Gasma impulsa un máster para chefs contemporáneos y emprendedores - Levante de Castelló - 08/10/2015

Gasma impulsa un máster para chefs contemporáneos y emprendedores

▶ El objetivo es ofrecer una visión global de la figura y de las funciones de un jefe de cocina

LEVANTE DE CASTELLÓ CASTELLÓ

■ El Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario (Gasma) de Castelló, impulsa a partir de este mes sus programas Máster con el objetivo de contribuir a la profesionalización y especialización del sector gastronómico en España. La oferta de másteres para este curso se completa con dos itinerarios de especialización centrados en la figura del chef contemporáneo, por un lado, y del empresario y emprendedor gastronómico, por otro.

El Máster Contemporary Chef busca acercar a los chefs profesionales y a los estudiantes del sector las técnicas y tendencias más actuales en cocina, sin dejar de lado los conocimientos en management culinario. Por su parte, el programa Creación y Dirección de Empresas de Restauración tiene como objetivo formar a los mejores directivos y empresarios del negocio gastronómico y ofrecerles aquellas herramientas de gestión que les permitan anticiparse y adaptarse con éxito a un entorno cada vez más competitivo y cambiante.

Estudiantes de la primera promoción. ÀNGEL SÁNCHEZ

Para sus estudios de máster, Gasma apuesta por una metodología innovadora y por equipos docentes de primera línea. Esta combinación permitirá a los participantes convivir con profesionales del máximo prestigio, ya sean chefs de referencia o personalidades de las diferentes áreas de gestión de un negocio gastronómico o del sector alimentario.

Además, la carga lectiva se ha diseñado en sesiones intensivas los lunes y martes para que los alumnos puedan compaginar el estudio con el horario de trabajo, en su caso. De forma paralela a la impartición de cada uno de los programas Máster y con el objetivo de poner en práctica todos los conocimientos adquiridos, los alumnos deberán realizar un proyecto fin de máster (PFM). Asimismo, en el Máster Contemporary Chef, los estudiantes que así lo soliciten podrán optar por la realización de prácticas, no obligatorias, durante los días restantes de la semana lectiva. El curso se impartirá del 19 de octubre al 27 de junio los lunes y martes en horario de 9.00 a 18.00 horas.

La primera edición del Máster Contemporary Chef nace con el objetivo de ofrecer a los cocineros profesionales y estudiantes del sector una visión global de la figura y de las funciones del chef. El programa se divide en 7 grandes bloques para dar respuesta a las necesidades de formación. Técnica y creatividad, Tecnificación del clasicismo, Conceptualización de la oferta gastronómica, Cocina fusión, Cocina verde, Mundo dulce y Chef Manager son los principales ejes temáticos del Máster.

El componente práctico tendrá una importancia capital en cada una de las áreas.