

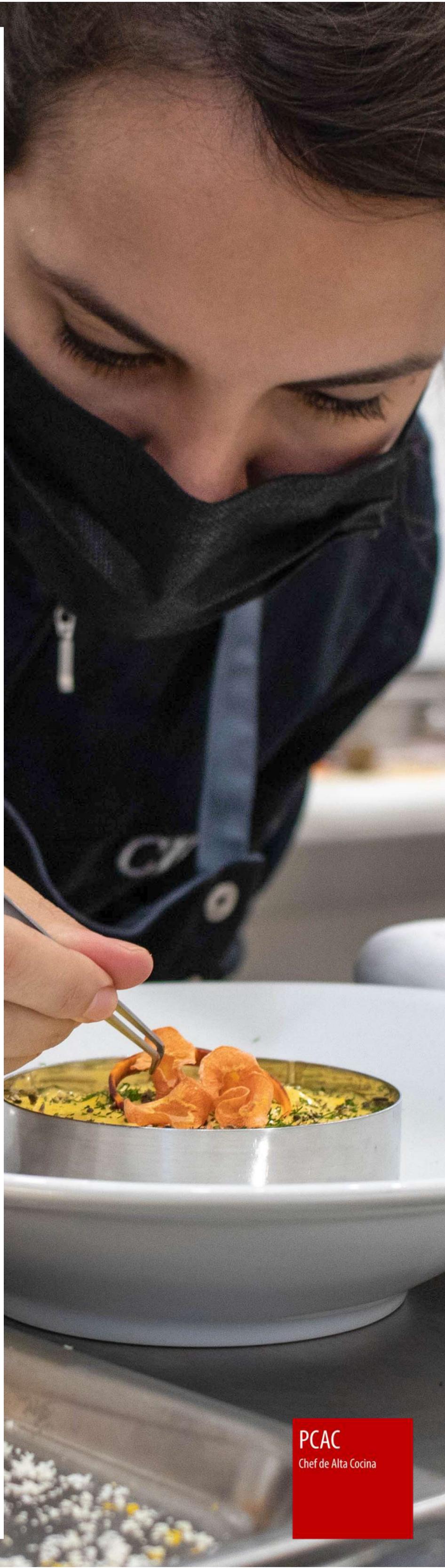
CIB[®] Culinary Institute
of Barcelona

CHEF de ALTA COCINA

PCAC • Programa Chef de Alta Cocina

© CIB- Culinary Institute of Barcelona

PCAC
Chef de Alta Cocina





Manifiesto CIB

Ferran Fisas, Pep Nogué y Josep Gala. Fundadores del Culinary Institute of Barcelona

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 CIB no caemos en ese error y por eso le damos tanta importancia a las actitudes y es por eso que 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 sólo los que están dispuestos a equivocarse son capaces de hacer cosas realmente maravillosas.

CIB®

PCAC
Chef de Alta Cocina



¿Por qué en el CIB?
Imagina una escuela donde lo imposible
es posible

Durante los próximos años el mundo cambiará radicalmente y se precisará una nueva generación de profesionales capaces de liderar este cambio. Nosotros los preparamos para ello.

Porque el Culinary Institute of Barcelona ya se ha ganado un puesto entre las mejores escuelas de cocina del mundo en su primer año de funcionamiento, porque es una escuela diferente con metodologías diferentes, contenidos diferentes y alumnos diferentes.

Porque amamos la diferencia desde todas las perspectivas, porque nuestra misión es crear una nueva generación de profesionales que sepan encontrar solución a los problemas del mundo desde la gastronomía.

Porque los cambios de paradigma social, económico, cultural, político, de salud y ecológicos precisan gente capaz de asumir riesgos diferentes, otras ambiciones y otros valores.

Y nosotros nacimos para hacerlo.



Imagina

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 los más interesantes y divertidos y al terminar pides 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 tan importante es imaginar 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.**



I wanna be CIBer

El primer día, al llegar al CIB, vestirás la camisa “**I wanna be CIBer**” que te distingue como estudiante del CIB. El último día, en el momento de tu despedida, recibirás otra igual pero esta vez reza “**I'm CIBer**”. Así llamamos en el CIB a aquellas personas que estudian con nosotros.

En el mundo laboral ser CIBer es sinónimo de garantía, de creatividad, de innovación, de respeto, de potencia, de disposición, de liderazgo, de saber hacer y estar.

Nuestra obsesión es transmitirte no solo conocimientos sino ayudarte a conseguir tus objetivos, tus sueños y lo hacemos mostrándote el camino a través de las actitudes. Por eso los CIBer son apreciados y respetados en todo el mundo profesional, porque actitudinalmente son siempre el ejemplo a seguir.

Su actitud es lo que les une, y su hecho diferencial y único es lo que les permite impactar en el futuro y transformar su entorno.



PCAC

Programa Chef de Alta Cocina

PCAC es el programa más solicitado del Culinary Institute of Barcelona. Su duración, intensidad y contenido lo hacen perfecto para aquellas personas que, teniendo o no experiencia previa en las cocinas profesionales, quieren liderar su propio futuro desde las artes y las ciencias culinarias.

Los alumnos y alumnas del PCAC llegan al CIB desde todos los rincones del mundo, tienen un perfil emprendedor y amante de la creatividad y la innovación.





PCAC

Programa Chef de Alta Cocina

DURACIÓN	HORAS	PRÁCTICAS	HORARIO	CAPACIDAD	CONVOCATORIAS
11 meses	870 Horas lectivas	3 o 6 Meses de <i>stage</i> internacional adicionales	6 horas/diarias de lunes a viernes de 8:00 a 14:00	24 Alumnos por convocatoria	3 Convocatorias anuales enero, mayo y septiembre

Ser chef en el siglo XXI es ser alguien que crea, innova, comparte y lidera cocinas con una visión muy diferente a la del chef tradicional.

El Programa Chef de Alta Cocina del CIB tiene una duración de ocho meses lectivos con un horario de 6 horas diarias cinco días por semana más tres meses de *stage* internacional en restaurantes con acuerdos de pasantía del CIB.

Está dirigido a aquellas personas que quieren hacer de la cocina su profesión desde la creatividad, la innovación y la mirada puesta en el futuro.

Como en todos los programas del CIB, los alumnos de este programa tienen espíritu emprendedor y provienen de los cinco continentes.



Mucho más que arte culinario Formamos a las personas del siglo XXI

CREATIVIDAD E
INNOVACIÓN

46

Horas de Desarrollo del
pensamiento lateral
aplicado a C+I

HABILIDADES
LATERALES

100

Horas para el manejo de
uno mismo, de los
demás y del negocio

VIVENCIAS

5

Sesiones siendo testigo
de invitados especiales

CIB SPECIALS

25

Horas para alinear tus
actitudes con tus
habilidades hacia el
Siglo XXI

TRABAJO DE CAMPO

40

horas en salidas
formativas
experienciales

CHALLENGE

127

Horas de retos que evalúan
transversalmente todo lo
aprendido

Por muchos conocimientos que adquieras lo que conseguirá distinguerte de los demás son tus habilidades y tus actitudes.

Estar preparado para el siglo XXI que acaba de empezar imponiendo nuevas reglas ha de hacerse con nuevas metodologías de enseñanza y de aprendizaje.

Nuestra metodología participativa es un claro ejemplo de ello, sin discursos ni monólogos sino participando activamente en el aula. Por eso nos sentamos en círculo y por eso todos estamos en la primera fila, sintiéndonos protagonistas e iguales.

No nos limitamos a formar en conocimiento, sino que desarrollamos nuevas habilidades para enfrentarnos a los cambios de paradigma que nos depara el siglo XXI y potenciamos las actitudes que son necesarias para obtener más y mejores posibilidades de éxito, para ser auténticos motores del cambio.

CIB®

PCAC
Chef de Alta Cocina



¿Por qué creatividad e innovación?

22%

El 22% de la carga lectiva de este programa está dedicada a la creatividad, la innovación y a la potenciación de actitudes del siglo XXI

Para resolver antes y mejor los problemas y para ir por delante de los demás, de tus competidores.

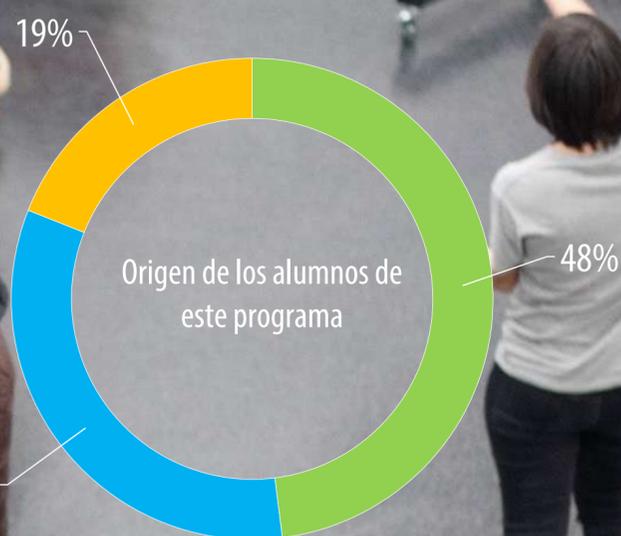
El Culinary Institute of Barcelona destaca y es referencia mundial en los ámbitos de la formación en creatividad e innovación. Por eso universidades y empresas de todo el mundo utilizan nuestra metodología en el CIB.

Al contrario de lo que piensa la mayoría, la creatividad no es una habilidad sino una actitud y una forma de hacer las cosas. La creatividad es la herramienta que te permite resolver problemas, encontrar soluciones antes y mejor que los demás y es el primer paso hacia la innovación.

La innovación es la única forma posible de que seas tú quien va delante en vez de ir persiguiendo a los que son capaces de innovar.

Por eso, en el CIB, le damos tanta importancia a ambos aspectos de nuestra metodología y son el eje de nuestro sistema de aprendizaje.

Cuando termines tus estudios, además de el aprendizaje y la experiencia, te llevarás contigo a un montón de nuevos contactos, casi todos ellos emprendedores, repartidos por todo el mundo.



■ Primera vez que estudian cocina ■ Vienen de otras profesiones ■ Ya estudiaron antes cocina

¿Con quién estare estudiando? Cómo son los alumnos del CIB

INTERNACIONAL	EDAD	HOMBRES	MUJERES	CONTINUIDAD
85%	27	50%	50%	25%
Son estudiantes llegados de otros países	Años es la edad promedio de los alumnos del CIB	De los alumnos son hombres	De los alumnos son mujeres	De los alumnos se inscriben en otros cursos mientras están estudiando en el CIB

El siglo XXI exige una actitud diferente frente a los alimentos y a las personas que los cocinan y los consumen. Por eso se precisan nuevos agentes de cambio que lo hagan posible.

Mucho más que una escuela, el Culinary Institute of Barcelona es un lugar de intercambio internacional donde convergen personas de todas las culturas existentes, pero con una pasión y un objetivo común.

Nuestros estudiantes son personas con un marcado carácter y espíritu emprendedor e inconformista. Son agentes del cambio y quieren protagonizar los nuevos paradigmas del siglo XXI.

Más de 60 países están presentes en nuestras aulas y el lenguaje común es siempre la gastronomía, el buen humor y el respeto a las nuevas y viejas ideas.



¿Cómo son las instalaciones del CIB? 1.600m² de escenarios formativos

AULA ANFITEATRO	AULA COCINA	AULA ACTIVA	AULA DINÁMICA	WORKROOM	ATRIO	VESTUARIOS
2	4	120	4	4	1	76
Aulas demostrativas completamente equipadas para hasta 24 alumnos cada una.	Cocinas para 16 alumnos y 32 puntos de fuego cada una, (una de ellas es obrador)	Metros cuadrados ocupa nuestra Aula Activa para nuestros Workshops,	Aulas Dinámicas para las sesiones participativas.	Salas para uso de los alumnos, completamente equipadas	Espacio central para la socialización y la conectividad	Metros cuadrados de espacio para tu intimidad, higiene y respeto

Todo lo que está en el CIB está diseñado y dispuesto para el alumno: la mejor tecnología y las mejores instalaciones.

Nunca una escuela de cocina había dispuesto tantos y tan buenos recursos para sus alumnos. Pero esto no es lo que más te va a sorprender.

Nuestra metodología no solo comprende e incluye excelentes escenarios de aprendizaje, sino que los usamos como recurso compartido con el alumno porque lo hace suyo desde el primer día.

Toda nuestra tecnología está a tu servicio y podrás usarla como si fuera tuya para tus pruebas y trabajos de investigación.



CHALLENGE

Nuestra forma de evaluar es tu mayor reto

CHALLENGE

9

Son los retos en los que vas a participar durante este programa

HORAS

127

Horas invertidas en Challenge para que apliques todo lo aprendido

La única escuela del mundo en la que el día de evaluación es como una fiesta y los alumnos piden más

Nuestra metodología es única y está orientada a enseñarte a definir, diseñar, medir y cumplir los objetivos.

Evaluamos de forma transversal todos los conocimientos adquiridos mediante retos, llamados CHALLENGE, en los que participarás periódicamente y donde, además de divertirte, sentirás el aprendizaje como nunca lo sentiste. Te darás cuenta de lo que aprendes en cada uno de ellos y, sobre todo, conocerás tus límites como nunca antes los habías conocido.

Y recuerda, aquí un 5 no es suficiente.



INTERNATIONAL STAGE

Más de 200 restaurantes en todo el mundo con acuerdos de prácticas tuteladas CIB

MESES

3 o 6

De estancia en uno o dos restaurantes

RESTAURANTES

+200

Establecimientos donde hacer tus prácticas

PAISES

+20

Países de casi todos los continentes donde elegir para tus prácticas

3 meses o 6 en *stage* Internacional donde seguirás aprendiendo y en contacto permanente con el CIB

Durante tres meses pondrás en práctica mucho de lo aprendido mientras sigues tu formación en uno de los muchos restaurantes nacionales e internacionales con los que el CIB tiene un acuerdo de colaboración.

Mientras, continúa tu formación porque estaremos pendientes de ti, manteniendo el contacto y supervisando tus funciones en las diferentes etapas en las que se te asignan responsabilidades.

Elegiremos la mejor opción para ti en función de tus preferencias, tus habilidades, tus actitudes y tus posibilidades.

Puedes cursar los tres meses incluidos en el programa PCAC y tienes también la opción de ampliar tus prácticas a seis meses en un mismo restaurante o en dos.

CIB®

PCAC
Chef de Alta Cocina



PROGRAMA START

Para que nadie se quede atrás, un programa gratuito y voluntario de refuerzo

DURACIÓN

16

Sesiones para ponerte al día

CARGA LECTIVA

32

Horas adicionales de práctica culinaria

COSTE

0 €

Totalmente gratuita para ti, e incluye los insumos

16 sesiones adicionales, gratuitas y voluntarias, para que te pongas al día y practiques en nuestras cocinas todo lo aprendido.

START es el programa de refuerzo para los estudiantes del CIB que requieren de una ayuda adicional.

Te ayuda a mejorar y a perfeccionar las bases culinarias. Dos días durante nueve semanas tendrás la oportunidad, de forma totalmente gratuita, de ampliar tu horario lectivo en la cocina y, así, cocinar y practicar las técnicas aprendidas en las sesiones formativas.

CIB®

PCAC
Chef de Alta Cocina



PEDAGOGÍA CIB®

Lo más importante es asegurarnos de que el alumno aprende

Somos una escuela y por tanto nuestro producto es el aprendizaje y por eso nos tomamos muy en serio nuestra misión pedagógica y académica.

Sabemos que todo el que viene al CIB lo hace para aprender y todo lo que hacemos está encaminado a asegurarnos de que eso es cierto.

Nuestra metodología incluye la definición taxonómica de cada uno de los objetivos de cada materia y sus correspondientes rúbricas que son evaluadas en los retos (Challenge) de forma transversal

Nuestros docentes reciben formación continua sobre nuestra metodología y los resultados del análisis de la misma que periódicamente realizamos para autoevaluarnos y exigimos un alto rendimiento de las prestaciones didácticas.

Somos exigentes con nuestros alumnos porque saben que, para obtener el diploma final, deben esforzarse y cumplir constantemente con horarios, actitudes y superar todas las evaluaciones en forma de retos que vivirán entre nosotros.

Disponemos de un departamento que genera documentos originales con un marcado estilo CIB que sirven de soporte de estudio para los alumnos de nuestro centro.

Para nosotros, garantizar el aprendizaje es lo primero.



35%



Formato Demostrativo

Son sesiones, generalmente en las aulas anfiteatro, donde un experto ejecuta una clase magistral demostrativa. Los alumnos pueden visualizar presencialmente la sesión y a través de los monitores que hay en la sala con primeros planos de la ejecución.

9%



Formato Participativo

Son sesiones, normalmente en las aulas dinámicas, donde los alumnos, sentados en círculo junto al docente asisten a una clase donde el diálogo es más importante que el monólogo.

16%



Formato Workshop

Sesiones que, a través de un ejercicio práctico en equipo, se adquiere un aprendizaje. Suelen hacerse en el Aula Activa y, a veces, en el exterior del CIB.

5%



Formato Experiencial

Sesiones, fuera del CIB, donde los alumnos asisten a sesiones didácticas a través de una vivencia real en granjas, huertos, etc.

33%



Formato Práctico

Sesiones donde el alumno ejecuta ejercicios prácticos en la cocina u obrador.

2%



Formato Autónomo

Sesiones en que los alumnos realizan su trabajo de forma autónoma ya sea en el CIB o en sus domicilios.



DEMOSTRATIVA:

Hechos, no solo palabras

Son sesiones, generalmente en las aulas anfiteatro, donde un experto ejecuta una clase magistral demostrativa. Los alumnos pueden visualizar presencialmente la sesión y a través de los monitores que hay en la sala con primeros planos de la ejecución.

El programa PCAC incluye sesiones con de más de 70 profesionales de todas las especialidades que, mediante este formato, ponen a tu disposición todas sus habilidades y conocimientos.

Los dos anfiteatros son, normalmente, el escenario perfecto para este tipo de sesiones, aunque en ocasiones estas se hacen en las cocinas o en la sala fría como en el caso de los despieces, cortes y otras actividades que lo aconsejan.





PARTICIPATIVA:

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 aulas dinámicas tienen sillas con ruedas, autónomas para que pueda configurarse cada sesión según conviene.

Sentados en círculo conseguimos que todos estemos en la primera fila, sin posibilidad de esconderse y sintiéndote siempre en el centro. El lenguaje cambia automáticamente haciéndose sincrónico entre alumnos y docentes, con una libertad para la expresión que 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 a estas aulas las llamamos dinámicas y al formato participativo.





METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

W

WORKSHOP:

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.

En un PCAC vivirás más de 30 talleres de creatividad, innovación, futuro, de desarrollo de habilidades y para potenciar actitudes.

Cuando termines tu formación habrás recibido el impacto de una formación multicultural y multidisciplinar que te va a permitir abordar los cambios y avatares del futuro con mucha más preparación que los demás. Nuestros Workshops son practicados, en estas mismas instalaciones, por universidades tan prestigiosas como Stanford y RMIT de Melbourne, empresas, entidades deportivas e instituciones adoptan nuestra metodología en el CIB y tú tendrás el privilegio de protagonizarlas todas.



CIB®

PCAC
Chef de Alta Cocina



METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos

E

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.

Los estudiantes del CIB aprenden que el agricultor, el ganadero, el pescador y el productor son **el primer cocinero**, que de ellos depende todo lo demás, del amor y la sabiduría que aplican en el producto.

En el CIB vivirás numerosas experiencias que jamás olvidarás y entre ellas estarán aquellos trabajos de campo que, para el resto de tu vida, sentirás vivos en tu memoria y en tus sentidos.

Lo hacemos porque para que adquieras el conocimiento adecuado sobre los distintos productos, precisas amarlos, sentirlos, notarlos. Necesitas adquirir esta experiencia para potenciar las actitudes de respeto que te permitan afrontar el consumo y la transformación de la materia prima de forma responsable y sostenible.

El mundo de la cría animal, la pesca de altura, de roca y de playa, la agricultura, la búsqueda de setas y trufas, de hierbas aromáticas y medicinales, el procesado de alimentos más y menos sofisticados, la investigación y tecnología aplicada a la gastronomía y por supuesto la visita y el encuentro íntimo y familiar en El Celler de Can Roca.

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.

CIB®

PCAC
Chef de Alta Cocina



METODOLOGÍA CIB®

Vivir el aprendizaje con todos los sentidos



PRÁCTICA:

Donde más vas a disfrutar es la cocina, lo sabemos y por eso tienes tres cocinas de fuego y un obrador a tu disposición, pero te añadimos un componente nuevo en una escuela: Permiso para equivocarte

Presumimos de no enseñar recetas sino a desarrollar la creatividad y la innovación desde la cocina. Y en las cocinas del CIB te sentirás libre y seguro porque en los procesos de creación el error es un componente más y muy importante.

Cada cocina puede acoger hasta a 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.



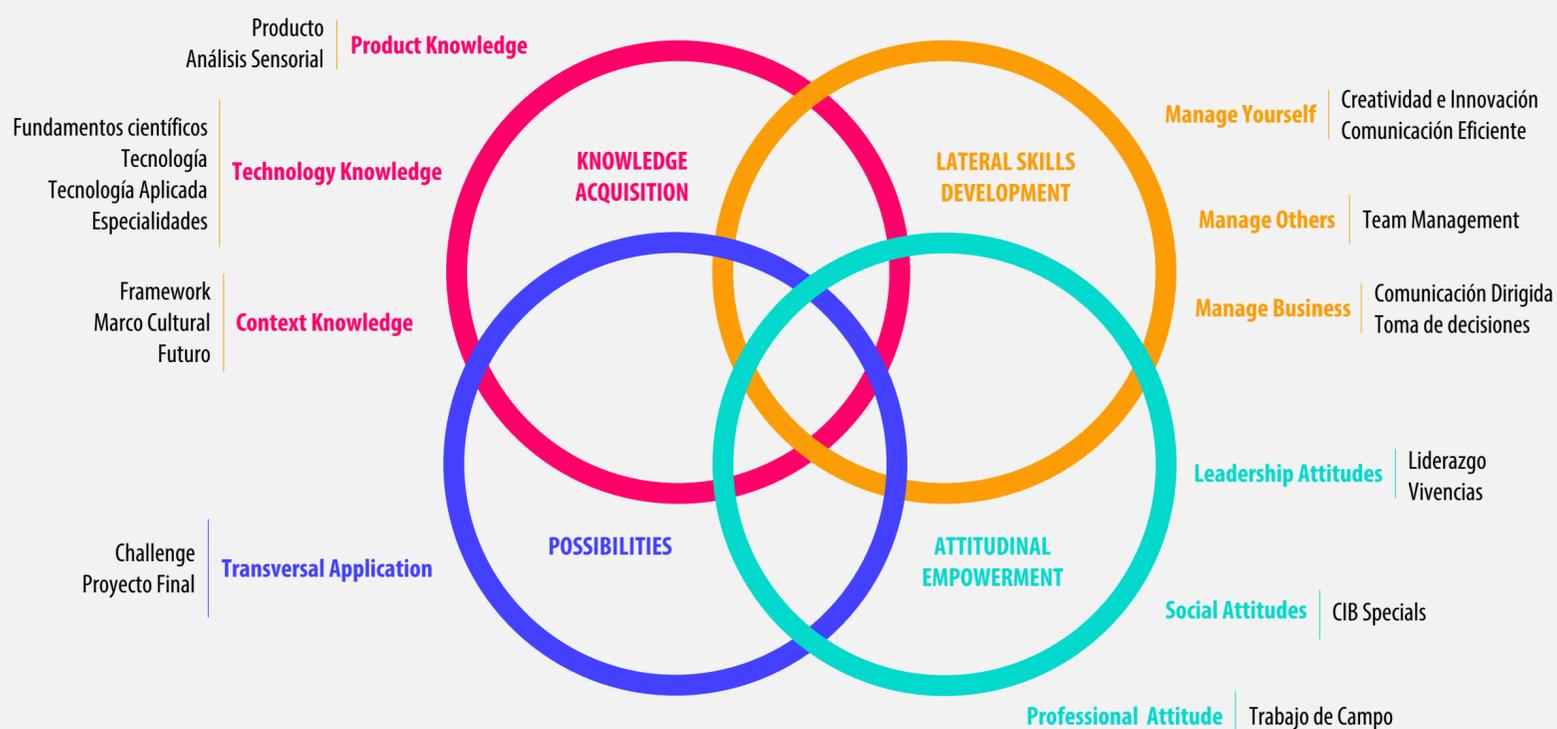
METODOLOGÍA CIB®

Mucho más que adquirir conocimientos

Por muchos conocimientos que adquieras, en la vida laboral quien más éxito obtiene no es quien sabe más sino quien mejor aplica lo que sabe, quien mejor hace uso de sus habilidades. Pero no es suficiente, se precisan ciertas actitudes para conseguir tus metas y un alto grado de autoconocimiento y reconocimiento del entorno para aumentar las posibilidades de éxito.

Por eso damos tanta importancia al desarrollo de habilidades, a la potenciación de actitudes y a las posibilidades como a los conocimientos.

Sabemos que, en el siglo XXI van a ser necesarias estas habilidades y actitudes para superar los numerosos cambios de paradigma que, como un sinfín de tsunamis, irán apareciendo en los próximos años.



Es por esto que quienes cursan sus estudios en el CIB destacan enseguida entre los demás, porque, además de haber incorporado unos conocimientos de forma más profunda, han sido entrenados tanto en habilidades como en actitudes y evaluados para medir sus posibilidades.



PENSUM PCAC

Programa Chef de Alta Cocina

Ámbito	Área	Materia	Horas	
<p>Ámbito de CONOCIMIENTOS:</p> <p>Se refiere a todas aquellas materias en las que se adquiere un aprendizaje intelectual (desde la razón) tomando conciencia de los aspectos referidos al Por qué, el Cómo y el Qué del ámbito sujeto de estudio.</p> <p>En el CIB dividimos este ámbito en tres áreas de la adquisición del conocimiento: Producto (Qué hacemos, Tecnología (Cómo lo hacemos) y Contexto (Por qué lo hacemos)</p>	PRODUCT	PRODUCTO Materias primas y elaborados	78*	
		ANÁLISIS SENSORIAL Características organolépticas de los alimentos		
	TECHNOLOGY	FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Física y Química de los alimentos	309	
		TECNOLOGÍA Técnicas culinarias		
		TECNOLOGÍA APLICADA Práctica culinaria		
	CONTEXT	ESPECIALIDADES I&HC + CFBT + P&C + CM	145	
		MARCO CULTURAL Historia, comunicación y territorios.		
		FRAMEWORK Gestión + Seguridad alimentaria + Higiene Laboral		
			FUTURO Miradas al Siglo XXI	

*Horas aproximadas, pueden cambiar ligeramente según convocatoria.



PENSUM PCAC

Programa Chef de Alta Cocina



Ámbito	Área	Materia	Horas
Ámbito de HABILIDADES: Sin duda, no podemos alcanzar objetivos trascendentes sin contar con las habilidades personales que nos ayuden a impulsar a nuestros equipos en la misma dirección. Por eso damos importancia al desarrollo de habilidades laterales que clasificamos así: Manejo de uno mismo, manejo de otras personas y manejo de negocios.	LATERAL SKILLS DEVELOPMENT	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN Desarrollo del pensamiento lateral	76
		COMUNICACIÓN EFICIENTE Color + Fotografía + Habla + Comunicación	
		TEAM MANAGEMENT Trabajo en equipo	9
		COMUNICACIÓN DIRIGIDA Seducir, Convencer y Vender	15
		TOMA DE DECISIONES	
Ámbito de ACTITUDES: El comportamiento que emplea cada persona para hacer sus tareas condiciona el resultado y el de los que le acompañan. Es muy importante que aprendamos que cada actitud es fruto de una decisión, que uno decide qué actitud tomar ante cada reto o situación. Dividimos el ámbito actitudinal en tres áreas: Actitudes de liderazgo, sociales y profesionales.	ATTITUDINAL EMPOWERMENT	LIDERAZGO	19
		VIVENCIAS Testimonio de invitados	
		CIB SPECIALS Hola Day + Tsunami + Playback + DSMN	25
		TRABAJO DE CAMPO Salidas experienciales formativas	40
Ámbito de POSIBILIDADES: Llamamos ámbito de posibilidades a la capacidad de conocerse así mismo (autoconocimiento) y de reconocimiento del entorno. En el CIB tratamos este ámbito de forma transversal y la ponemos en práctica a través de los Challenge (Retos de evaluación transversal)	POSSIBILITIES	CHALLENGE Retos	127

Son aquellas sesiones donde se enseña y ejercitan habilidades relacionadas directamente con la creatividad y la innovación. En el PCAC se hace especial atención a la adquisición de metodologías creativas y al desarrollo del pensamiento lateral

Son sesiones en las desarrollarás habilidades que te servirán para mejorar tu comunicación y te preparan para un mundo abierto donde saber expresarse con la palabra, los gestos y la imagen es extremadamente importante para conseguir lo que quieres.

Las cocinas profesionales de hoy requieren de personas que sepan coordinarse y respetarse porque nunca antes el trabajo en equipo fue tan importante. En estas sesiones entenderás como funcionan los equipos y cómo manejarlos eficientemente.

Vender es seducir y a todos nos gusta que nos seduzcan. En esta materia aprenderás técnicas para convencer, en definitiva, para vender no solo tus productos sino tus ideas y tus instrucciones.

Saber tomar una decisión minimizando los errores y los riesgos es fundamental para sortear los avatares que te reserva el futuro. En esta materia aprenderás y practicarás técnicas de toma de decisión.

Un líder es aquél al que se le sigue porque se confía en él. Así que esta materia trata de que aprendas a generar confianza a los tuyos para que puedas liderar a equipos de alto rendimiento con eficacia.

Son sesiones donde se muestran ejemplos de liderazgo hacia uno mismo o a los demás a través del relato en primera persona de recorridos vitales ejemplares y extraordinarios.

Sesiones que se han diseñado para empoderar al alumno en la pérdida del miedo escénico, la relación con los demás y la toma de conciencia y la disposición favorable a los cambios de paradigma futuros. Son sesiones sorpresa cuando menos te lo esperas.

Son las sesiones experienciales, generalmente fuera del CIB, donde los alumnos viven en primera persona lo que otros han sido capaces de construir, hacer o diseñar de forma que los aspectos tratados durante el postgrado.

Nuestra excepcional forma de evaluar. Los alumnos deben superar retos que los fuerzan a conocer sus límites y los de su equipo, a investigar su entorno y a presentar soluciones usando todo el conocimiento, habilidades y actitudes aprendidas.

KNOWLEDGE ACQUISITION	KNOWLEDGE ACQUISITION
PRODUCT KNOWLEDGE	PRODUCT KNOWLEDGE
	
PRODUCTO Materias primas y elaborados	ANÁLISIS SENSORIAL Características organolépticas de los alimentos

Conocerás los principales productos implicados en cocina como primer paso para poder desarrollar tus propios platos. Verás vegetales silvestres y cultivados, setas, algas, aceites, vinagres, especias, endulzantes, carnes, pescados, huevos, legumbres, frutos secos, entre otros.

Conocerás y aprenderás a utilizar las bases fisiológicas y de aplicación de los órganos sensoriales a partir de las características organolépticas de los alimentos con el objetivo de saber generar valor gastronómico y diferenciador. Harás catas de productos y aprenderás a crear experiencias sensoriales.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
60	6	

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
18	3	

KNOWLEDGE ACQUISITION	KNOWLEDGE ACQUISITION
TECHNOLOGY KNOWLEDGE	TECHNOLOGY KNOWLEDGE
	
FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Física y Química de los alimentos	TECNOLOGÍA Técnicas culinarias

Comprenderás que nos aportan los alimentos y su impacto en las células de nuestro organismo con especial énfasis en la microbiota intestinal. Aprenderás la diferencia entre alimentación y nutrición, estudiaras todos los tipos de nutrientes y de alergias e intolerancias alimentarias.

Comprenderás los principales procesos de transformación de los alimentos y su evolución. Algunos de estos procedimientos son la maduración, marinados, ahumados, curados, la cocina molecular, el vacío, o los fermentados o elaborados como los vinos, los alcoholes, los lácteos y el pan.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
12	2	

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
97	8	

KNOWLEDGE ACQUISITION
PRODUCT KNOWLEDGE



TECNOLOGÍA APLICADA
Práctica culinaria

Aprenderás técnicas de cocina aplicadas a cada producto. Desde cortes de verduras y fondos hasta bases frescas, salsas y ligazones, sopas y cremas, hervir y vapor, frituras, guisos, horno, parrilla, cocciones de pastas, cereales, legumbres, huevos y arroces o casquería y cocina dulce.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
175	17	R

KNOWLEDGE ACQUISITION
PRODUCT KNOWLEDGE



ESPECIALIDADES
I&HC + CFBT + P&C + CM

Son sesiones en las que verás y practicarás las cuatro caras de la especialización del CIB: La cocina dulce, la cocina del fuego y de bajas temperatura, la cocina molecular y la cocina integrativa y saludable. Entenderás la importancia de cada una de estas especialidades y verás algunos de sus procesos asociados.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
24	5	D R

KNOWLEDGE ACQUISITION
CONTEXT KNOWLEDGE



MARCO CULTURAL
Historia + Comunicación + Territorios

Harás un recorrido por la historia de la gastronomía desde los orígenes hasta la actualidad. Conocerás las cocinas nacionales de países de los cinco continentes de la mano de sus especialistas. Conocerás como se comunica la gastronomía y aprenderás a expresarte.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
114	13	D P

KNOWLEDGE ACQUISITION
CONTEXT KNOWLEDGE



FRAMEWORK
Gestión + Seguridad alimentaria + Higiene Laboral

Conocerás el marco legal de una cocina profesional, la calidad higiénica necesaria, las principales toxiinfecciones y que protocolos debes establecer para evitarlas. Recibirás también bases teóricas de escándalos y aprenderás a gestionar y diseñar una cocina, también en tiempos de crisis.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
21	3	D P R

KNOWLEDGE ACQUISITION
CONTEXT KNOWLEDGE



FUTURO
Miradas al Siglo XXI

LATERAL SKILLS DEVELOPMENT
MANAGE YOURSELF



CREATIVIDAD E INNOVACIÓN
Desarrollo del pensamiento lateral

Son ventanas de visualización de futuros posibles de la mano de invitados expertos ya sea desde el punto de vista tecnológico, de producto o contexto. Te darán una gran ventaja competitiva frente a los demás.

Son aquellas sesiones donde se enseña y ejercitan habilidades relacionadas directamente con la creatividad y la innovación. En el PCAC se hace especial atención a la adquisición de metodologías creativas y al desarrollo del pensamiento lateral

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
10	1	P

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
46	5	W

LATERAL SKILLS DEVELOPMENT
MANAGE YOURSELF



COMUNICACIÓN EFICIENTE
Color + Fotografía + Habla + Comunicación

LATERAL SKILLS DEVELOPMENT
MANAGE OTHERS



TEAM MANAGEMENT
Trabajo en equipo y liderazgo

Son sesiones en las desarrollarás habilidades que te servirán para mejorar tu comunicación y te preparan para un mundo abierto donde saber expresarse con la palabra, los gestos y la imagen es extremadamente importante para conseguir lo que quieres.

Las cocinas profesionales de hoy requieren de personas que sepan coordinarse y respetarse porque nunca el trabajo en equipo fue tan importante. En estas sesiones entenderás cómo funcionan los equipos y cómo manejarlos eficientemente.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
30	3	W

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
9	1	P W

KNOWLEDGE ACQUISITION	LATERAL SKILLS DEVELOPMENT
MANAGE BUSINESS	MANAGE BUSINESS
	
COMUNICACIÓN DIRIGIDA Seducir, Convencer y Vender	TOMA DE DECISIONES

Vender es seducir y a todos nos gusta que nos seduzcan. En esta materia aprenderás técnicas para convencer, en definitiva, para vender no solo tus productos sino tus ideas y tus instrucciones.

Saber tomar una decisión minimizando los errores y los riesgos es fundamental para sortear los avatares que te reserva el futuro. En esta materia aprenderás y practicarás técnicas de toma de decisión.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
9	1	W

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
6	1	W

ATTITUDINAL EMPOWERMENT	ATTITUDINAL EMPOWERMENT
LEADERSHIP ATTITUDES	LEADERSHIP ATTITUDES
	
LIDERAZGO	VIVENCIAS Testimonio de invitados

Un líder es aquél al que se le sigue porque se confía en él. Así que esta materia trata de que aprendas a generar confianza a los tuyos para que puedas liderar a equipos de alto rendimiento con eficacia.

Son sesiones donde se muestran ejemplos de liderazgo hacia uno mismo o a los demás a través del relato en primera persona de recorridos vitales ejemplares y extraordinarios.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
6	1	P E

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
13	1	P

ATTITUDINAL EMPOWERMENT
SOCIAL ATTITUDES



CIB SPECIALS
Hola Day + Tsunami + Playback + DSMN

ATTITUDINAL EMPOWERMENT
PROFESSIONAL ATTITUDES



TRABAJO DE CAMPO
Salidas experienciales formativas

Sesiones que se han diseñado para empoderar al alumno en la pérdida del miedo escénico, la relación con los demás y la toma de conciencia y la disposición favorable a los cambios de paradigma futuros. Son sesiones sorpresa cuando menos te lo esperas.

Son las sesiones experienciales, generalmente fuera del CIB, donde los alumnos viven en primera persona lo que otros han sido capaces de construir, hacer o diseñar en los campos de aplicación tratados durante el PCAC.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
25	2	W

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
64	4	E

POSSIBILITIES
TRANSVERSAL APPLICATIONS



CHALLENGE
Retos

Nuestra excepcional forma de evaluar. Los alumnos deben superar retos que los fuerzan a conocer sus límites y los de su equipo, a investigar su entorno y a presentar soluciones usando todo el conocimiento, habilidades y actitudes aprendidas.

HORAS	CRÉDITOS	Metodología
127	12	R A



¿Quién dirige este programa?

Enric Coderch

Cuando los fundadores del CIB me propusieron liderar este programa me vino a la memoria todo lo vivido en la escuela de hostelería que, sin despreciar absolutamente nada, la vida me demostró que era del todo insuficiente porque, si de verdad quieres conseguir tener éxito con el producto, con los clientes y con tus trabajadores, tienes que saber mucho más que lo que te enseñan en las escuelas de cocina.

Y acepté porque este programa está lleno de matices que harán que, cuando termines, tendrás una visión muy clara de lo que el mundo profesional te espera y te prepara para liderar tu propio camino en las cocinas y circunstancias del siglo XXI.

Además de dirigir el PCAC en el CIB, soy chef ejecutivo de Innova Projectes, empresa dedicada a la creación de conceptos gastronómicos y desarrollo de productos. He desempeñado funciones en todas las categorías profesionales dentro de la cocina, en dirección operativa y en departamentos de formación. Mi inquietud me llevó a tener hasta 4 negocios de hostelería en activo durante casi 5 años, simultaneándolo con formación ocupacional para adultos, hecho que me abrió un mundo que, hasta día de hoy, ha sido muy gratificante, el de la formación.

Llevo más de 10 años formando a futuros profesionales de la cocina en diferentes escuelas profesionales, trabajando con diferentes tipologías de alumnos. Siempre he dicho que para mi la cocina ha sido mi profesión y la formación mi vocación.



DOCENTES

Pep Nogué

Ernesto de Mayo

Marc Casabosch

Inés Butrón

Manel Guirado

Enric Coderch

Marc Vivancos

Anna Paré

Boglarka Dul

Ferran Fisas

Alex Castany

Andreu Gual

Holly Blondin

Marisa García

Ingrid Farre

Jordi Farrés

Juan Miguel Íñiguez

Tomás Fuentes

Juanjo Martínez

Antonia Cerrudo

Lluís Riera

Nacho Baucells

David Cuadrado

Natalie Jewell

Nabila El Gamouchi

Josep Gala

Fátima Gismeros

Jordi Morera

Anjalina Chugani

Xavier Ayala

Daniel Resnich

Carles Miralles

Y muchos más

CIB®



EQUIPO

Dirección del programa

Enric Coderch

Dirección Gastronómica

Pep Nogué

Dirección de Producción

Enric Coderch

Producción culinaria

Ernesto de Mayo

Juan Miguel Iñiguez

Marc Vivancos

Juanjo Martínez

Tomás Fuentes

Dirección ejecutiva

Josep Gala

Diseño de producto

Ferran Fisas

Dirección académica

Francesc Balagué

Planificación y coordinación

Lara Ojeda

Documentación y marketing

Pol Frau

Admisiones y administración

Fernanda Andrade

Soporte académico

Lara Cano

Maria Jesús Blanco

Asistencia legal

Esther Hervás

Administración

Montse Guinot

Dirección de marketing

Pol Fisas

Full stack developer

Gerard Román

Imagen y sonido

Gonzalo Hermo

Contenidos

Ada Bonet

Advisors

José Alberto Calderón

Silvia Viscuso

Martyna Nowak

Karina Büchi

Bienestar

Rocío Ledezma

ADMISIONES

Programa Chef de Alta Cocina

1 CONTACTAR CON EL CIB

Si te ha parecido interesante y crees que puedes acceder a este programa ponte en contacto con nosotros de inmediato. Entra a la web <https://cib.education/matricula-admision> y rellena una solicitud de admisión.

2 ENTREVISTA CON ADVISOR

Un Advisor te llamará antes de lo que crees y se pondrá en contacto contigo. Resolverá tus dudas y te orientará sobre la mejor forma de que completes este con éxito.

3 SOLICITUD DE ADMISIÓN

Nuestros Advisors te harán llegar toda la documentación que precises y si te parece bien y cumples los requisitos, te facilitarán el formulario de admisión que deberás cumplimentar lo mejor que puedas. De él depende mucho si vas a continuar o no en el proceso.

4 ENTREVISTA DE EVALUACIÓN

Si todo está correcto, agendarás una entrevista telemática con alguien del comité de evaluación con quien mantendrás una conversación de unos 30 minutos.

5 RESERVA TU PLAZA

Si el resultado es óptimo el Comité de Aceptación considerará tu candidatura dos lunes después de la 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.

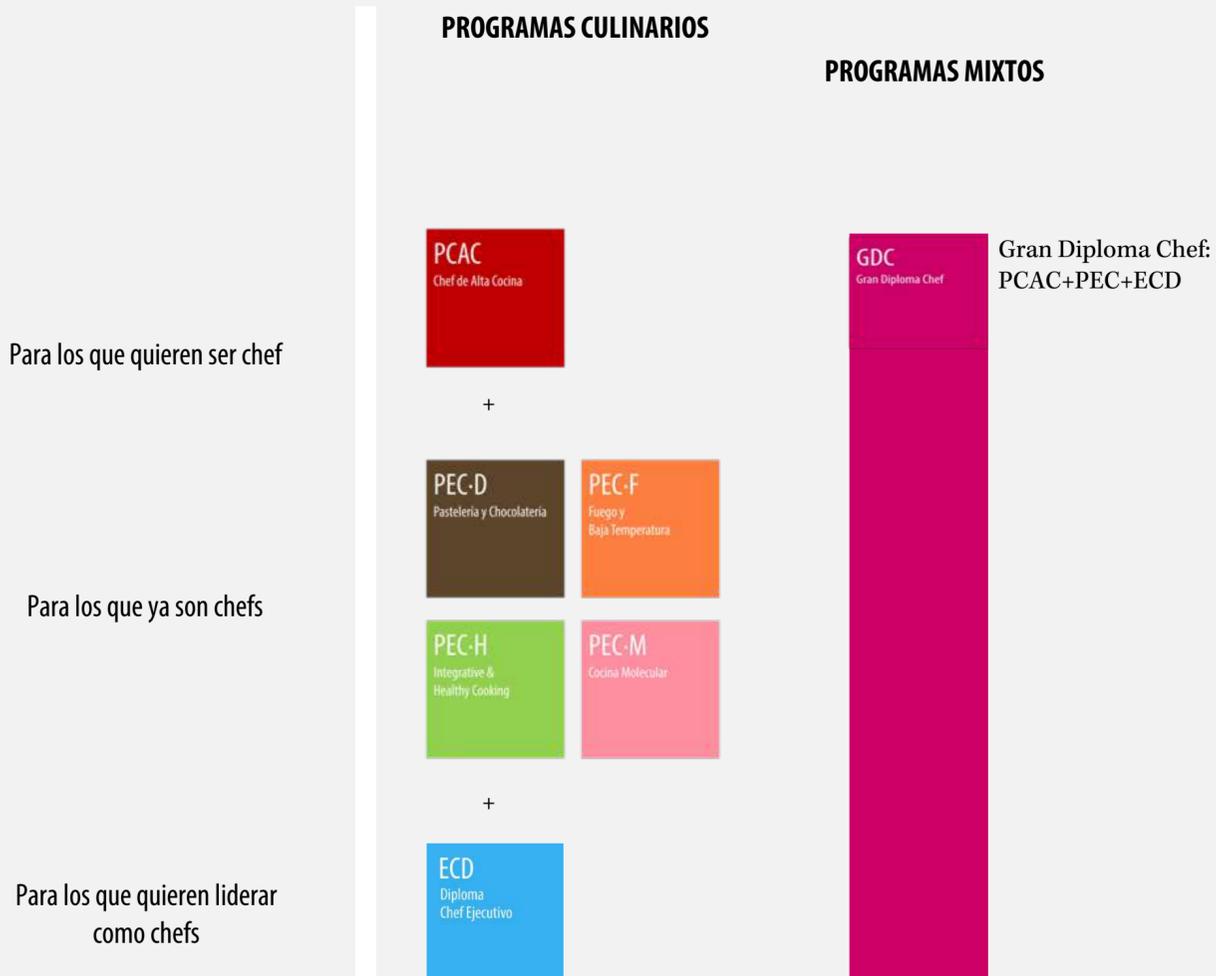
En el proceso de selección de nuestros alumnos medimos y evaluamos, principalmente, tus habilidades cognitivas y tus actitudes hacia los procesos de cambio, así como tu visión de futuro.

Para ser admitido en este programa superar el dictamen del Comité de evaluación.

TODOS LOS PROGRAMAS CIB®

Hay un Programa CIB® para cada necesidad y pueden combinarse unos con otros hasta componer todo tu recorrido curricular.

Todos los programas se reinician periódicamente por lo que puedes enlazarlos según tu disponibilidad.



Para los que lo quieren todo

GDC

GRAN DIPLOMA CHEF

El GRAN DIPLOMA CHEF es el programa combinado del Culinary Institute of Barcelona más popular.

Con casi dos años de duración en tres fases lectivas más seis meses de práctica internacional proporciona una capacitación extraordinaria a quien lo completa. Además de cursar nuestro prestigioso Programa de Alta Cocina (PCAC) podrás optar por cualquiera de las cuatro especialidades culinarias y el Postgrado de Chef Ejecutivo que te capacita para dirigir cualquier cocina en todo el mundo.

Se completa con seis meses de prácticas en cualquiera de los muchos restaurantes de todo el mundo con los que el CIB tiene un acuerdo.

Los cuatro cuatrimestres lectivos te permitirán adquirir más conocimientos culinarios y de gestión, así como más sesiones de desarrollo de habilidades y de potenciación de actitudes. Asistirás a no menos de quince challenge que pondrán a prueba todo lo aprendido generando, en ti, más y mayores satisfacciones.

Finalmente, otra ventaja del Gran Diploma Chef es que te permite conocer más y mejor a tus compañeros y compañeros llegados de todas partes del mundo, casi todos ellos emprendedores, creando una red de contactos privilegiada que perdurará en el tiempo mucho más allá de la finalización de tus estudios y la entrega de tus cuatro diplomas.

GDC

GRAN DIPLOMA CHEF

PCAC

PROGRAMA CHEF DE ALTA COCINA

PEC

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN CULINARIA

ECD

DIPLOMA CHEF EJECUTIVO

STAGE

PROGRAMA DE PRÁCTICA LABORAL INTERNACIONAL

8 MESES

3 MESES

3 MESES

6 MESES

PCAC

Para los que quieren ser chef

El Gran Diploma Chef de CIB es, seguramente, el más reclamado por los alumnos y alumnas más exigentes. Se compone del combinado Diploma Chef, una Especialización Culinaria de entre las 6 disponibles, así como la especialización de Chef Ejecutivo.

Este Diploma es la mejor prueba de que el alumno se ha preparado y ha superado más de mil doscientas horas lectivas en el mejor entorno académico disponible y que, por tanto, es prueba de que está altamente cualificado para ejercer de Chef o Chef Ejecutivo en cualquier cocina de su especialización o especializaciones elegidas.

Una vez terminado el programa los alumnos acceden al programa de prácticas del CIB que les permite poner en valor sus aprendizajes y adquirir aún más conocimiento en los *stage* tutelados de 6 meses en cualquiera de los más de 100 restaurantes con los que hay acuerdo de colaboración.

PEC

Para los que quieren especializarse

Nuestros cuatro **Programas de Especialización Culinaria CIB** son programas de tres meses de duración donde solo se puede acceder siendo profesional o habiendo cursado el PCAC con anterioridad.

Existen 4 especialidades:

PEC-D

[Especialización en Pastelería y Chocolatería](#)

PEC-M

[Especialización en Cocina Molecular](#)

PEC-H

[Especialización en Integrative & Healthy Cooking](#)

PEC-F

[Especialización en cocina del Fuego y Baja Temperatura](#)

Cada una de estas cuatro especialidades está dirigida a la capacitación de profesionales hasta el grado de especialista.

ECD

Para los que quieren liderar como chefs

[El Diploma Chef Ejecutivo](#) está diseñado para aquellos chefs que dirigen o van a dirigir una o varias cocinas de restaurante.

Se centra en aquellos aspectos del día a día y proporciona las herramientas, metodologías y la visión para el perfecto desarrollo operativo de un establecimiento de este tipo.

Paralelamente, en el apartado de Habilidades, nos centramos en desarrollar tus habilidades creativas aportándote metodología, ayudándote tus habilidades cognitivas mejorando tus dotes de comunicación tanto para dirigirte a tus clientes, tus proveedores, sus trabajadores y a la sociedad en general. Mejorar la capacidad del trabajo en equipo y asentar tu liderazgo.



BARCELONA

La ciudad que es de todos

Barcelona es la ciudad mediterránea por excelencia, construida durante más de 2.000 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 sus gentes que, mezclados 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 u 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,

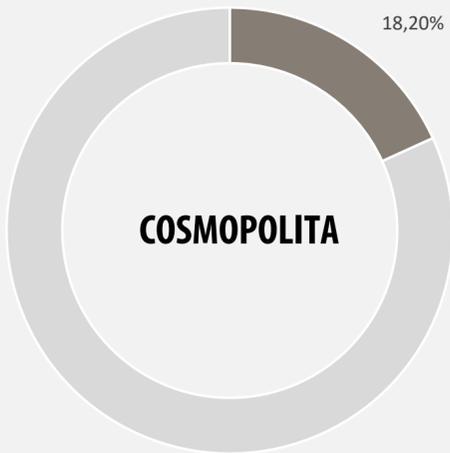


BARCELONA

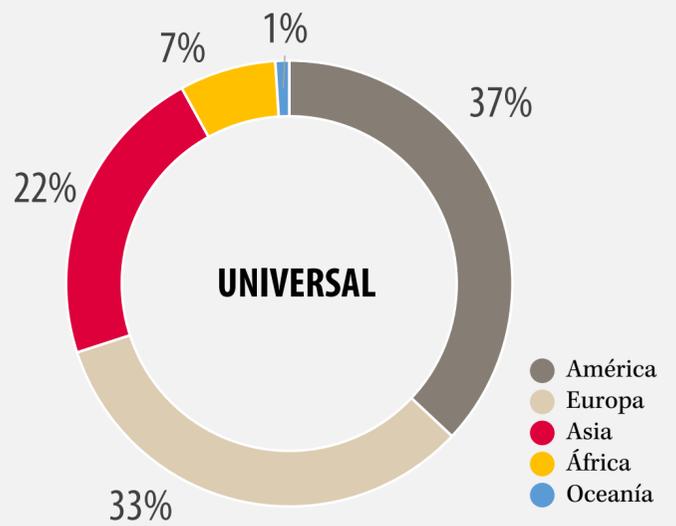
La ciudad que es de todos

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

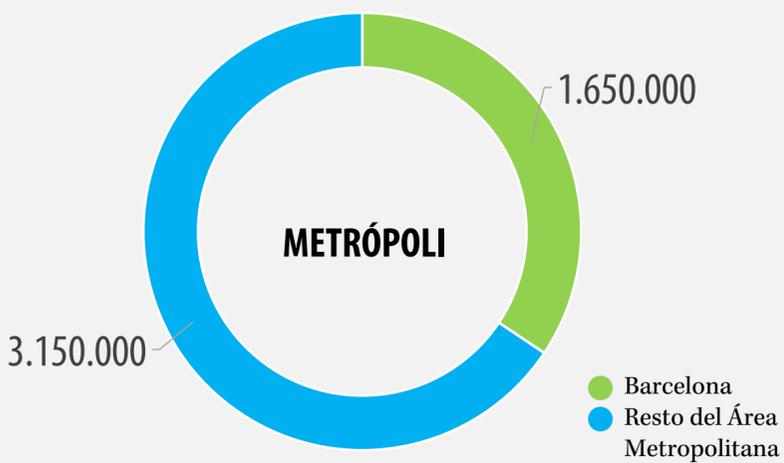
Residentes extranjeros en Barcelona



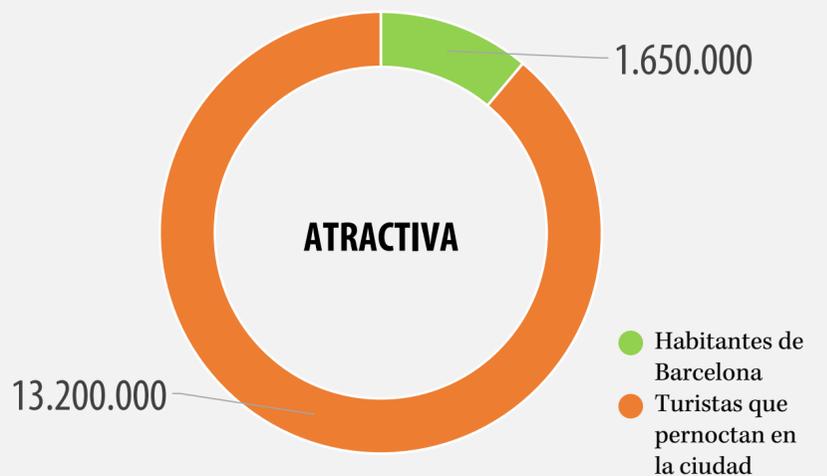
Origen de los Residentes extranjeros en Barcelona



Habitantes del Área Metropolitana de Barcelona



Visitantes con pernoctación en Barcelona





Culinary Institute of Barcelona

www.cib.education

Calle Santander 49-51 | 08020 Barcelona

© Culinary Institute of Barcelona

Este folleto tiene una función informativa y su contenido puede cambiar en función de la convocatoria.