



basque
culinary
center



Basque Culinary Center

Desde el 27 de julio de 2018, la UDLA mantiene un convenio con Basque Culinary Center (BCC), institución académica pionera a nivel mundial en el ámbito gastronómico.

EL BASQUE CULINARY CENTER es una institución académica gastronómica pionera a nivel mundial.

El BCC integra una Facultad de Ciencias Gastronómicas ubicada en **Donostia-San Sebastián** adscrita a Mondragon Unibertsitatea y un Centro de Investigación e Innovación en Alimentación y Gastronomía, proyecto único a nivel europeo.

Desde su creación en septiembre 2011, el Basque Culinary Center tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación.



Consejo Internacional

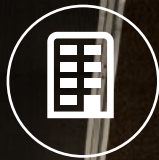
El Consejo Internacional lo constituyen los más influyentes cocineros de los países más importantes gastronómicamente del mundo, y su labor es asesorar en labores estratégicas al Basque Culinary Center.

Lo componen los miembros activos y los miembros fundadores, que son los consejeros que son renovados después de un período.

El Consejo Internacional del BCC está presidido por Joan Roca e integrado por algunos de los cocineros más influyentes del mundo.



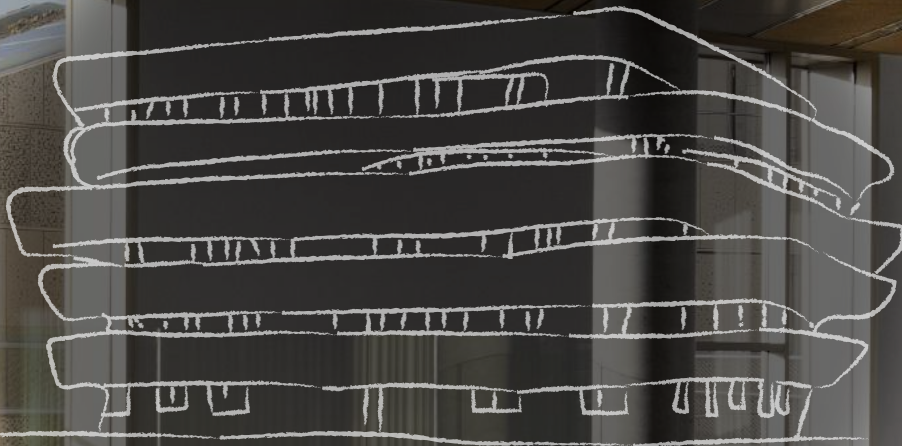
Un edificio innovador y singular, perfectamente integrado en la naturaleza y el entorno, situado en el Parque Tecnológico de Miramón en Donostia - San Sebastián



Un edificio funcional, dotado con el mejor equipamiento.



Ubicación privilegiada en un entorno elegido como uno de los mejores destinos gastronómicos.



Aulas de práctica de cocina

Zonas de trabajo y estudio

Restaurantes de prácticas para estudiantes

Salas de análisis sensorial

Salas de catas para el mundo del vino

Aulas para demostraciones culinarias

Aulas de emprendimiento

Laboratorios

Auditorio

Biblioteca

Learning Journeys

Recibe cursos prácticos
y Showcooking
en el Basque Culinary Center
(25 horas)

Enriquece tu futuro, profundiza en el desarrollo de nuevas habilidades y capacidades para llevar tu carrera profesional a un nivel superior.



Cocina Clásica Vasca



Postres de restaurante



- Iniciación a la cata de vinos
- Los valores del anfitrión



Showcooking
Cocina de Vanguardia



Coctelería

Actividades *Complementarias*



Visita gastronómica que incluirá una experiencia culinaria en un Restaurante con una estrella Michelin.

Un espacio que genera cultura y conocimiento en el aula y fuera de ella.



Ruta culinaria de Pintxos por la parte Vieja Donostiarra acompañados por una experta guía gastronómica.

Beneficios *Incluidos*



Almuerzo todos los días en la cafetería del BCC



Uniforme BCC (Chaqueta, delantal y gorro)



Material didáctico

TALLERES *Prácticos y* *Showcooking*

Recibe cursos fundamentalmente prácticos con un enfoque multidisciplinario a cargo de los chefs del Basque Culinary Center en las instalaciones de la Escuela de Gastronomía UDLA.

(20 horas anuales)

TEMÁTICAS:



Pastelería y repostería



Cocina producto
y técnica



Sumillería y coctelería



Sala y servicio



Gestión y tendencias

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA

udla.



basque
culinary
center

 GASTRONOMÍA
SOSTENIBLE
Y SALUDABLE

SENSIBUS
TALLER GASTRONÓMICO

La Corteza
Panadería y Chocolatería