



máster en innovación y Gestión de Restaurantes



DA UN SALTO CUALITATIVO EN TU CARRERA PROFESIONAL





“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: Yukio 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.

Este título propio de **MONDRAGON UNIBERTSITATEA** está diseñado para cubrir una necesidad de formación muy específica: *desarrollar las competencias para gestionar las diferentes áreas de un restaurante (cocina, servicio y gestión de empresa), así como desarrollar una visión global e innovadora de su concepto y gestión.*

El éxito y sostenibilidad de un restaurante depende en gran medida de un diseño riguroso del proyecto y de adquirir las competencias necesarias para dirigirlo. Además, a lo largo del Máster se profundizará en las diferentes estrategias de innovación que afectan a todas las áreas del restaurante. ¡Pon en marcha un proyecto gastronómico o evoluciona el proyecto que ya tienes! Para nuevos negocios, para la continuidad de negocios familiares..

Programa patrocinado por:



instalaciones

una facultad viva



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 & HAPPENINGS 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 Adrià, Martín Berastegui o Massimo Bottura son algunas de las experiencias para los estudiantes de Basque Culinary Center.

motivación para liderar

nuevos proyectos



DIRIGIDO A

El Máster está dirigido fundamentalmente a gerentes y propietarios de empresas de restauración y a profesionales con formación y experiencia en hostelería y restauración, con inquietud por tener un proyecto propio o por liderar la gestión de empresas gastronómicas (restaurantes, bistros, bares de pintxos, tapas, caterings, ...).

Asimismo también está dirigido a emprendedores con experiencia en otros sectores que quieran desarrollar un proyecto gastronómico a corto plazo.

OBJETIVOS

· Desarrollar las competencias para gestionar las diferentes áreas de una empresa de restauración (restaurantes, bistros, bares de pintxos, tapas, caterings, etc):

- Cocina
- Servicio
- Gestión de empresa

· Desarrollar una visión global e innovadora del concepto del restaurante y de la gestión del mismo.

CONTENIDO

Los contenidos del Máster se organizan en cuatro módulos:

GESTIÓN EMPRESARIAL

Tiene como objetivo adquirir los conocimientos para definir el modelo de negocio y las habilidades para planificar y gestionar las diferentes áreas de una empresa de restauración de forma económicamente rentable.

Gestionar = planificar + organizar + dirigir + coordinar + controlar

LA COCINA

Su objetivo es conocer las tendencias gastronómicas actuales y sus aplicaciones, con el fin de que el estudiante sea capaz de desarrollar un concepto culinario propio y una oferta gastronómica coherente con el modelo de negocio definido.

Asimismo, en este módulo el estudiante se introducirá en el manejo de los conceptos y técnicas de creatividad y adquirir las habilidades necesarias para realizar una gestión eficaz del proceso culinario.

SERVICIO AL CLIENTE

Tiene como fin adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para diseñar los procesos de servicio al cliente, dirigir el equipo en la sala y gestionar una atención adecuada.

SUMILLERÍA Y GESTIÓN DE BEBIDAS

El alumnado adquirirá las habilidades básicas de un sumiller y los conocimientos para gestionar de forma eficaz el servicio de vino y bebidas de un restaurante.



10+1 motivos por los que realizar este Máster en www.bculinary.com

un completo programa

que incluye cocina, gestión y servicio



PROGRAMA DE ESTUDIOS

LA COCINA DE UN RESTAURANTE

Tendencias gastronómicas

Técnicas culinarias y aplicaciones

Introducción al análisis sensorial

Diseño de la oferta gastronómica y menús

Introducción a la nutrición y dietética

Criterios para diseñar y valorar platos

Diseño y Gestión de Cocinas

Cocina diferida/ línea fría

Proceso de compras en restauración

Procesos y organización en cocina

Gestión económica del proceso culinario

Creatividad e innovación

GESTIÓN EMPRESARIAL DEL RESTAURANTE

Modelos de negocio y tendencias en gastronomía

Estrategia

Marketing

Ventas

Plan de Comunicación y gestión de medios

Gestión de Personas

Gestión económico financiera

Innovación en Gestión y modelos de negocio

Desarrollo de habilidades personales y liderazgo

Viabilidad de proyectos

SERVICIO AL CLIENTE

Servicio Al Cliente-Sala

El espacio del comedor en el restaurante

Gestión del servicio de sala

Gestión de la experiencia de cliente

SUMILLERIA Y GESTIÓN DE BEBIDAS

Introducción a la cata de vinos

El servicio del vino y bebidas

Gestión de bodega y compras

METODOLOGÍA

El Máster en Innovación y Gestión de Restaurantes es compatible con tu trabajo, ya que las sesiones presenciales son los lunes y martes, 3 veces cada mes. Los conocimientos que vayas adquiriendo los podrás aplicar en tu día a día.

PRESENCIAL : 24 SESIONES INTENSIVAS

El proceso de enseñanza-aprendizaje se basa en los siguientes conceptos metodológicos:

- Exposición teórica de temas previstos para la sesión.
- Análisis y reflexión participada de cada tema y aplicación a la gestión del restaurante.
- Exposición de experiencias reales para contrastar la aplicabilidad real de los conceptos desarrollados.
- Puesta en común de actividades de aprendizaje no presencial y de aplicación al proyecto.

La convivencia entre los participantes, invitados, profesores expertos y coordinadores de Basque Culinary Center tendrá una especial importancia y el aprendizaje también continuará compartiendo comidas y sesiones de tutoría.

NO PRESENCIAL

En la parte no presencial, los participantes contarán con un aula virtual de fácil manejo, con materiales audiovisuales, lecturas, y módulos online que les permitirán activar conocimientos y desarrollar las competencias. Durante este tiempo, el alumno tendrá a su disposición un tutor pedagógico que seguirá su aprendizaje no presencial.

La dedicación no presencial es equivalente a la presencial.

PROYECTO

Para completar el aprendizaje se desarrollará un proyecto que incluirá el plan de viabilidad de un restaurante, nuevo o ya en funcionamiento. Cada uno de los módulos irá alimentando este proyecto y los conocimientos adquiridos se aplicarán directamente en el desarrollo del proyecto. El proyecto tendrá presentaciones parciales en las que los tutores y expertos irán guiando al estudiantes para la presentación y entrega final.

EL ESTUDIANTE CONTARÁ DURANTE ESTE PROCESO CON EL APOYO DE SU TUTOR DE PROYECTO. CADA MARTES HABRÁ TUTORÍAS DE SEGUIMIENTO DE PROYECTO A LAS CUÁLES SE INCORPORARÁN EXPERTOS EN LAS DIFERENTES ÁREAS.

profesorado experto

y universitario



La estructura organizativa del Máster cuenta con un Director del Programa, un profesor/tutor experto por cada uno de los módulos principales del programa de estudios, profesores de Basque Culinary Center y Mondragon Unibertsitatea y profesores expertos del sector de la restauración.

Asimismo, en cada sesión, contaremos con invitados, profesionales de referencia, que transmiten al alumno su experiencia interactuando con él en grupos reducidos.

Aprenderás con los mejores!

Algunos de los invitados a la ediciones anteriores:

- Empresarios y cocineros como Paco Perez del Restaurante Miramar, Iñigo Lavado del Restaurante Iñigo Lavado, Roberto Ruiz cocinero del Frontón de Tolosa, David Yárnoz de El Molino de Urdániz, Paco Roncero del Restaurante El Casino, Iago Pazos de Abastos 2.0, Los Hermanos Torres de Dos Cielos, Bixente Arrieta de Ixo Grupo (Mugaritz, Ni neu, Nerua, Guggenheim...), Manuel Robledo de la cadena Lizzarán...

Una selección de invitados con los que compartirás experiencias y conocimientos !!

· Algunos de los profesores expertos en gestión de restauración, comunicación y marketing gastronómico que imparten clase en este Máster son:

- **Berta del Barrio:** Coach. Investigadora Innovación y Gestión. Coordinadora del Master.
- **Mario Cañizal:** Vicepresidente de ANTA y Director de Business on Foodservice, además de autor de tres libros de restauración.
- **Marta Fernández Guadaño:** Creadora y directora del portal Gastroeconomy y periodista free lance.
- **Josep M^o Valsmadella:** consultor en hostelería desde hace 16 años, especializado en Marketing y Gestión de Restaurantes.
- **Mikel Zeberio:** Experto en enogastronomía. Socio fundador de Petra Mora, empresa de venta por internet de productos gastronómicos.
- **Ana Escobar:** Presidenta ejecutiva de Acción y Comunicación, agencia de prensa especializada en gastronomía.
- **Enrique Lezcano:** F&B Manager & Operations Meliá.
- **Carlos Escario:** Emprendedor, ejecutivo en empresas globales, académico, coach ejecutivo y consultor.
- **Jose Javier Albizu López:** Socio y Gerente de la Asesoría "López Galdona y asociados".

- **Xabier Gutierrez:** Psicólogo, cocinero, escritor y soñador. Dirige, desde 1990, el laboratorio de investigación e innovación del Restaurante Arzak.
- **Paco Berciano:** Asesor de restaurantes para el diseño de la oferta de vinos y bebidas. Autor del portal verema.com
- **Luis Codó:** Ha sido empresario de negocios de restauración y posee experiencia a nivel internacional como consultor en mejora de procesos de hostelería.
- **Robert Lensink:** Consultor especializado en desarrollo de nuevos conceptos de restauración.
- **Miguel Ángel López:** experto en calidad sanitaria de BCC y co-autor del libro Diseño y Gestión de cocinas.
- **Luisa López:** Decoradora de interiores. Ha sido Jefa de Cocina y de sala en restaurantes de reconocido prestigio.
- **Angel Palacios:** actualmente profesor de cocina de BCC. Colabora la docencia con la asesoría gastronómica de restaurantes.
- **Luis Arrufat:** Profesor de cocina de BCC. Ha sido jefe de pastelería en el Bulli durante 6 años.
- **Iñaki Alava:** Licenciado en Ciencias químicas y Doctor en bioquímica. Actualmente es investigador en Dpto. de I+D de BCC.

calendario y matrícula

FECHAS, PLAZAS Y HORARIOS

PERIODO LECTIVO: de Octubre a Mayo.
HORARIO: 25 sesiones presenciales, 3 veces al mes.
Lunes: 9:00-18:30 Martes: 9:00-17:30.
NÚMERO DE PLAZAS: 24

PRECIO DEL MÁSTER

El precio del Máster son 7.600 € que se abonarán de la siguiente manera.

- 150 € a la presentación de candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido).
- 1.550 € a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- 5.900 €, con anterioridad al 15 de septiembre.

OPCIONES DE FINANCIACIÓN

Basque Culinary Center posee acuerdos especiales de financiación con diferentes entidades financieras.

OPCIONES DE SUBVENCIÓN

Subvencionable (una parte o la totalidad) a través de la Fundación Tripartita, para trabajadores por cuenta ajena.

Desde la oficina de información al Estudiante de la Facultad se facilitará información y se apoyará al alumno para la búsqueda de alojamientos y pisos compartidos. Asimismo se facilitarán todos los trámites para los estudiantes que requieran visado.

Consulta en www.bculinary.com:

- Fechas de esta edición.
- Documentación necesaria para la presentar tu candidatura.
- Detalles del proceso de admisión.

Basque Culinary Center

Paseo Juan Avelino Barriola, 101
20009 Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa
902 540 866

cursos@bculinary.com

www.bculinary.com

