

BACHELOR IN INTERNATIONAL CULINARY ARTS MANAGEMENT

El Bachelor en Gestión Internacional de las Artes Culinarias te prepara para convertirte en un gestor profesional, creativo, innovador y responsable en los sectores de la gastronomía, la cocina y los eventos culinarios.

SÉ LA NUEVA GENERACIÓN DE CHEFS



Apasionado, creativo y riguroso, ¿Te gusta expresar tu propia identidad? Mañana serás un gerente profesional, responsable, solidario, a la vanguardia de las últimas tendencias en las artes culinarias, sensible al desarrollo sustentable y la nutrición. A lo largo de su Bachelor en Gestión de Artes Culinarias Internacionales, te apoyamos en la adquisición de habilidades técnicas, operativas, gerenciales y empresariales que te permitirán conquistar mejor el futuro, convertirte en un embajador comprometido de la gastronomía francesa y su arte de vivir, ya sea que desees ejecutar un restaurante gourmet, embarcarte en el emprendimiento abriendo tu propio establecimiento o integrar una empresa como consultor en Francia o en el extranjero.



PROGRAMA

EL ARTE DE APRENDER

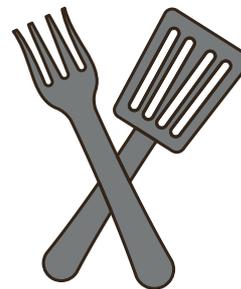
Resueltamente experiencial e inmersivo, nuestro entrenamiento alterna teoría y práctica para anclar su aprendizaje y desarrollar sus habilidades. El 50% de tu formación está dedicada a la situación profesional dentro de nuestros 6 restaurantes educativos (estrellado, bistrónomico, tradicional, rápido, experimental, efímero) frente a una clientela real, y a practicar en nuestros laboratorios de cocina (en grupos de 10 alumnos) .

Durante tu formación, adoptas progresivamente una postura profesional y directiva que te permite ser eficiente desde tu entrada en la vida laboral: espíritu de equipo, liderazgo, gestión, comunicación, análisis, toma de decisiones. A partir del segundo año, experimenta la gestión supervisando el trabajo de los estudiantes de primer año.



PROGRAMA

PRINCIPALES ENSEÑANZAS



AÑO 1: Desarrolla tu curiosidad y habilidades analíticas

- Fundamentos de las artes culinarias y técnicas gastronómicas
- Fundamentos de salsas y derivados (Escuela de Salsas, en colaboración con el Chef Yannick Alléno 3* Michelin)
- Dirección y gestión de operaciones culinarias
- Ciencias de la gestión: marketing, gestión, RSE, recursos humanos, contabilidad
- Ciencia de los Alimentos
- Idiomas: Inglés o FLE (Francés como Lengua Extranjera)

Prácticas profesionales de 14 semanas en Francia

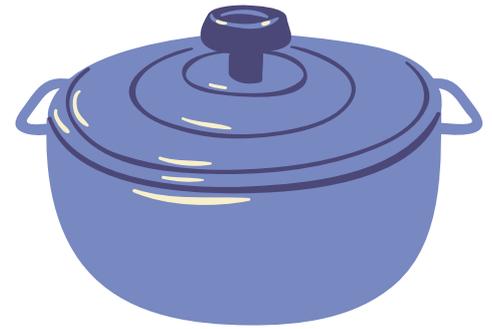
AÑO 2: Aprender a argumentar con pertinencia y estimular la creatividad **Técnicas avanzadas de cocina**

- Técnicas avanzadas de cocina
- Creación de menús y control de costes
- Profundización en ciencias de la gestión: marketing de restaurantes, gestión del desarrollo sostenible, recursos humanos, etc.
- Salsas modernas
- Conocimiento del producto: queso y sommellerie

Prácticas profesionales de 14 semanas y/o posibilidad de movilidad internacional en una de nuestras escuelas asociadas

AÑO 3: Tomar decisiones y desarrollar audacia

- Técnicas culinarias innovadoras.
- Salsas del mundo: fermentaciones, caldos y adobos
- Marketing experiencial, gestión de la diversidad
- Diseño de restaurantes y tendencias culinarias
- Gestión de compras, análisis de rendimiento, gestión empresarial
- Proyecto fin de carrera: iniciarse en el emprendimiento con la creación de conceptos de restauración (desde el plan de negocio hasta la implementación)
- Eliges una especialidad que te permita desarrollar una experiencia más profunda en estas áreas: cocina gourmet**, cocina y cultura japonesa, bienestar y buen comer del Institut Michel Guérard 3*, cocina bistrónomica**.



Prácticas profesionales mínima de 14 semanas

¿POR QUÉ ESCOGERNOS?

- Aprende con los mejores: 43 chefs profesionales de establecimientos de excelencia, incluido un equipo de Meilleurs Ouvriers de France.
- Experimenta en un entorno técnico único: 15 laboratorios de cocina, 6 restaurantes de formación, incluido uno con estrella Michelin.
- Enriquece tus habilidades en contacto con los mejores Chefs invitados: Michel Troisgros, Régis Marcon, Christophe Roure, Jean Sulpice, Michel Roth, Serge Viera, Yannick Alléno, Julien Sebbag, ...
- Conviértete en un "emprendedor en serie" creando y operando tu propio concepto de restaurante efímero tan pronto como termines de estudiar.
- Abrirse al mundo gracias a la diversidad de nacionalidades de nuestros estudiantes en el campus y los caminos posibles con nuestras universidades colaboradoras.
- Benefíciate de un acompañamiento profesional individualizado y consolida tu proyecto profesional gracias a un equipo de coaches.

¿Y DESPUÉS DE QUÉ POSIBLES ESTUDIOS?

Nuestros cursos de formación Bac+4 y Bac+5 en gestión gastronómica:

Especialización en Gestión Internacional de Vinos y Bebidas

Especialización en Dirección Estratégica de Eventos

Especialización en Dirección de Restaurantes y Emprendimiento

Máster Universitario en Liderazgo e Innovación Culinaria

TU FUTURO TE SORPRENDERÁ

- Chef de cocina
- Jefe de catering
- Cocinero en casa
- Emprendedor
- Consultor de producción culinaria.

PERO TAMBIÉN...

- Formador
- Responsable en restauración aérea, ferroviaria y marítima
- Responsable comercial o técnico comercial de fabricantes de equipos
- Responsable de compras y aprovisionamiento
- Gerente de alimentos y bebidas
- Escritor gastronómico...