

Maestros de la cocina formarán al "Chef contemporáneo" a través de un máster - Levante de Castelló - 25/09/2015

Maestros de la cocina formarán al «Chef contemporáneo» a través de un máster

► El curso contará con restauradores de primer nivel y se desarrollará a partir del 19 de octubre en Castelló

EUROPA PRESS CASTELLÓ

■ El Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario (Gasma) de Castelló ha lanzado la primera edición del Máster Contemporary Chef, en el que un equipo docente compuesto, entre otros, por Ricard Camarena, Paco Pérez, Óscar Velasco, Jorge Muñoz, Oriol Balaguer o Rodrigo de la Calle ofrecerán a los profesionales una visión global de la fi-

gura y las funciones del chef.

El máster pretende responder a preguntas como cuáles son las funciones del chef contemporáneo y qué papel debe desempeñar en la gestión de un negocio de restauración, así como si debe estar al tanto de las principales tendencias, cuáles son las técnicas más innovadoras, las materias primas a su alcance y las herramientas de creación y gestión que le permitan desarrollar conceptos gastronómicos de calidad, adaptados al mercado actual y sostenibles en el tiempo.

El programa formativo comienza el próximo 19 de octubre en Castelló. Durante ocho meses

los alumnos dispondrán de las herramientas necesarias para convertirse en chefs contemporáneos de referencia. Así, además de la base teórica necesaria, el componente práctico tendrá una «importancia capital» dentro del plan de estudios, según la organización.

A través de talleres participativos y *masterclass*, los alumnos aprenderán a innovar a partir de la cocina más clásica y a dominar las técnicas actuales en un panorama cada vez más cambiante. Asimismo, también profundizarán en los conocimientos relacionados con el management culinario, «pilar» de todos los itinerarios

formativos de Gasma: cómo conceptualizar la oferta gastronómica, qué tendencias se deben seguir y qué herramientas de gestión tiene el chef a su disposición para gestionar y controlar los recursos de un establecimiento de restauración, entre otras cuestiones. Para ello, Gasma ha conseguido reunir un equipo docente integrado por algunos de los «mejores chefs» del país y profesionales «de referencia» en los diferentes apartados del programa formativo. Los estudiantes del máster no sólo conocerán la filosofía y los fundamentos teóricos de su cocina, sino que, a través de sesiones prácticas, según Gasma.



Siete bloques de formación para chefs o recién titulados

► El programa se divide en siete grandes bloques temáticos: técnica y creatividad, tecnificación del clasicismo, conceptualización de la oferta gastronómica, cocina fusión, cocina verde, mundo dulce y chef manager. El programa está dirigido tanto a profesionales en activo como a alumnos o recién titulados en hostelería que deseen ampliar su formación. Las clases se desarrollarán los lunes y martes.