



Curso exclusivo, pionero a nivel internacional, de alta cocina para chefs de superyates

13-05-2016

Organizado por el Campus de la Alimentación (UB) y Sirius Barcelona, el próximo 10 de octubre se impartirá, por primera vez en España, un curso exclusivo y pionero a nivel internacional, de alta cocina para chefs de superyates.

El próximo mes de octubre se impartirá por primera vez en España un curso exclusivo y pionero a nivel internacional: *Cooking and gastronomy for superyachts*. El curso, impartido totalmente en inglés, nace con el objetivo de complementar los conocimientos en alta cocina de los chefs de 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.

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), **Jerôme Quilbeuf** (Sant Pau), **Pere Planaguma** (Les Cols), **Carles Tejedor** (Speakesy), **Joao Alcantara** (Alquimia Fogo), **Felipe Celis** (CETT) o **Marc Añivarez** (elBarri Adrià), entre otros muchos. La dirección del curso corre a cargo de **Pere Castells Esquer**, 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.

El curso, desarrollado por el Campus de la Alimentación, 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), que hace mucho tiempo detectó que la gastronomía y los chefs son elementos vitales de los superyates y que por ese motivo era necesario complementar

su formación para dar valor añadido a su curriculum profesional. El curso también cuenta con la colaboración del Instituto Catalán de la Cocina y la Cultura Gastronómica (FICCG).

La primera edición del curso está limitada a 25 plazas. 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.

Toda la información relacionada con el curso y el formulario para inscribirse en el mismo está disponible en:

www.siriuscooking4superyachts.com