





MI COCINA
es **LA TUYA**

AULA **FACYRE**



¿Qué es Facyre?

Es la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España.

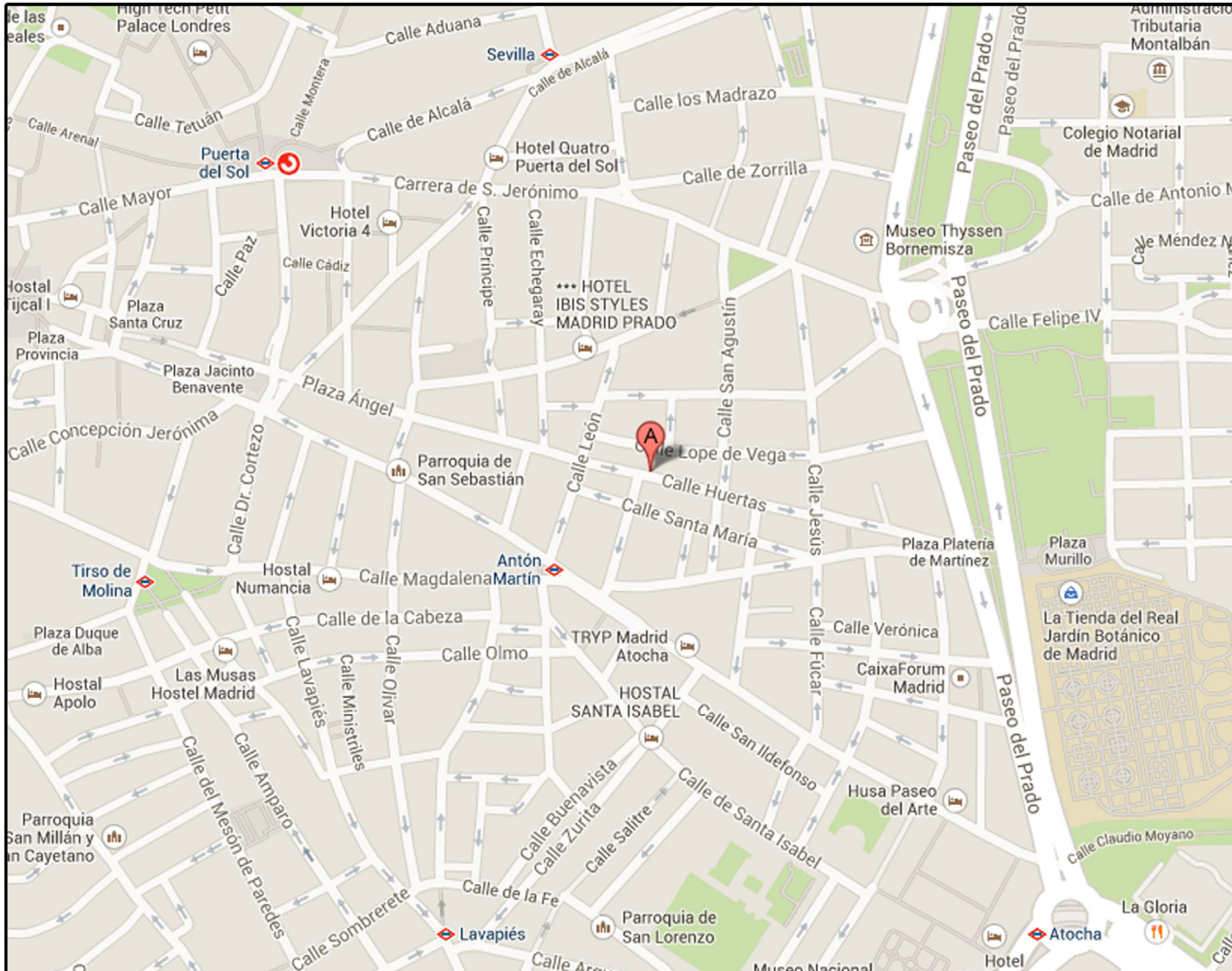
Facyre es si misma una asociación que busca el crecimiento y reconocimiento del mundo gastronómico, protegiendo su patrimonio y fomentando los vínculos culturales , mejorando la formación profesional dentro del sector gastronómico.

A través de Facyre se intenta fomentar el gran patrimonio gastronómico nacional, tanto dentro de nuestras fronteras como en el extranjero.

Para ello contamos con el apoyo de los mejores Chef nacionales así como de las escuelas de hostelería con más tradición nacional.

Facyre se posiciona de este modo como el máximo representante de los productos gastronómicos españoles.

Exactamente situado en la **calle Huertas , 43**
28014 Madrid ↗.



La escuela

L'escola

ESKOLA

a escola

The school

école

DIE SCHULE

La scuola

学校



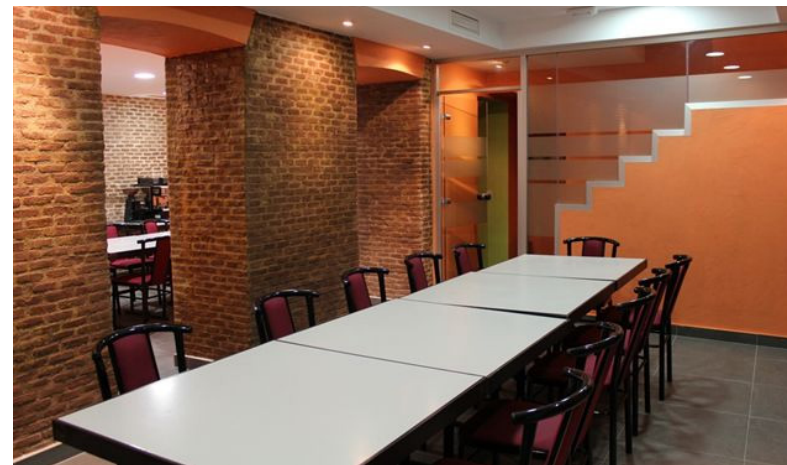
Entre Fogones ofrece **3 espacios** en uno adaptados a todo tipo de necesidades.



En la planta principal se encuentra el aula de cocina, totalmente equipada que consta de un segundo espacio y office en la parte trasera para almacenaje, limpieza y preparación. Esta aula que consta de todo el menaje necesario esta indicado para albergar clases interactivas de cocina de hasta 20 personas, con grada y pupitres para el público.

En la planta superior ponemos a su disposición un aula polivalente indicada para clases teóricas y reuniones.

En la planta baja contamos con **“La Bodega”**, un espacio con encanto indicado para catas de vino, también como comedor y para cursos prácticos de sala, enología, etc...





Al igual que el concepto de cocina en si mismo, nuestra escuela es un espacio polivalente que se puede adaptar a cualquier necesidad.



La sala está acondicionada para la realización de diferentes eventos o actividades, tales como presentaciones de productos, masterclass, catas, celebraciones, etc...



Escuela de cocina

La **principal actividad** para la que está enfocada la escuela entre fogones es la formación y preparación de cocineros, tomando una especial relevancia un continuo reciclaje de los conocimientos adquiridos con anterioridad.

Utilizando este lugar no solo como escuela tradicionalmente dicha, sino como lugar de **intercambio cultural de la tradición gastronómica** de cada rincón geográfico ya sea nacional o extranjero.





Precios

PRECIOS POR HORA UTILIZACIÓN ESCUELA							
AULA COCINA		SALA FORMACION		BODEGA		ESCUELA COMPLETA	
HORAS	PRECIO/€ + IVA	HORAS	PRECIO/€ + IVA	HORAS	PRECIO/€ + IVA	HORAS	PRECIO/€ + IVA
* < 50	40	< 50	32	< 50	35	< 50	80
50-180	36	50-180	28	50-180	31	50-180	72
180-360	34	180-360	26	180-360	29	180-360	68
>360	33	>360	25	>360	28	>360	66
>360	33	>360	25	>360	28	>360	66

* Estas tarifas por horas y aulas se aplicará para cursos de más de 20 h

PRECIOS UTILIZACIÓN ESCUELA PARA DEMOSTRACIONES, JORNADAS DIAS SUELTOS							
AULA COCINA		SALA FORMACION		BODEGA		ESCUELA COMPLETA	
HORAS	PRECIO/€ + IVA	HORAS	PRECIO/€ + IVA	HORAS	PRECIO/€ + IVA	HORAS	PRECIO/€ + IVA
JORNADA	500		250		380		800
MEDIA JORNADA	300		140		200		450

LIMPIEZA	
JORNADA	90
1/2 JORNADA	50

A C T I V I D A D E S

p r e s e n c i a l e s

Cursos de cocina (a medida)

Otra de sus actividades fundamentales es la de impartir cursos de cocinas para personas que se quieran iniciar el arte de la gastronomía.

Estos cursos cuentan con la supervisión de grandes chef de reconocimiento tanto nacional como internacional. (Mario Sandoval, Pedro Larumbe, etc..)

A estos cursos pueden acceder particulares, que tendrán la oportunidad de aprender junto a grandes profesionales del gremio.

Mini Chef

En Entre Fogones queremos acercar la cocina a los niños, haciéndoles ver tanto a ellos como a sus mayores que es una actividad creativa que desarrolla su imaginación, potencia sus sentidos al mismo tiempo que lo educa en una cultura gastronómica saludable e incentiva su sentido de la responsabilidad.

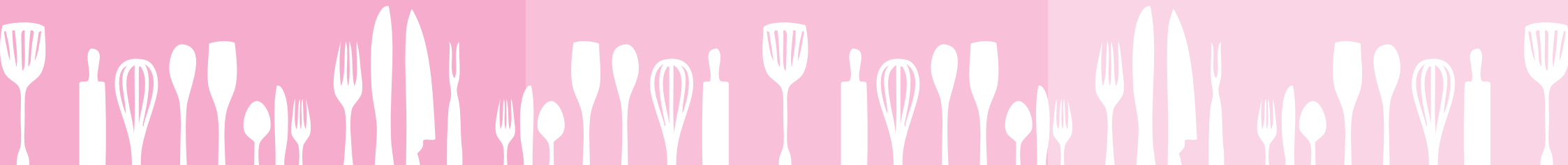
Los niños suelen disfrutar de este tipo de actividades ya que suelen estar vetadas para ellos, suelen alcanzar un alto grado de realización personal ya que desarrollan actividades con las que pueden igualarse a sus adultos.

Espacio para Eventos

Debido a la polivalencia del espacio, podemos desarrollar eventos privados enfocados al universo gastronómico.

En la sala principal podemos desarrollar presentaciones de productos, realizar catas o masterclass.

Al mismo tiempo, damos cobertura de los eventos realizados en la escuela con los medios de los que dispone Facyre.



¿QUÉ ACTIVIDADES FORMATIVAS TE VAMOS A PROPONER?

Cursos en modalidad on line para que todos podamos encontrarnos desde cualquier parte de España o del mundo. Accederás a una plataforma de fácil manejo, guiado por un tutor que te acompañará en el proceso de aprendizaje. Una experiencia formativa actual, dinámica y muy enriquecedora, dirigida por José Carlos Capel y Julia Pérez Lozano.

EQUIPO DOCENTE

CURSOS EN MODALIDAD ON LINE

Francesc Altarriba.

Panier. Panadero y especialista en el tratamiento del pan en la sala.

Sergio Azagra.

Experto en micología. Chef y propietario del Restaurante Gastrología (Huesca).

Martín Berasategui.

Chef y propietario del Restaurante Martín Berasategui (Lasarte - Guipúzcoa).

Jordi Butrón.

Chef y propietario del Restaurante Espai Sucre y director de la escuela de postres Espai Sucre (Barcelona).

Nicoletta Negrini.

Gerente de Negrini SL desde hace 20 años importa y distribuye productos italianos de alta calidad (Madrid)

José Carlos Capel.

Economista, escritor y crítico gastronómico.

Francesc Colell.

Director de Francesc Colell fine products, empresa dedicada a la comercialización de especias gourmets (Barcelona).

Enric Canut.

Ingeniero Técnico Agrícola especializado en ganado lechero y quesería artesanal y el gran especialista de los quesos españoles.

Quique Dacosta.

Chef y propietario del Restaurante Quique Dacosta (Valencia)

Pedro Subijana.

Chef y propietario del Restaurante Akelarre (Guipúzcoa).

Adolfo Cajal.

Licenciado en medicina por la Universidad de Zaragoza. Profesor y colaborador de la escuela universitaria de enfermería.

Rodrigo de la Calle

Chef de l'avenir 2011 de la Academia Internacional de Gastronomía. Chef y propietario del Restaurante De la calle (Madrid) y Chef Ejecutivo del Hotel Villamagna.

Jaime Drudis.

Director de desarrollo e investigación de Unilever (Barcelona)

Fernando Pérez Arellano.

Chef y propietario del Restaurante Zaranda (Mallorca)

Miguel Ángel de la Cruz.

Chef y propietario del Restaurante La botica de Matapozuelos (Valladolid)

Ismael Díaz Yubero.

Veterinario y Bromatólogo, Premio Nacional de Gastronomía, representante de España ante la FAO y Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación en la Embajada de España en Roma.

Joan Roca.

Chef y propietario del El Celler de Can Roca (Girona).

Marcelo Tejedor.

Chef y propietario del I Restaurante Casa Marcelo (Santiago de Compostela)

Dani García.

Chef y propietario del Restaurante Calima (Marbella) y del Restaurante Manzanilla (New York).

Senén González.

Chef conocido por sus numerosos premios, entre otros "Mejor Barra de Pintxos y Tapas de España" y "Mejor Tortilla de Patatas". Artífice del restaurante y barra de pinchos Sagartoki de Vitoria-Gasteiz,

Iñigo Lavado.

Chef y propietario del Restaurante Iñigo Lavado (Guipúzcoa)

Julia Pérez Lozano.

Periodista y crítico gastronómico.

Koldo Rodero.

Chef y propietario del Restaurante Rodero (Pamplona - Navarra)

Paco Roncero.

Chef del Restaurante La Terraza del Casino (Madrid)

Salvador Sans

Experto en cafés. Director y propietario de Cafés El Magnífico (Barcelona).

Kiko Sosa.

Director de Sosa Ingredientes, empresa dedicada al desarrollo y comercialización de nuevos ingredientes para alta cocina (Barcelona).

AVANCE PROGRAMACIÓN

CURSOS EN MODALIDAD ON LINE

CURSO 1 • **LOS ALIMENTOS DE LA COCINA ESPAÑOLA**

Duración: **100 horas** Créditos: **8 ECTS**

Este curso está compuesto por la suma de los tres cursos modulares, que también pueden realizarse de manera independiente:

Curso 1.1. ALIMENTOS VEGETALES Y MICOLÓGICOS EN LA COCINA ESPAÑOLA

Duración: **35 horas** Créditos: **3 ECTS**

Curso 1.2. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL EN LA COCINA ESPAÑOLA

Duración: **35 horas** Créditos: **3 ECTS**

Curso 1.3. LAS GRASAS. INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS Y AUXILIARES

Duración: **25 horas** Créditos: **1 ECTS**

CURSO 2 • **REPOSTERÍA TRADICIONAL**

Duración: **35 horas** Créditos: **3 ECTS**

CURSO 3 • **TÉCNICAS DE COCINA. TRADICIÓN E INNOVACIÓN**

Duración: **35 horas** Créditos: **3 ECTS**

CURSO 4 • **DIETÉTICA Y NUTRICIÓN PARA EL DISEÑO DE MENÚS SALUDABLES**

Duración: **35 horas** Créditos: **2 ECTS**

DESTINATARIOS

Esta formación está dirigida a cocineros, reposteros y demás personal relacionado con el mundo de la restauración y la hostelería.

Podrán acceder con carácter preferencial todos los socios de Facyre y Facyre Young. Todos estos cursos son susceptibles de ser bonificados por la Fundación Tripartita. Además, podemos hacernos cargo de todas las tramitaciones necesarias. Infórmate!



MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN.

