



Basque Culinary Center

Basque Culinary Center tiene como objetivo la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Desde su creación en septiembre 2011, este centro trabaja para ser referente a nivel internacional y también para impulsar la gastronomía como palanca de desarrollo socioeconómico a través de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro Tecnológico en Gastronomía.

Para los más jóvenes el centro imparte el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias en su Facultad de Ciencias Gastronómicas. Esta formación pretende ofrecer una visión holística de la gastronomía y hacer que el alumno explore todas las áreas de conocimiento imprescindibles para un profesional de la gastronomía, como pueden ser, la sala, la gestión o la innovación. Expertos gastronómicos y académicos de todo el mundo visitan cada año las aulas para ilustrar a los estudiantes con su conocimiento mediante clases magistrales, conferencias o showcooking. Además, gracias a la estrecha relación que Basque Culinary Center mantiene con las empresas del sector, este programa educativo está complementado

con varios periodos de formación práctica en empresas donde el estudiante trabaja en torno a proyectos reales.

Perfeccionando la formación

La formación universitaria de Basque Culinary Center también se extiende a estudios de postgrado, y ofrece la posibilidad de cursar diferentes másteres para que los profesionales altamente cualificados aporten un valor diferencial a las demandas del mercado actual.

-Turismo Gastronómico: La indudable influencia de la gastronomía en los viajes y la creciente demanda de turismo gastronómico han hecho de esta materia uno de los segmentos con mayores oportunidades de desa-

rollo. Este es un programa de 60 ECTS, que proporciona las competencias necesarias para gestionar empresas y organizaciones vinculadas al sector del turismo gastronómico.

-Innovación y Gestión de Restaurantes: Mediante esta formación de un año académico, en un formato compatible con el trabajo, es posible adquirir las competencias para gestionar las diferentes áreas de un restaurante (cocina servicio y gestión de empresa). Un programa de 60 ECTS, que incluye el desarrollo de un proyecto fin de máster y un stage en los mejores establecimientos nacionales e internacionales del sector de la restauración.

-Pastelería de Restaurante y Cocina Dulce: Un

programa de estudios de 60 ECTS orientado a que el estudiante domine las técnicas de la cocina de vanguardia aplicadas al mundo dulce y desarrolle sus habilidades sensoriales y creativas para la realización de postres que estimulen todos los sentidos. Con metodología práctica (catas, talleres, trabajos creativos, proyecto fin de Máster, prácticas en empresas, etc.) y profesorado experto y sesiones con cocineros y pasteleros de referencia, además de seminarios adicionales en París.

-Cocina, Técnica, Producto y Creatividad: Este máster está dirigido a cocineros con experiencia profesional, que deseen conocer a fondo los productos desde su origen, variedades, propiedades gastronómicas y

comportamiento en cocina y dominar las técnicas modernas, desde la físico-química hasta el dominio de las técnicas. Un programa de 60 ECTS de duración, que incluye dentro del programa formativo la realización de un stage.

-Ciencias gastronómicas: La utilización de herramientas científicas en el mundo de la gastronomía es cada vez más necesaria para el desarrollo de nuevos productos culinarios. En este máster es posible conocer las metodologías propias de la investigación en el sector gastronómico y aprender a aplicarlas para desarrollar nuevos productos y servicios con una base científico-tecnológica así como propuestas de negocio innovadoras. Asimismo, este máster abre las puertas a

la docencia y a estudios de doctorado mediante 90 créditos.

-Perfeccionamiento en cocina: Cocina tradicional y moderna en un programa formativo diseñado para mejorar y aprender nuevas técnicas y controlar los sistemas de producción y gestión culinaria. Un programa de 5 meses de duración, fundamentalmente práctico. Una oportunidad para testar el diseño de tu proyecto culinario y mejorar tus competencias para el desarrollo de tu futuro profesional.

-Sumillería y Enomárketing: Este máster pretende formar profesionales especializados en el mundo del vino con una amplia base de conocimientos sobre el producto y sobre el negocio, sin olvidar la vinculación



con la gastronomía. Una visión multidisciplinar para desarrollar una carrera profesional en el sector bodeguero, distribución y restauración.

-Dirección de F&B: Este máster es el programa más completo para convertirse en un experto en F&B y dirigir y organizar el departamento de

Alimentación y Bebidas, con una visión de innovación, global e integradora, manteniendo los estándares más altos de calidad y servicio, maximizando los beneficios de la gastronomía del hotel. Con 60 ECTS el programa incluye el desarrollo de un proyecto fin de máster, y prácticas curriculares externas.

Cursos para profesionales

Además de la formación universitaria, Basque Culinary Center ofrece formación especializada en distintas áreas para profesionales del mundo gastronómico que quieran bien mejorar sus conocimientos en un área en concreto o bien iniciarse en otra especialidad para desarrollar aún más sus habilidades culinarias. Se trata de cursos fundamentalmente prácticos y presenciales de entre 1 y 2 meses de duración con un enfoque multidisciplinar y metodologías innovadoras que ofrecen al estudiante un proceso de aprendizaje riguroso, activo y completo. Los programas incluyen en la mayoría de ocasiones invitados de referencia y *master classes* para aprender de los mejores, visitas de aprendizaje, un trabajo fin de curso y el certificado de Basque Culinary Center al finalizarlo.

El centro también organiza mediante BCC Culinary Club, cursos para los entusiastas de la cocina, tanto en castellano y euskera para los locales, como en inglés para los visitantes extranjeros. Por otro lado, en 2019 Basque Culinary Center ha puesto en marcha el curso de especialización online de "Técnicas Culinarias de Vanguardia" de 225 horas de duración. Se trata de un curso online pionero dirigido a profesionales de la gastronomía que se puede realizar de manera íntegra o por módulos y ofrece una experiencia de aprendizaje online interactiva y una metodología ajustada a las necesidades de cada estudiante.

Entrevista a Joxe Mari Aizega, director de Basque Culinary Center

"El sector tiene que aprender a atraer y retener el talento en los negocios gastronómicos"

Los estudios de Hostelería y Turismo en nuestro país existen desde hace años, pero ¿cómo se enseña hoy?

Poco a poco la oferta formativa se ha ido ampliando. Aunque es complicado generalizar, lo cierto es que actualmente la gran mayoría de escuelas de hostelería disponen de una oferta, que va mucho más allá de los clásicos estudios dirigidos a la cocina y a la restauración. De hecho, nuestra escuela es un ejemplo de esta ampliación formativa.

¿Salen mejor preparados los alumnos que se gradúan?

Hay muchas escuelas que llevan muchos años trabajando por la calidad de la formación y, por tanto, están saliendo al mercado profesionales altamente formados. Tenemos que ser conscientes que la evolución del sector de la hostelería en España es posible gracias a que la formación sigue dando las personas que son necesarias. No obstante, tenemos que ser muy autocríticos a la hora de seguir mejorando la formación.

¿Qué perfil tienen los alumnos que acuden al Basque Culinary Center?

Son alumnos que saben que acceden a una facultad universitaria. Nosotros tenemos la posibilidad de seleccionar estudiantes motivados, que tienen una pasión por la gastronomía. Ofrecemos el grado de gastronomía que dura cuatro años y tiene como objetivo abrir oportunidades profesionales. No solo formamos a los jóvenes para dedicarse a la cocina, sino también a la gestión empresarial, a la innovación, a la industria alimentaria... Además, actualmente tenemos ocho posgrados que buscan especializar a profesionales en distintos ámbitos de la gastronomía.

¿Cuáles son los retos del sector de la hostelería?

En primer lugar, seguir evolucionando en la gestión empresarial con herramientas modernas. De hecho, la digitalización es uno de los retos del sector. Por otro lado, la hostelería tiene que adaptarse a los nuevos hábitos de consumo. Por ejemplo, cada vez más encontramos consumidores que viajan, que les preocupa la sostenibilidad, la salud... Y, finalmente, el tercer reto es la gestión de las personas. El sector

tiene que aprender a atraer y retener el talento en los negocios gastronómicos.

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

Que aproveche al máximo el tiempo que va a dedicar a la formación para dotarse de las competencias y las herramientas necesarias. En un sector tan competitivo, la formación es más necesaria que nunca. Muchas veces ocurre que te das cuenta de lo importante que era la formación, cuando ya has terminado. Personalmente aconsejo a los estudiantes que aprovechen cada minuto de formación porque después cuando salgan a la vida profesional les va a resultar difícil encontrar el tiempo, y también que adquieran la formación más amplia posible y no únicamente de un ámbito concreto.





Adriano Mejía Garcés

22 años

De Quito, Ecuador

4º de Grado Universitario en Gastronomía y Artes Culinarias

Especialidad: Itinerario de Vanguardia Culinaria

¿Por qué escogiste Basque Culinary Center para formarte?

A pesar de haber iniciado mis estudios en arquitectura sentía la necesidad de dedicarme a la gastronomía ya que es algo que siempre me ha entusiasmado. Comencé a buscar lugares donde perseguir mi sueño y encontré Basque Culinary Center. Tras barajar diferentes opciones, decidí apostar por la diversidad de materias de estudio y las diferentes salidas que la facultad permite. Así mismo, la ubicación también fue un punto clave en mi decisión.

¿Qué aspectos positivos destacarías de este centro?

Creo que sobre todo cabe destacar el posicionamiento en el mercado laboral, la formación multidisciplinar que ofrece y las actividades extracurriculares constantes para potenciar la formación.

¿Cuál es tu materia favorita?

Mi materia favorita de estudio ha sido la de diseño y gastronomía porque converge dos mundos diferentes para conseguir un desarrollo diferente. Además, tanto el profesor, como la asignatura en sí, me han permitido ser creativo y académico a la vez, trabajar en equipo y desarrollar nuevas ideas.

¿Cómo te imaginas tu futuro laboral?

Actualmente me encuentro desarrollando el trabajo de fin de grado y estoy entrando en el mercado laboral. Mi proyección para los próximos diez años es trabajar en diferentes cocinas alrededor del mundo, sobre todo en España, Francia y Japón. Una vez pasado ese periodo experimental me gustaría abrir mi propio restaurante.



Nut García Etxegarai

22 años

De Donostia San Sebastián, Gipuzkoa.

4º de Grado Universitario en Gastronomía y Artes Culinarias

Especialidad: Itinerario de Gestión y Emprendimiento

¿Por qué escogiste Basque Culinary Center para formarte?

Escogí estudiar el Grado Universitario en Gastronomía y Artes Culinarias en Basque Culinary Center porque me daba la oportunidad de poder formarme en todas las áreas de la gastronomía y obtener una visión holística del sector: desde la cocina tradicional, pasando por los diferentes procesos de la elaboración hasta saber cómo gestionar un restaurante.

¿Qué aspectos positivos destacarías de este centro?

Uno de los aspectos que más he valorado en toda mi carrera universitaria es la oportunidad de poder aprender y trabajar en cocinas dando servicios reales en la propia universidad. Como bien nos insisten, "se aprende haciendo".

¿Cuál es tu materia favorita? ¿Por qué?

Me gusta mucho el área de gestión de personas, donde nos han enseñado cómo manejar correctamente un equipo de trabajo. Al fin y al cabo, considero que el equipo es una parte fundamental para que el trabajo salga bien, algo de lo que a menudo no somos conscientes.

¿Cómo te imaginas tu futuro laboral?

Todavía no tengo claro mi futuro. Quiero cocinar y dar servicios ya que me encanta esa adrenalina, pero no quiero perder la oportunidad de saber cómo es gestionar un restaurante. En cualquier caso, me gustaría utilizar la cocina para cambiar el mundo (aunque sea un poco).



Rubén Baldomir Martínez

21 años

De La Coruña, Galicia.

4º de Grado Universitario en Gastronomía y Artes Culinarias

Especialidad: Itinerario de Vanguardia Culinaria

¿Por qué escogiste Basque Culinary Center para formarte?

Siempre he querido estudiar algo relacionado con la cocina y cuando se me presentó la oportunidad de hacer las pruebas para acceder a Basque Culinary Center ni me lo pensé. Supongo que cuando intentas llegar a lo más alto, buscas recibir una formación excepcional.

¿Qué aspectos positivos destacarías de este centro?

Ante todo, la calidad del profesorado, las instalaciones y el amplio abanico de oportunidades laborales que genera. Aunque la posibilidad de participar en actividades extracurriculares que completan la formación también es realmente interesante, además de la formación multidisciplinar fomentando el trabajo y las relaciones en equipo.

¿Cuál es tu materia favorita? ¿Por qué?

Entré pensando en la cocina y no puedo negar que me sigue fascinando, pero tengo que decir que el trabajo en la sala se ha convertido en mi pasión. Por eso, la asignatura "Servicio y Atención al Cliente" ha sido mi favorita, seguida de "Sumillería" como formación conjunta.

¿Cómo te imaginas tu futuro laboral?

A día de hoy después de haber visto todas las oportunidades laborales que ofrece Basque Culinary Center, no sabría decir que futuro laboral me imagino. Tengo claro que tendrá relación con el trabajo en sala, de cara al cliente, pero no quiero abandonar la parte de cocina, ya que es el motivo que me trajo aquí.





“Quiero llenar el local ofreciendo el auténtico sabor Hellmann's”

Únete al Club Hellmann's.

Súmate a los miles de bares y restaurantes que ya disfrutaban de todas sus ventajas.



Regístrate en www.clubhellmanns.com

