



Francesc Muntanyola, cocinero y consultor de KM Cooking Concepts.

## El desafío gastronómico en colectividades: técnicas y procesos culinarios productivos

21-02-2018

**Siguiendo con el desglose de los talleres que organizamos en el marco de Alimentaria/Hostelco, aquí os dejamos la información del primero que celebraremos dentro del programa de 'The Hostelco Experience'; se trata de un *showcooking* dirigido por el consultor y cocinero Francesc Muntanyola en el que descubriremos cuáles son las ventajas y desventajas de diferentes técnicas de cocina teniendo en cuenta los costes, operativa, nutrición y tipo de colectividad a la que nos dirigimos.**

Al ser las colectividades un sector en continua evolución, surge la necesidad de plantear y reinventar estrategias y procesos de producción gastronómicos adaptados a las nuevas necesidades y tendencias. Este es el objetivo del primero de los *showcookings* de colectividades que celebraremos en el marco de la feria Hostelco y que será dirigido por **Francesc Muntanyola**, un cocinero de larga experiencia en grandes producciones, tanto en el terreno de la restauración colectiva como en el sector hotelero. Desde hace unos años está centrado en el mundo de la consultoría, dirigiendo su marca KM Cooking Concepts, firma a través de la cual colabora con importantes clientes del sector, ayudándoles en la implementación de los sistemas de producción más adecuados.

Dentro del marco del desafío gastronómico que tiene ante sí el sector de las colectividades, Muntanyola quiere mostrar en este taller, según sus propias palabras, *“diversas técnicas y procesos culinarios productivos, así como nuevos ingredientes, que ayuden a equilibrar los puntos muertos de las cocinas, para mejorar los sistemas de producción y el trabajo”*. Teniendo en cuenta que en la restauración colectiva los presupuestos suelen ser muy ajustados, pequeños cambios pueden ser vitales para el desarrollo de la actividad.

Como el propio Francesc Muntanyola asegura *“el arte de la gastronomía culinaria en colectividades es posible; simplemente tenemos que entender qué nos pide nuestro cliente y utilizar los procesos más adecuados para cada alimento”*.

El *showcooking* está dirigido a los profesionales de la restauración colectiva en general, con incidencia en los perfiles de los jefes de

cocina, directores de operaciones, directores de centros y dietistas.

### Seis *showcookings* de colectividades y una sesión en el aula, en tres días

Hostelco y Alimentaria celebrarán su próxima edición entre el 16 y el 19 de abril de 2018, en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, coincidiendo por primera vez en fechas. En la pasada edición de la feria Alimentaria organizamos tres talleres dentro del espacio 'The Alimentaria Experience' que fueron un éxito de participación. Gracias a ello, este año nos han pedido repetir experiencia ampliando el número de talleres y participando también en 'The Hostelco Experience'. Estamos muy orgullosos de que el sector vaya ganando visibilidad en los grandes eventos y de que los profesionales de las colectividades compartan 'cartel' con las estrellas de la gastronomía.

---

#### 'The Hostelco Experience'

- Ventajas y desventajas de las diferentes técnicas de cocina en restauración social y colectiva.
- **Francesc Muntanyola** (consultor y cocinero; técnico en nutrición y dietética, especializado en grandes producciones culinarias).
- 17 de abril. Auditorio 2. 11.00h - 12.00h.
- **Entradas para los talleres.** Os recordamos que para adquirir las entradas de los diferentes talleres, tenéis que estar previamente acreditados en alguna de las dos ferias. **Podéis conseguir las entradas de las ferias a mitad de precio hasta el día 23 de marzo:**
  - Entradas Hostelco.
  - Más información sobre el programa de 'The Alimentaria Experience' y compra de tickets.

#### Noticias Relacionadas

- Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco
- Restaurama 2018 llega al 100% de superficie contratada, dos meses antes de su celebración
- Hostelco y Alimentaria se celebrarán a la vez para crear una gran plataforma para la hostelería