basque
culinary
center

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

BARES DE TAPAS Y PINTXOS. INNOVACIÓN Y GESTIÓN.

MONDRAGON UNIBERTSITATEA

PATROCINADO POR:

"UN PROYECTO ABIERTO AL MUNDO,
PARA FORMAR NUEVOS PROFESIONALES Y GENERAR NUEVOS CONOCIMIENTOS EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS"

Basque Culinary Center cuenta con la implicación y participación activa de profesionales, instituciones y empresas del más alto nivel:

PATRONATO

Los cocineros Juan Mari Arzak, Martin Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz y Eneko Atxa.

La universidad Mondragon Unibertsitatea.

El centro tecnológico AZTI-Tecnalia.

Las instituciones Gobierno Vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa y Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián.

Las empresas Fagor Group, Grupo Eroski, Heineken-España, Covap y Grupo Martiko.

Además, contamos con un Consejo Asesor Internacional presidido por Ferrán Adriá y formado por los profesionales de la cocina más influyentes del mundo que nos aportan asesoramiento estratégico: Yukkio Hattori (Japón), Michel Bras (Francia), Dan Barber (Estados Unidos), Gastón Acurio (Perú), Alex Atala (Brasil), Heston Blumenthal (Reino Unido), Massimo Bottura (Italia) y René Redzepi (Dinamarca).

Y los principales cocineros españoles están en el proyecto Basque Culinary Center mediante la firma de convenios de colaboración.

INSTALACIONES: INNOVACIÓN Y MODERNIDAD

Un edificio de 15.000 metros cuadrados y cinco plantas emplazado en el parque tecnológico de Miramón, en Donostia- San Sebastián, perfectamente integrado en la naturaleza y el entorno que proyecta una imagen innovadora, sugerente y audaz.

UN EDIFICIO FUNCIONAL, DOTADO CON EL MEJOR EQUIPAMIENTO PARA QUE LOS ALUMNOS PUEDAN CURSAR SUS ESTUDIOS DE LA MANERA MÁS ÁGIL Y PRÁCTICA POSIBLE.

Unas instalaciones punteras en las que encontrarán las mejores aulas de práctica de cocina, una sala de catas para el mundo del vino, salas de análisis sensorial, laboratorios, alta tecnología aplicada a la restauración, restaurantes de práctica para los alumnos, un taller de producción fotográfica y postproducción de vídeo, zonas de trabajo y estudio, biblioteca, auditorio, y un sinfín de comodidades al alcance de los cocineros y restauradores del siglo XXI.

Desde la óptica de la sostenibilidad, incorpora medidas activas y pasivas para el ahorro energético con el empleo de Energías Renovables. Por todas estas características y sus innovadoras equipaciones se trata de una Facultad "viva" al servicio del usuario.

NETWORK & BCC

Basque Culinary Center es una Facultad que vive para la Gastronomía y todo lo que le rodea. Un espacio que genera cultura y conocimiento en el aula y fuera de ella. En cualquiera de sus salas el estudiante encuentra la celebración de un evento gastronómico de referencia, la presentación de un nuevo producto culinario, un campeonato gastronómico, o una conferencia de algunos de los chefs de su patronato o de otras referencias en el mundo de la sala o la sumillería. Asistir a chefs internacionales que participan en estos eventos, escuchar a Ferrán Adriá, Martín Berastegui o Massimo Bottura son algunas de las experiencias para los estudiantes de Basque Culinary Center.

BARES DE TAPAS Y PINTXOS.

La tapa y el pintxo son un icono de la gastronomía. Un modelo de negocio asumible y que ha conseguido casos de éxito muy variados que están implantándose en todo el mundo. Gestionar con éxito estos modelos gastronómicos requiere una fórmula original y, al mismo tiempo, económicamente viable con un proyecto sostenible.
En este curso descubrirás las claves para especializarse en el diseño y gestión de cada una de la áreas: estrategia, marketing, finanzas, oferta gastronómica y de bebidas, servicio al cliente, etc.

PERFIL DE ACCESO

Gestores y propietarios de negocios de tapas y pintxos así como nuevos emprendedores con formación en otras áreas que deseen adquirir una visión general de las claves de la gestión de bares y restaurantes de tapas y pintxos.

OBJETIVOS

Desarrollar las competencias para realizar una gestión eficaz e innovadora de un negocio de tapas y pintxos, atendiendo a las nuevas tendencias del mercado, desde el punto de vista de la gestión empresarial, la cocina y el servicio al cliente.

METODOLOGÍA

· Exposición teórica de temas previstos para la sesión.
· Análisis, reflexión participada y ejercicios prácticos de cada tema.
. Demostraciones culinarias.
· Casos de éxito por invitados de referencia.
· Tutorización del trabajo fin de curso.
. Visitas gastronómicas formativas que serán autenticas experiencias de aprendizaje.

INNOVACIÓN Y GESTIÓN.

UN MES INTENSO PARA DESCUBRIR LAS CLAVES DE ÉXITO DE LA GESTIÓN DE ESTOS MODELOS DE NEGOCIO

PROGRAMA FORMATIVO

1. DEFINICIÓN DEL MODELO DE NEGOCIO

· Definición del concepto de negocio: idea, posicionamiento, ubicación, y layout.
· Diseño de la imagen de marca.
· El plan de Marketing de un bar de tapas/pintxos.
  - Análisis externo: oportunidad, competencia, mercado, diferenciación.
  - Análisis interno: el análisis DAFO y la curva de valor.
  - Establecimiento de objetivos y estrategias de marketing.
· Plan de comunicación y Redes sociales. Relaciones públicas, bloggers, concursos de pintxos y guías de restaurantes. Cómo promocionar tu marca. Cómo gestionar la prensa.

2. DISEÑO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA

· Tendencias gastronómicas: Barras tradicionales, gastrobares, cocinas satélites, restaurantes 45, etc.
· Diseño de una oferta gastronómica y de bebidas atractiva y diferenciada.
· Técnicas culinarias para la creación y presentación de pintxos, tapas, raciones y cócteles. Innovación y creatividad.

3. EL EQUIPO, LA PRODUCCIÓN CULINARIA Y EL SERVICIO AL CLIENTE

· Cómo gestionar con eficacia la cocina y el servicio de un bar de pintxos/tapas: definición de los procesos de cocina y ergonomía de flujo de clientes, neuromarketing y estimulación del consumo compulsivo.
· Gestión de compras y proveedores.
· Gestión de personas.

4. GESTIÓN ECONÓMICO FINANCIERA

· Gestión económico financiera de un negocio de estas características: márgenes, precios, menú engineering, ticket medio.
· Cómo saber cuanta inversión se necesita para arrancar el negocio o para remodelarlo
· Como estimar las ventas necesarias para cubrir costes
· Cuentas de resultados a corto y medio plazo.

5. TRABAJO FIN DE CURSO

Se realizará una vez terminado el mes de formación. Para el desarrollo se contará con el apoyo de tutores especializados en cada una de las áreas de contenidos del programa de estudios.

6. EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE

Destinos Gastronómicos: Donostia-San Sebastián, Pamplona, Madrid y Barcelona.

EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE. DESTINOS GASTRONÓMICOS.

Porque entendemos que la formación no termina en el aula... te proponemos que nos acompañes a visitar los lugares de referencia que hemos seleccionado. Queremos que observes a través de tus propios ojos, pero desde la perspectiva de críticos gastronómicos expertos que nos guiarán en todas las salidas.

SAN SEBASTIÁN
- Ganbara: un clásico de la parte vieja.
- Zeruko: cocina creativa.
- La Cuchara de San Telmo: platitos individuales firmados por "el genio maldito".
- Bar Bergara: premio estatal a la mejor barra de pintxos.

BARCELONA
- Tickets: El Bulli de barrio.
- Suculent: cazuelitas y arroces 24h.

MADRID
- Estado Puro: de día bar de tapas, de noche Gintonics y DJ.
- La Cabrera: tapas en la 1ª planta, coctelería en la 2ª.

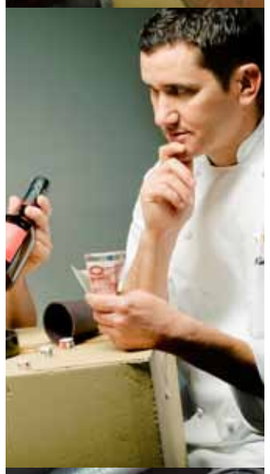
PAMPLONA
- Gaucho: marcando tendencia en la ciudad.
- Melbourne: productos navarros de temporada.

CASOS DE ÉXITO

Semanalmente contaremos con dos invitados de lujo en las aulas. Cocineros y propietarios de negocios de éxito nos transmitirán su visión y experiencia para idear e innovar en proyectos gastronómicos basados en una oferta de tapas y pintxos. Demostraciones culinarias o charlas en las que nos hablarán sobre la gestión de la comunicación, del equipo, los procesos de cocina y las claves para rentabilizar el negocio.
Estarán entre nosotros, entre otros...

Javier González / Los Zagales / Valladolid 1° premio del Campeonato de Pintxos de Valladolid con su "Tigretostón". El rey del marketing en la creación de pintxos.
Iago Pazos / Abastos 2.0 / Santiago de Compostela Un modelo de negocio que une varios conceptos: taberna, café, chiringuito de asfalto, restaurante... y que presta especial atención a las redes sociales.
Darren Williamson / Bitoque y Albia / Bilbao Campeon de Euskadi de pintxos. Premio Mejor Cocinero del Reino Unido a los 18 años. Dirige un revolucionario mini bar donde lo que prima es la cocina al momento.
Neiton Marcelino y Carlos Valentín / Rubaiyat / Madrid Ganador del Concurso NAcional de Pintxos de Valladolid 2012 y 2008. Creación: "Pan, queso y vino", pan relleno de Torta del Casar y acompañado de una uva macerada en vino.
Josean Merino / Marmitako / Vitoria Proyecto gastronómico de pintxos, menú del día y vanguardia. Sabores tradicionales con presentaciones sorprendentes.
Edorta Iamo y Amaia García / A Fuego Negro / Donostia Propuesta loca e irreverente que busca los gustos de las nuevas generaciones. Rompedor y cosmopolita.
Geni Perramon/Taberna del Gourmet/Alicante Galardón nacional a la "Mejor barra del Año". Mujer activa y polivalente, da un giro a su negocio familiar y lo convierte en un "Gastrobar" de éxito.
Curro Sanchez/Besana Tapas/Utrera ¿Su secreto? Platos reconocibles, engrandecimiento del producto y dosis exactas de sofisticación.

* Las experiencias y los invitados podrían sufrir ligeros cambios en función de agendas y disponibilidad.



PROFESORES

Además del cuerpo de profesores del Basque Culinary Center compuesto por expertos en el área de cocina, gestión empresarial y gastronómica y servicio al cliente, contaremos con profesores colaboradores expertos de referencia a nivel nacional en cada área del programa de estudios.

FICHA TÉCNICA

DURACIÓN: 18/02/2013-15/03/201

HORARIO: de lunes a viernes de 08.30 a 14.30 horas.
**algunos días podrían ser en horario de tarde.*

DESTINOS GASTRONÓMICOS: durante la semana y/o fin de semana.

HORAS: 225 horas lectivas.

MÁXIMO DE PLAZAS: 20

PERIODO MATRICULACIÓN: hasta fin de plazas.

PRECIO SIN BECA: 3.900 €.

PRECIO CON BECA: 2.500 €.

FORMA DE PAGO:
- Inscripción : 150€
- Confirmación de la admisión : 940 euros (40% del total en concepto de reserva de plaza).
- Antes del 18/02: 1.090 € (financiación bancaria a 10 meses sin interés. Cuota 109 €/mes).

BECAS PATROCINADAS POR:

HEINEKEN COVAP Giraldo

EL PRECIO INCLUYE:
- Material académico
- Destinos gastronómicos: desplazamiento, alojamiento y desayuno, comidas de experiencias de aprendizaje.

OPCIONES DE FINANCIACIÓN Y AYUDAS PARA ALOJAMIENTO:
- Basque Culinary Center posee acuerdos especiales de financiación con diferentes entidades financieras.
- También poseemos acuerdos de alojamiento con diferentes hoteles, residencias y hostales de la ciudad.

* Los alumnos extranjero no necesitarán visado, ya que el curso tiene una duración inferior a 3 meses.

Basque Culinary Center

Paseo Juan Avelino Barriola, 101

20009 Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa

902 540 866

cursos@bculinary.com

www.bculinary.com

MONDRAGON UNIBERTSITATEA

FAGOR EROSKI HEINEKEN PAGO DE ARANAZ MARTIKO COVAP

azti tecnalia

Donostiako Udala Ayuntamiento de San Sebastián

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa