

Ir a ...

A MOTOR & YACHTING Barcos

salonnautico
INTERNACIONAL DE BARCELONA



vive
el mar

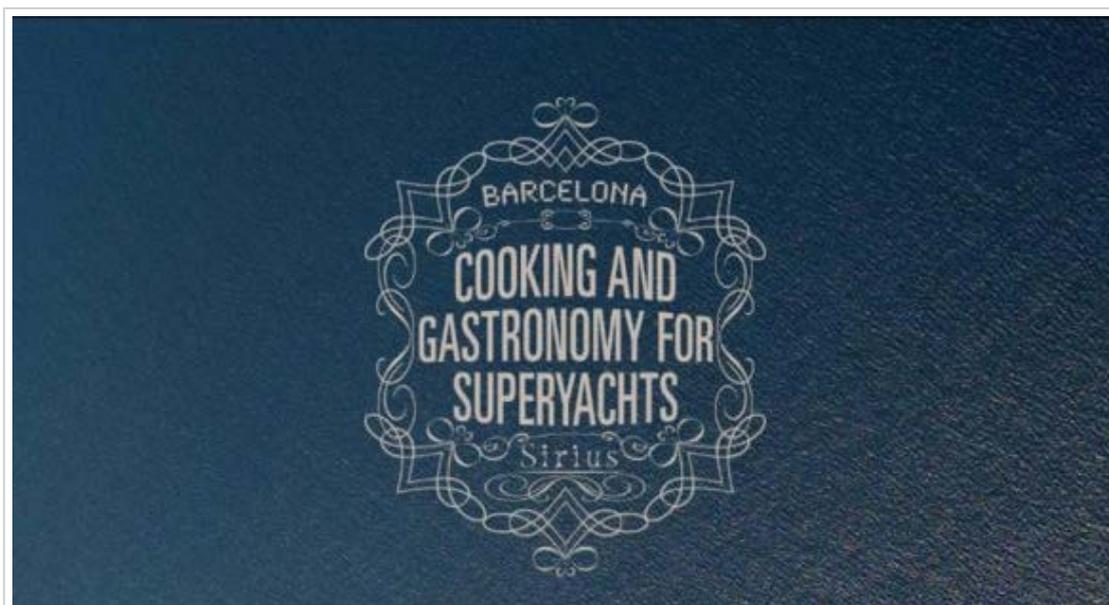


Fira Barcelona

Inicio / Sector / Empieza el curso Cooking and Gastronomy for Superyachts en Barcelona

Empieza el curso Cooking and Gastronomy for Superyachts en Barcelona

07/10/2016 en Sector



Cooking and Gastronomy for Superyachts es un curso de alta gastronomía para chefs de superyates que se impartirá en Barcelona del 10 de octubre

El próximo día 10 de octubre empieza a impartirse en Barcelona el curso **Cooking and Gastronomy for Superyachts**, un curso exclusivo y pionero a nivel internacional. El curso, impartido totalmente en inglés, nace con el objetivo de complementar los conocimientos de cocina de los chefs que trabajan en los superyates. El curso cuenta con el aval académico de la Universidad de Barcelona (UB) a través de su Campus de la Alimentación, en cuyas instalaciones se desarrollará entre el 10 y el 21 de octubre.

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para facilitar y analizar la navegación de sus usuarios y proporcionarle una mejor experiencia en el uso del mismo. Si está de acuerdo siga navegando o pulse en **ACEPTAR**.
[Ver más detalles.](#)

Aceptar

Cooking and Gastronomy for Superyachts está organizado por Sirius Barcelona y el Campus de la Alimentación



El curso nace de una iniciativa de Sirius Barcelona (departamento de nuevos negocios de Varador 2000, una empresa náutica que siempre ha apostado por la formación de calidad). El curso también cuenta con la colaboración de Gastrocultura Mediterránea y del Instituto Catalán de la Cocina y la Cultura Gastronómica (FICCG).

Nómina de profesores internacional

El curso cuenta con una nómina de profesores de primerísimo nivel. Lo impartirán algunos de los mejores chefs y especialistas de la gastronomía española e internacional como Jordi Roca (El Celler de Can Roca), Gaggan Anand (Gaggan), Jérôme Quilbeuf (Sant Pau), Pere Planagumà (Les Cols), Christian Escribà (Escribà), Jordi Guillem (Lo Mam), Carles Tejedor (Oilmotion), Joao Alcántara (Alquimia Fogo), Felipe Celis (CETT), Marc Álvarez (elBarri Adrià), Georgina Regàs y Porto-Muiños, entre otros muchos.

La dirección del curso corre a cargo de Pere Castells Esqué, de Gastrocultura Mediterránea, coordinador de la UERC (Universidad de Barcelona), colaborador del curso Science and Cooking (Harvard University), autor de *La Cocina del futuro*, y pionero en la investigación conjunta gastronómica y científica.

Castells también ha trabajado en proyectos con Ferran Adrià y Joan Roca, entre otros



El objetivo principal del curso es *“incrementar y completar la formación de los profesionales de la cocina con un curso práctico sobre cocina y gastronomía adaptado a las necesidades del mundo de los superyates”*. El curso, impartido por grandes cocineros, pasteleros y otros grandes especialistas, aportará nuevos conocimientos sobre el mundo de la cocina, la alta restauración, la elaboración y composición de los platos y el arte de degustar y apreciar las comidas (gastronomía). Participar en este curso supone sumergirse en los más altos estándares de calidad y exigencia que se pueden exigir en la cocina de un superyate.

La primera edición del curso está limitada a 25 plazas que ya se han completado con alumnos de diferentes países. Al finalizar, los alumnos recibirán un Certificado que acredita que han superado con éxito el curso y que saben aplicar adecuadamente las técnicas de cocina más avanzada en los superyates. El curso está patrocinado por Pujada y por Parmigiano Reggiano.

Compartir !

Tweet

Me gusta

2

0

Share

Temas:

CHEFS SUPERYATE

COOKING AND GASTRONOMY FOR SUPERYACHTS

FORMACION

SIRIUS BARCELONA

VARADOR 2000