



Escuela Le Cordon Bleu Madrid

Fundada en 2011, la escuela Le Cordon Bleu Madrid es, después de la de París y Londres, la tercera sede europea de la prestigiosa institución francesa, creada a finales del siglo XIX. En ella se forman cada año centenares de alumnos con los mejores chefs.

Originariamente Le Cordon Bleu como escuela de artes culinarias fue fundada en París en 1895 por la periodista Marthe Distel, editora de la revista *La Cuisinière Cordon Bleu*. El 14 de enero de 1896 en un horno eléctrico tuvo lugar la primera clase de demostración de la historia, en un esfuerzo de promocionar la revista, y coincidiendo con el lanzamiento de la escuela. Desde este momento, la reputación internacional de Le Cordon Bleu se difundió rápidamente.

En la actualidad Le Cordon Bleu tiene escuelas en los 5 continentes, y cuenta con más de 20.000 estudiantes cada año. Los chefs profesores son todos grandes maestros y la mayoría de ellos provienen de restaurantes con varias estrellas Michelin o son los ganadores de prestigiosos galardones y títulos tales como el *Meilleur Ouvrier de France*.

Junto a los programas tradicionales de Cocina y Pastelería, Le Cordon Bleu Madrid cuenta también con el Diploma de Cocina Española, especializado en las téc-

nicas, recetas e ingredientes propios de la gastronomía de España. Gracias al éxito de la Escuela y a la gran demanda internacional, los programas de Cocina, Pastelería y Cocina Española se imparten también en inglés.

Por otro lado, la alianza entre Le Cordon Bleu Madrid y la Universidad Francisco de Vitoria (UFV) ha hecho posible el desarrollo de programas universitarios de grado y postgrado en las áreas de nutrición, gastronomía, restauración y dirección de hoteles, además de proyectos de alta investigación.





Oferta académica

Los programas de Le Cordon Bleu descubren al alumno los principios y técnicas fundamentales de la alta cocina, y le acercan a las tendencias y necesidades del sector. En la actualidad, la escuela imparte formación de alto nivel en las áreas de Cocina, Pastelería y Cocina Española. La oferta académica presenta una gran variedad de programas adaptados a los distintos intereses y necesidades formativas: programas profesionales de formación intensiva, diplomas y certificados, estudios universitarios de grado y cursos cortos para aficionados.

Cocina: Un programa desarrollado para conocer las técnicas de la alta cocina, entender los procesos culinarios y aprender a relacionarse con los productos. Con una formación sólida y completa, el alumno desarrolla su potencial creativo y es capaz de expresar su propia visión de la gastronomía.

Pastelería: Inspirado en la búsqueda de la perfección y el dominio de la técnica, conjuga los clásicos de la pastelería más tradicional, con las creaciones de autor de la repostería moderna. El alumno trabaja sobre las bases de la pastelería para, en tan solo nueve meses, ser capaz de esculpir sus diseños en chocolate y azúcar.

Cocina Española: Le Cordon Bleu Madrid ha diseñado un programa en el que el alumno conoce los orígenes de la

tradición gastronómica y la vanguardia de un estilo de cocina que hoy es pionero en innovación e investigación. Este programa se imparte de forma exclusiva en Le Cordon Bleu Madrid.

Grand Diplôme®: El Grand Diplôme® es el programa de formación culinaria más completo y con mayor reconocimiento que existe en la actualidad. Está compuesto por el Diploma de Cocina y el Diploma de Pastelería.

Cursos cortos de una o varias sesiones: Se trata de programas de corta duración, que se pueden cursar a partir de los ocho años, orientados a personas apasionadas en estar al día en el mundo de la cocina y la pastelería. Existe una amplia variedad de cursos cortos de temática variada, como por ejemplo los clásicos macaron o la elaboración de foie gras, entre otros.

Grado en Gastronomía: Le Cordon Bleu Madrid y la Universidad Francisco de Vitoria han desarrollado conjuntamente un programa universitario oficial de grado. La gastronomía forma parte de la expresión cultural de los pueblos y, por ello, se ha convertido en objeto de estudio universitario en muchos lugares del mundo. Ahora, los interesados en formarse en disciplinas como la restauración, la gastronomía y la hotelería, pueden hacerlo en Madrid, de la mano de dos instituciones líderes.

Entrevista a Rosario Barrios, directora general Le Cordon Bleu Madrid

“Los estudios en cocina han adquirido otra dimensión que nos conecta con la enseñanza superior”

Los estudios de Hostelería y Turismo en nuestro país existen desde hace años, pero ¿cómo se enseña hoy? ¿Salen mejor preparados los alumnos que se gradúan?

La cocina evoluciona día a día, pero, para nosotros, es vital que todos los alumnos que pasan por nuestras aulas adquieran unas bases sólidas. Hay que conocer las bases para, a partir de ahí, seguir avanzando y construyendo. Además, en la escuela apostamos por una formación integral que potencia el desarrollo de las habilidades personales en cada alumno e incluye otras disciplinas como la enología o la historia. Todo pensado para que el día de mañana estén preparados para enfrentarse a todos los retos del sector y tengan las herramientas para cambiar su mundo. Considero que la formación técnica siempre ha sido muy buena en nuestro país pero afortunadamente los estudios en cocina han adquirido otra dimensión que nos conecta con la enseñanza superior y abre las mentes de nuestros profesionales.

¿Qué perfil tienen los alumnos que acuden a Le Cordon Bleu?

No podemos decir que exista un perfil único. Recibimos de todo tipo. Desde jóvenes que deciden apostar por formarse en cocina y comienzan sus estudios “desde cero”, profesionales del ámbito de la hostelería que llevan años en el sector y que deciden reciclarse o recibir una formación más especializada en alta cocina, hasta personas de otros sectores que no tienen que ver con la cocina, pero sienten pasión por ella y deciden formarse para poder dedicarse a lo que les llena.

¿Cuál es el valor añadido de los alumnos que se han formado en sus aulas?

Le Cordon Bleu es una institución con más de 120 años de historia cuyo motor siempre ha sido la pasión por la cocina y la gastronomía. El rigor, la excelencia o la disciplina son alguno de los ideales que nos mueven y que intentamos inculcar a nuestros alumnos. No solo les formamos en técnicas culinarias, intentamos formarles en valores. Y esta es una de las razones de que nuestro proyecto haya nacido en alianza con la Universidad Francisco de Vitoria, una institución con la que compartimos visión y valores de una gastronomía que va más allá lo evidente y de una educación integral centrada en la persona.



¿Cuáles son los retos y tendencias del sector para este curso?

Seguir profesionalizando el sector. Con su llegada a las universidades a través de los grados universitarios en Gastronomía se ha logrado dar un paso de gigante para conseguir que el sector cuente con formación especializada y con profesionales altamente cualificados. Además, desde la escuela estamos muy comprometidos con la sostenibilidad. Actualmente contamos con varios proyectos de estudio que nos permitirán conocer de manera más profunda los productos y, de esta manera, permitir su aprovechamiento casi total.

¿Qué consejo le daría a la persona que se estuviera planteando seguir algún tipo de formación dentro del ámbito de la hostelería?

Que tenga claro que es un sector duro pero muy gratificante. Que no olvide nunca que, aunque haya pasado por una escuela de cocina, es necesario que siga formándose, ya que es un sector muy competitivo. Y que recuerde siempre que es una profesión donde tendrá que trabajar con personas y para personas, por lo que su actitud marcará siempre la diferencia. Humildad, respeto y pasión es una buena receta.



LOS ALUMNOS RESPONDEN

1. ¿Por qué escogiste Le Cordon Bleu para formarte? ¿Qué aspectos positivos destacarías de este centro?
2. ¿De todo lo que has cursado durante tu Diploma, ¿qué ha sido lo que más te ha gustado? ¿Por qué?
3. ¿Cómo te imaginas tu futuro laboral?



Daniel Angueryra Arbelaez

Diploma de Cocina Española

1. Escogí Le Cordon Bleu Madrid por su reputación en la industria de formar a los mejores cocineros. Tenía claro que quería la mejor experiencia posible, y la decisión fue fácil. Todos los programas que ofrecen y la manera en que trabaja el staff, solo puede dar los mejores resultados.

Puedo resaltar desde mi experiencia a los chefs instructores y el staff de cocina de producción. Tienen un gran conocimiento y experiencia en todos los temas enseñados, y siempre están dispuestos a responder cualquier pregunta, resolver cualquier duda o simplemente tener una conversación.

2. Considero que mi parte favorita del curso fueron todos los elementos de cocina “molecular” o moderna. Aires, espumas, esferas, etc. Este tipo de elementos me encantan y cada vez que preparamos algo nuevo en clase, intenté recrearlo en casa con nuevos sabores o con algunas variaciones. Me gustó especialmente porque fomentó mi creatividad y son muchas las puertas que se abren al experimentar con todos estos diferentes ingredientes.

3. Me veo en un futuro cercano trabajando en un restaurante de cocina experimental, ojalá hombro con hombro con grandes cocineros de quienes pueda aprender y ganar experiencia. Quisiera abrir mi propio local algún día y poner en práctica los conocimientos adquiridos en el programa.



Javier Santos Maya

Diploma de Pastelería

1. En primer lugar, escogí Le Cordon Bleu Madrid porque considero que es la escuela de cocina con más prestigio a nivel internacional. En segundo lugar, porque me gustó cómo estaba estructurado el diploma en cuanto a clases y contenidos y por último por ser una escuela de origen francés, ya que Francia se considera la cuna de la pastelería. Para mí los valores a destacar de Le Cordon Bleu son el elevado nivel de exigencia, la profesionalidad del equipo y el respeto por los ingredientes y por la profesión.

2. Lo que más me gustó dentro del diploma fue el trabajo con el chocolate debido a que es un ingrediente con muchísimas posibilidades. Además de gustar a la mayoría de la gente y de formar parte de infinidad de elaboraciones (bizcochos, cremosos, mousses, glaseados) también se puede trabajar como un elemento decorativo ya que por sus propiedades nos permite realizar infinidad de acabados y formas.

3. A corto plazo, me veo trabajando y formándome lo máximo que pueda y a largo plazo, dirigiendo mi propio negocio, realizando mis creaciones y desarrollando mis propias ideas.



Lourdes Poveda

Diploma de Cocina

“Comencé temerosa, nos metieron un poco de miedo en las sesiones previas y empecé a dudar...” igual me he equivocado, jolín y con lo caro que es este curso...”. El básico fue enriquecedor, aprendí mucho y comencé a familiarizarme con el medio, los chefs, las clases, los utensilios...

El año pasó volando y el examen final fue muy estresante, recuerdo pensar que no seguiría en LCB y que no tenía necesidad de pasarlo tan mal, pero la verdad es que el básico me supo a poco “es muy básico” pensé y me inscribí en el intermedio. Al poco de comenzar, tuve la ocasión de conocer a Ramón Freixa, para entonces yo ya había comenzado a darle forma a la idea de montar un catering conjuntamente con un amigo, así que se lo comenté a Ramón y su respuesta fue rotunda “te estas equivocando, monta primero un restaurante, si funciona, desarrolla un catering entonces...”, e incluso me ofreció hacer prácticas una vez que terminara el superior. Terminé el superior de Cocina Francesa en LCB en 2016 y comenzamos con el Restaurante Las Carboneras de Lu en diciembre de 2017.

En mi caso, estos años me han cambiado la vida por completo, el giro ha sido radical, he aprendido mucho sobre la cocina, he conocido gente maravillosa, he hecho amigos de los buenos y lo más importante de todo, he descubierto que me quiero dedicar a esto profesionalmente y de hecho he dejado mi anterior trabajo. Estoy dedicada al 100% a mi restaurante del que soy la chef ejecutiva.”

El equipo de chefs

Los chefs de Le Cordon Bleu son más que instructores. Son mentores que inspiran y dan apoyo a sus alumnos, incluso después de su graduación. Su aspiración es ser “maestros”. El equipo docente está formado por profesionales con más de 10 años de experiencia que han trabajado en algunos de los restaurantes más importantes del mundo.

La selección de los profesores se lleva a cabo tras un análisis completo de su trayectoria profesional, que se acompaña con una serie de pruebas prácticas. A continuación, pasan por un proceso de formación interno hasta que alcanzan el nivel establecido para la docencia profesional dentro de la red de escuelas de Le Cordon Bleu. Esta formación se complementa en la UFV mediante programas de actualización en técnicas y competencias didácticas.



La energía que hace tu terraza más confortable todo el año

Ahora para los calentapattios de tu terraza te ofrecemos el **alta** de la bombona **gratis**.

Además, cuentas con nuestro **asesoramiento técnico y de seguridad**.

Consulta todas las condiciones en el 901 100 125 o en horecaglp@repsol.com



Inventemos el futuro