamiento básico de los órganos sensoriales** y aprender a utilizarlos para la práctica profesional.
- **Familiarizarse con los términos y conceptos** empleados en el análisis sensorial aplicado a la repostería.
- **Contextualizar el análisis sensorial** desde el punto de vista histórico, técnico, cualitativo, sostenible, cultural, humanístico y hedónico.
- **Desarrollar terminología descriptiva** en la cata de especias, frutos secos, frutas y chocolate.
- 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.

HORAS	SESIONES	FORMATO
		
12	3	D

Por:
Jordi Farrés,
Lucila Canero

HORAS	SESIONES	FORMATO
		
6	4	P

Por:
Marisa García

Conocimientos de

TECNOLOGÍA

Por:

Adrià Rodón,
Albert Daví,
Albert Lorenzo,
Albert Soler,
Anna Katherina,
Arnau Arboix,
Jordi Farrés,

Lluís Costa,
Lluís Ribas,
Marc Balaguer,
Rafa Delgado,
Sènia Vilallustre,
Toni Vera,



FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS

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.

Las sesiones de fundamentos científicos del programa PEC-D1 presentan los siguientes objetivos:

- **Comprender las reacciones de las formulaciones en el entorno del chocolate y la pastelería:** Abrir el campo puramente culinario a lo que sucede en el interior de las formulaciones dulces. **Descubrir el por qué de cada reacción y saber detectarlas.** Te ayudará a controlar mejor estos procesos y a experimentar con ellos.
- **La ciencia detrás de cada producto:** Desde **helados, sorbetes**, la cristalización de las grasas y los azúcares, las **emulsiones**, las **texturas gelatinosas** o los confitados para realizar conservas de frutas. **Conocer la ciencia de lo que ocurre** dentro de nuestras preparaciones nos ayudará a perfeccionar nuestras creaciones.
- **Productos adaptados a los nuevos tiempos:** Investigar cómo la pastelería contemporánea está adaptando los ingredientes clásicos a los nuevos tiempos.
- **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.



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 conocer el por qué de la utilización de cierta maquinaria, hasta indagar entre las distintas técnicas de elaboración, transformación y cocción,... 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 pasteleros: 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 pastelería y repostería a niveles insospechados desde hace 100 años y sentaremos las bases para la revolución pastelera del futuro.

Las sesiones de tecnología del programa PEC-D1 presentan los siguientes objetivos:

- **Ampliar el repertorio de habilidades:** Experimentar con el moldeado de piezas de chocolate y **construcción de figuras complejas a partir de partes geométricas**, introducirse en el mundo de las **masas tipo brioche y masas laminadas**, fermentadas y sin fermentar, conocer el concepto de la **pastelería en vaso y de vitrina**, hacer decoraciones para el montaje de postres, tratar el bizcocho desde un punto de vista de innovación,...
- **Adaptabilidad:** El conocimiento de múltiples técnicas te permite adaptarte a una variedad de situaciones y requisitos culinarios. Por ejemplo, podrás ser capaces de improvisar si faltan ciertos ingredientes o herramientas, o de ajustar tu enfoque para satisfacer diferentes preferencias dietéticas o culturales.
- **Innovación:** Al indagar tanto en las técnicas tradicionales como las modernas, podrás combinar o modificar estas técnicas de formas novedosas para crear nuevas interpretaciones ligadas a nuevos conceptos de consumo, sabores y texturas. Quien no innova está destinado a extinguirse.

HORAS



18

SESIONES



2

FORMATO



D

Por:

Jordi Farrés,
Marc Balaguer,
Albert Soler,
Lluís Ribas

HORAS



50

SESIONES



7

FORMATO



T - D

Por:

Adrià Rodon,
Albert Daví,
Arnau Arboix,
Toni Vera,

Conocimientos de **TECNOLOGÍA**



TECNOLOGÍA APLICADA

Los fundamentos del CIB sentarán las bases de tu pastelería. Una manera de entender la repostería 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 pastelería, la repostería y el chocolate, y dar con propuestas innovadoras y deliciosas. Esta es la materia con más horas programadas.

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.

Las sesiones de tecnología aplicada del programa PEC-D1 presentan los siguientes objetivos:

- **Aplicación práctica de teoría:** La pastelería 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 materia te permite aplicar lo que has aprendido en un entorno real y tangible. Desarrollarás elaboraciones de diferentes **cremas para relleno de masas y pasteles**, masas escaldadas o fermentadas, tipos de fritura, experimentarás con distintas **tartas en formato corte, pasta choux, postres en plato, repostería activa** y hasta te iniciarás en el **mundo de la bombonería** a partir de pralinés y giandujas.
- **Desarrollo de habilidades manuales y creativas:** La pastelería y repostería implica contar con una mezcla de habilidades técnicas y creativas. La materia "Tecnología Aplicada" te permite practicar y perfeccionar tus habilidades técnicas, todo dentro de un marco de libertad para experimentar y expresar tu creatividad.
- **Experiencia de resolución de problemas:** En el entorno profesional te tocará enfrentarte a desafíos y situaciones imprevistas. 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 su trabajo, tanto de tus profesores como de tus compañeros. Esta retroalimentación es invaluable 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 el producto final.



CORRIENTES CULINARIAS

La humanidad nunca se ha enfrentado a tantos cambios como en esta nueva era que recién se inicia. Son cambios que afectan a todos los ámbitos sociales, económicos, culturales, tecnológicos, de salud, políticos y de valores.

Preparar a nuestros estudiantes para estos cambios tan drásticos, frecuentes y simultáneos es una prioridad para el CIB, porque somos muy conscientes de que en esta nueva era aquellos que no sepan adaptarse a ellos lo vivirán dramáticamente como víctimas.

Estos cambios también yacen en el mundo de la pastelería y la repostería. Cada vez con mayor frecuencia aparecen nuevas tendencias y nuevos estilos culinarios que deben ser estudiados y adaptados. El mundo está cambiando a una velocidad de vértigo. Si no sabes adaptarte, el futuro te va a aplastar.

Las sesiones de corrientes culinarias del programa PEC-D1 presentan los siguientes objetivos:

- Proporcionarte una visión mucho más global de las **tendencias que se están vendiendo en el mercado**, en los restaurantes y en tiendas de pastelería y chocolatería. Todo ello de la mano del profesorado experto en la materia y de sus propias vivencias.
- Culturizar mediante la **demonstración de nuevas técnicas o filosofías** más actuales y que se están elaborando en el ámbito del trabajo.
- Poner en práctica lo aprendido en las **clases de pre cristalización al chocolate elaborando una gama de diferentes tabletas y productos de impulso**.
- Introducción al mundo de la **pastelería de vitrina** y elaboración de tartas clásicas con una evolución más moderna e innovadora.

HORAS

51

SESIONES

10

FORMATO

T

Por:
Adrià Rodón,
Albert Lorenzo,
Lluís Costa,
Jordi Farrés,
Rafa Delgado,
Sènia Vilallustre.

HORAS

12

SESIONES

2

FORMATO

T

Por:
Albert Lorenzo
Rafa Delgado

Conocimientos de

CONTEXTO

Por: Sandra Descamps
Patricia Jurado
Invitados Expertos

FRAMEWORK

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

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, la higiene laboral y el control de riesgos laborales.**

Las sesiones de framework del programa PEC-D1 presentan los siguientes objetivos:

- 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.**
- **Poder dar solución a preguntas frecuentes entorno al riesgo laboral enfocado a cocina y obrador de pastelería.**
- Disponer de pautas de gestión higiénica independientemente de los tratamientos tecnológicos aplicados. Tener capacidad para adoptar medidas preventias y correctoras.
- Adquirir la capacidad de organizar el autocontrol de tu cocina, aplicando todos los medios modernos de que se dispone para garantizar el servicio de alimentos seguros a tus clientes.
- **Conocer qué son las alergias e intolerancias alimentarias,** sus diferencias y cómo manipular un alimento para evitar contaminaciones cruzadas.

FUTURO

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

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

Te darán una gran ventaja competitiva frente a los demás.

Las sesiones de futuro del programa PEC-D1 presentan los siguientes objetivos:

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

HORAS	SESIONES	FORMATO
		
6	1	P

Por:
Sandra Descamps

HORAS	SESIONES	FORMATO
		
6	1	P

Por:
Patricia Jurado
Invitados expertos



DESARROLLO DE HABILIDADES LATERALES

21
HORAS

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 sólo se requiere dominar las técnicas culinarias, sino también trabajar en equipo y desarrollar el pensamiento creativo lateral.

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.

2
SESIONES

MANEJO DE UNO MISMO

Este bloque se centra en el desarrollo de la capacidad creativa cognitiva para desarrollarte como un profesional del mundo dulce completo y exitoso. "Creative Bootcamp" te permitirá desbloquear la innovación y el aprendizaje profundo.

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
15	1	W P

HORAS	SESIONES	FORMATO
6	1	W



FROM COOKING TO
CIB

VIDA
FELICIDAD
ENERGIA
VISION
FUTURO
PASADO
PRESENTES
SENSACION
TEXTURA
CREMA
AIOLI
LASO
ESPESO
SALSA
TEMPERATURA
COLOR
VER
VOLIC
BEACH
DIVERSIDAD
MEXICO
PROSTITUTION
LA ESCALOFRIOS
ENTUMECIDO
FELIZ
PAIS
MEXICO
PROSTITUTION

mystery liquid

look through microscope for answers in center

PASADO Present VIDA DE la experiencia

CREMA

La casa

Argentina

EXPERIENCIA
MIX: GUESADERA

MEXICO

PROSTITUTION

TEMPERATURA

COLOR

VER

VOLIC

BEACH

DIVERSIDAD

MEXICO

PROSTITUTION

LA ESCALOFRIOS

ENTUMECIDO

FELIZ

PAIS

MEXICO

PROSTITUTION

LA ESCALOFRIOS

ENTUMECIDO

FELIZ

PAIS

MEXICO

PROSTITUTION

LA ESCALOFRIOS

ENTUMECIDO

FELIZ

PAIS

Manejo de

UNO MISMO

Por: Eduard Bosch
Jordi Reixach



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 intentaremos convencerte que tu capacidad de generar ideas es infinita, y lo pondremos en práctica mediante workshops específicos para **identificar y potenciar tus habilidades creativas** con el fin de que puedas **convertirte en un líder innovador y sepa 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



15

SESIONES



1

FORMATO



W

Por:
Eduard Bosch
Jordi Reixach

Manejo de OTROS

Por: Maitte Vallet



TRABAJO EN EQUIPO

Toda organización es fundamentalmente un equipo constituido por sus miembros. Desde el nacimiento de ésta, 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 y los obradores de pastelería 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 afectan 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



POTENCIACIÓN DE ACTITUDES

30 HORAS

8 SESIONES

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

ACTITUDES DE LIDERAZGO

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

HORAS	SESIONES	FORMATO
3	1	W E

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
9	4	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
18	3	E



Actitudes de

LIDERAZGO

Por: Jordi Farrés,
Invitados Profesionales



REAL LIFE

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

- **Inspiración y motivación:** Conocer casos reales de personas que han superado retos personales y profesionales es inspirador y motivador. Con ello, conseguimos fomentar una actitud resiliente y una mentalidad de crecimiento en los estudiantes.
- **Aprendizaje de errores:** Tanto de los éxitos como de los fracasos se generan aprendizajes vitales. Aprendiendo de los errores y experiencias de los demás, evitaremos caer en las mismas trampas adoptando estrategias para superar obstáculos.
- **Comprensión de la realidad:** Tan sólo con una visión realista del mundo de la gastronomía, y de los desafíos que conlleva, podremos hacerles frente con una actitud positiva y resolutive.
- **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



3

SESIONES



1

FORMATO



E

Por:
Jordi Farrés &
Invitados Profesionales

Actitudes SOCIALES

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



CIB SPECIALS

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

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

HORAS



9

SESIONES



4

FORMATO



P

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

Actitudes

Por: Pep Nogué
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 pasteleros 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 de animales, los estudiantes pueden desarrollar una conciencia y un criterio sobre su responsabilidad como chefs pasteleros. 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 pastelería.

HORAS



18

SESIONES



3

FORMATO



E

Por:
Pep Nogué, Martha
García & Guests
Teachers and
Professionals.



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 grupales, con varios componentes en cada equipo. El trabajo de un obrador de pastelería es un trabajo de equipo.

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

18
HORAS

3
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
18	3	T W



CKS:
go + crudo

ed nuts cracker
with
ries and herb
top
orest hid

itive
cke
w
nt

cerdo cebolla frijoles
leche huevos
Miel olives/evoo Binds
Greece cereales
Latin

entr.
especias + carne
curry

3 Ensalada Griega
w/ Med Spices
- olives, cheese

4

MANTECILLA Nuts ARBOR
caldos leche PATO
MAYONAISA PATATA
azúcar trigo
MAIN

SALSAS + BUTTER/PATA

5 CEREALS

6 FISH (PESCUO)



Reconocimiento de

POSIBILIDADES

Por: Todo el personal docente del CIB



CHALLENGE

El Challenge es nuestra excepcional forma de evaluar. Deberás superar retos que te fuercen a conocer tus límites y los de tu equipo, a investigar tu entorno y buscar, y presentar soluciones usando todo el conocimiento adquirido, tus habilidades y tus mejores actitudes.

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



18

SESIONES



3

FORMATO



T

Por:
Todo el personal
docente del CIB





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

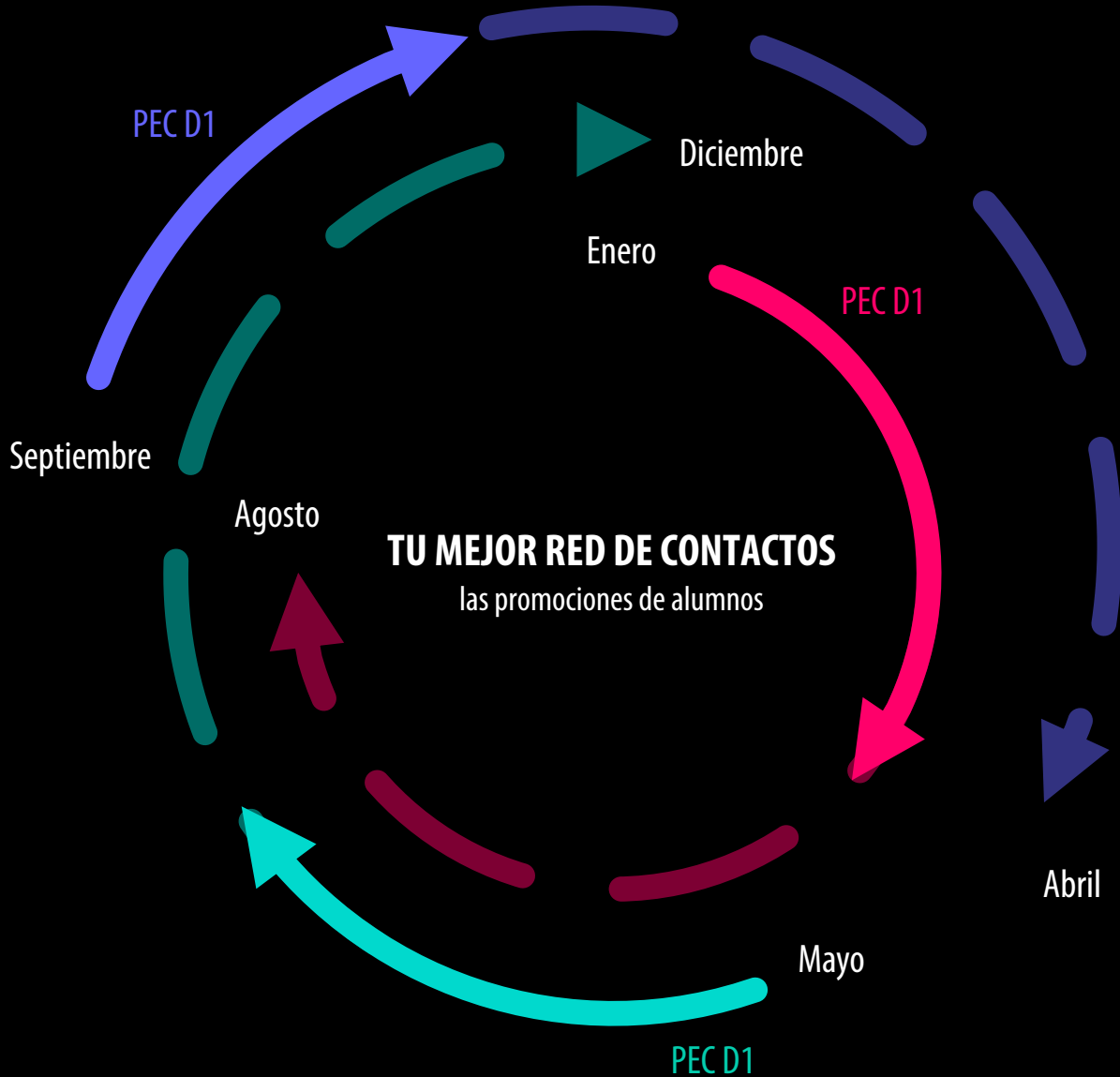
Los CIBers son disciplinados y comprometidos con su formación culinaria. Cumplen con sus tareas académicas y obligaciones sociales, demostrando dedicación y perseverancia. La disciplina les permite mantener altos estándares de calidad en su trabajo y les prepara para una carrera exitosa en la industria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

Soy CIBer

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

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

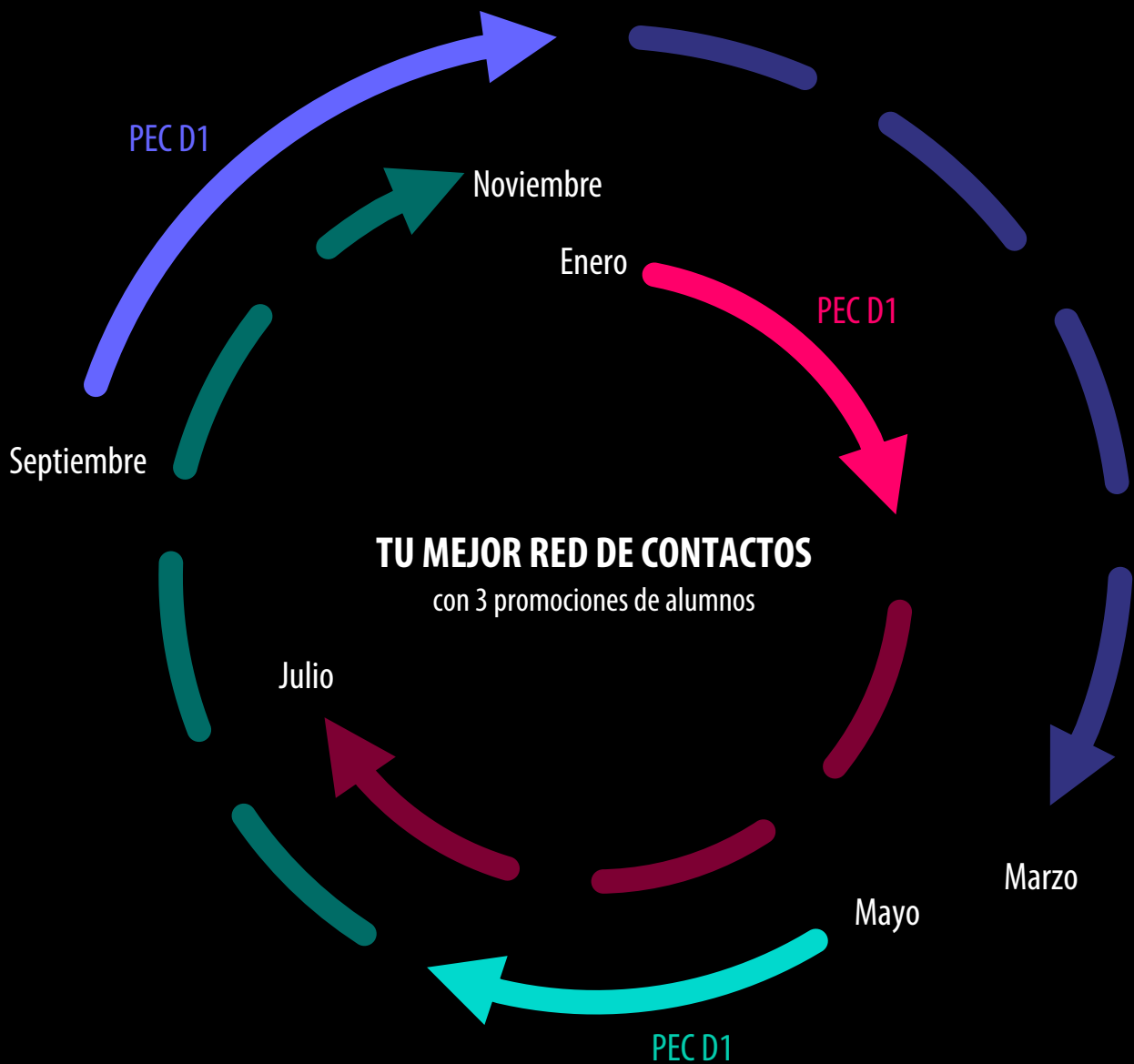


El PEC·D1 se realiza 3 veces al año y consta de 3 meses lectivos.

Las promociones comienzan en enero, mayo y septiembre. Y, en cada una ellas comienzan simultáneamente más de 6 programas distintos por lo que tendrás la oportunidad de conocer y establecer lazos de amistad con los estudiantes de los otros programas: personas de todo el planeta que tienen la misma pasión que tú.

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 PEC·D1 se realiza 3 veces al año y consta de 3 meses lectivos.

Las promociones comienzan en enero, mayo y septiembre. Y, en cada una ellas comienzan simultáneamente más de 6 programas distintos por lo que tendrás la oportunidad de conocer y establecer lazos de amistad con los estudiantes de los otros programas: 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

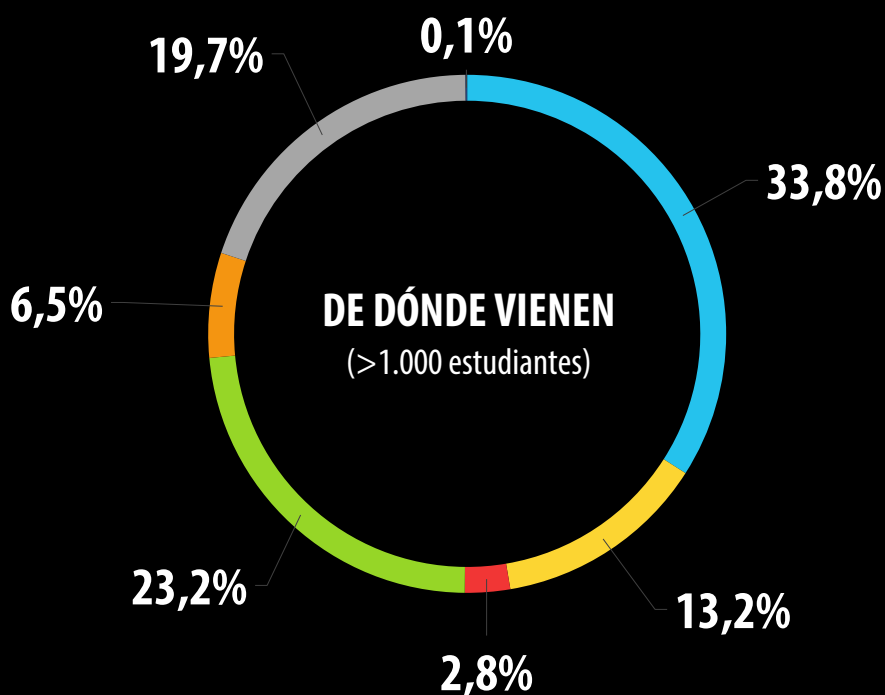
27.5

Igualdad de género

50%[↑]₊

Un mundo cada vez más pequeño

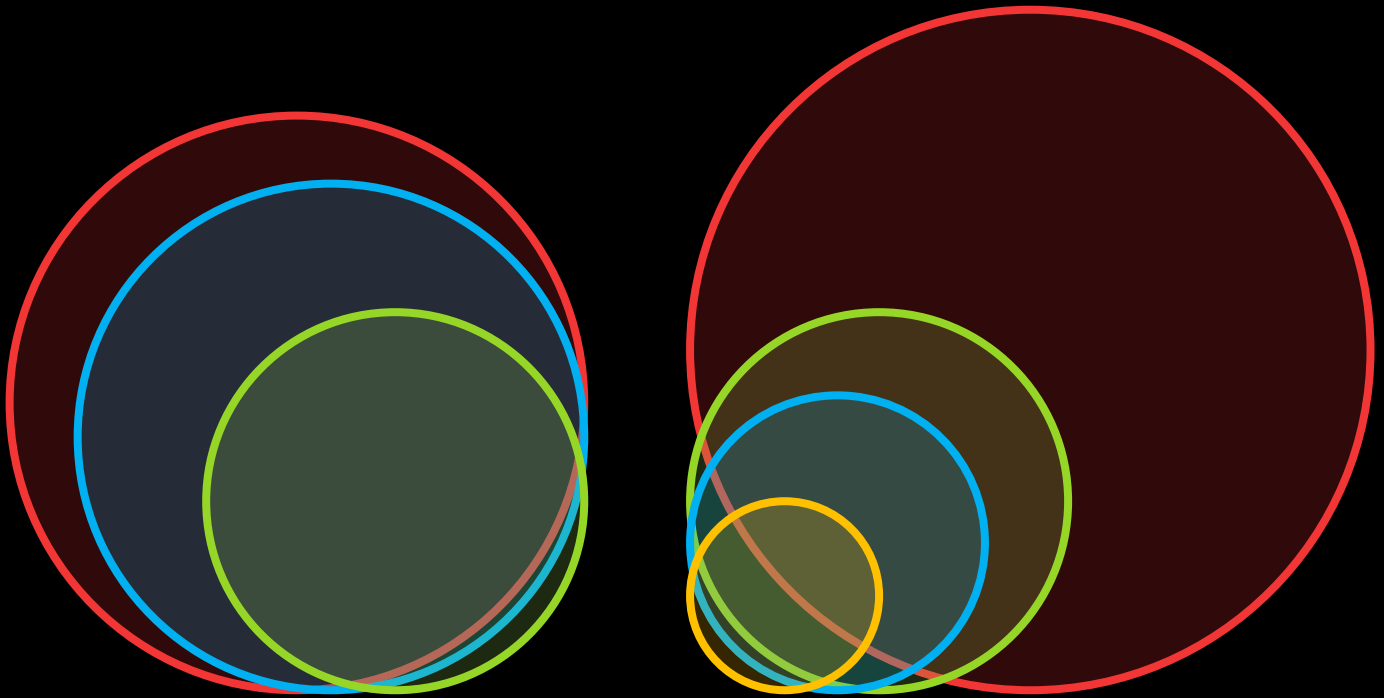
El mundo es redondo, está lleno de gente y es tuyo



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

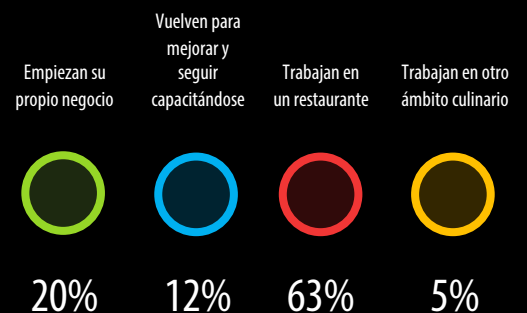
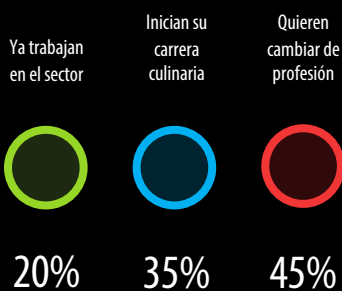
I choose my dream

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

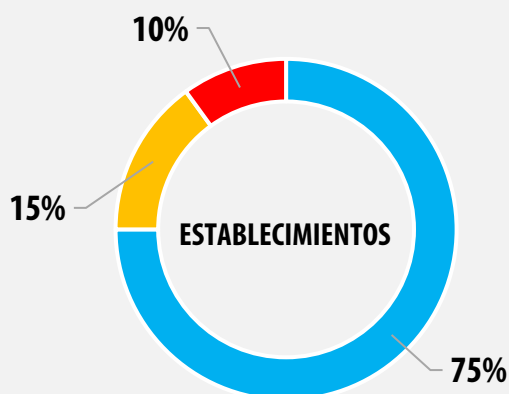
Pero también sabemos que para llegar a este fin es positivo contar con experiencias laborales que

te proporcionen nuevos conocimientos y un bagaje profesional valioso.

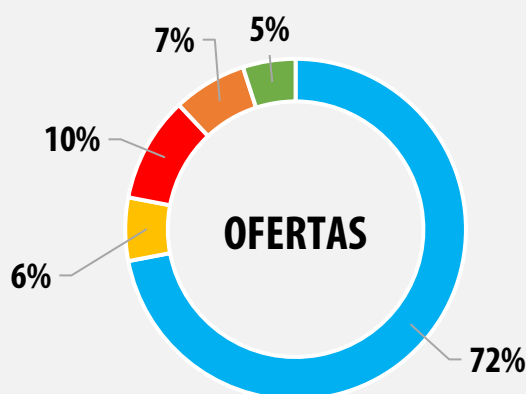
Por ello, nos encargamos de filtrar una a una las ofertas de la Bolsa de Empleo para procurar que sean trabajos que no presenten condiciones abusivas ni malas remuneraciones.

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

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



■ Restaurantes ■ Hoteles ■ Otros



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



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.

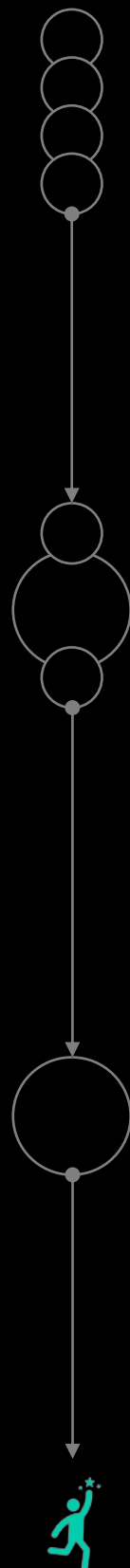
3

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

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

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 empresadora europea, Barcelona es ciudad de acogida para *startups* y centros de cocreación internacional. La **cultural**, Momias egipcias y obras de arte contemporáneo, exposiciones fotográficas, interactivas y de arte conceptual, teatros, galerías de arte.

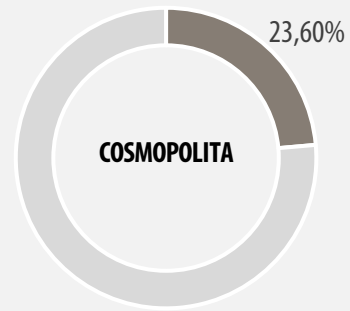
De todo hay en la ciudad. La Barcelona **deportiva**. Barcelona no solo es Messi y fútbol. Desde las Olimpiadas del 92, la ciudad celebra cada año las principales competiciones deportivas del mundo en F1, básquetbol, atletismo, rugby, hockey, tenis, hípica...

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

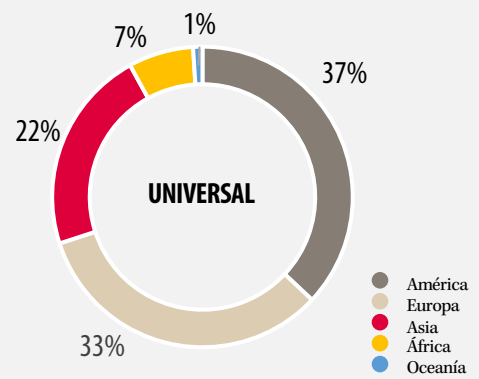


Barcelona es ese lugar donde converge gente de todo el mundo para estudiar, trabajar o simplemente observar.

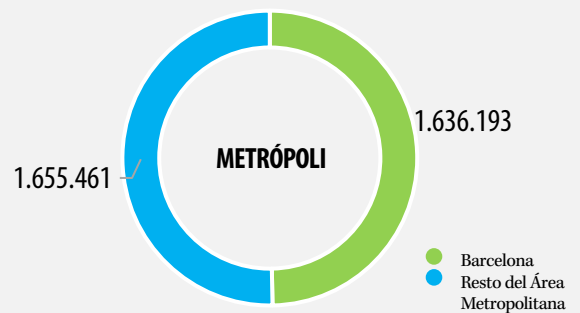
Residentes extranjeros en Barcelona



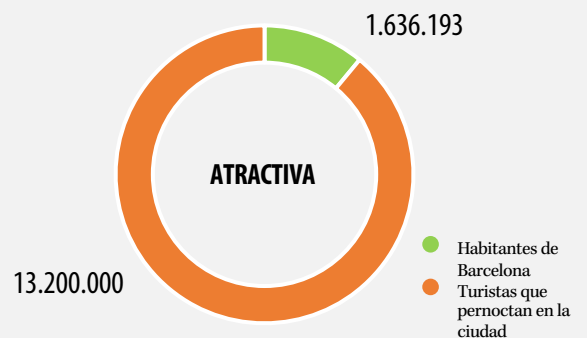
Origen de los residentes extranjeros en Barcelona



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