



Plan de Estudios 2010

Un elemento común en todo evento es el momento gastronómico, de su resultado depende el éxito de todo el evento.

En la creación de un catering original y una experiencia innovadora participan no sólo estímulos gustativos sino todos los sentidos a través de contrastes de temperaturas y texturas, de juegos de colores y formas, y de engaños visuales. La provocación, la ironía, la descontextualización, la performance o el espectáculo son, si responden a una reflexión gastronómica, puntos de partida para la creación.

OBJETIVOS

El objetivo del curso es formar a profesionales atentos a las nuevas tendencias de eventos y gastronómicas, capaces de reinterpretar la experiencia misma del comer.

Creando la armonía de productos y sabores, recuperando la tradición, la memoria culinaria y fusionándola con los últimos cánones estéticos, nacen nuevas combinaciones y se potencia una forma innovadora de servir la comida.

El food event designer crea un lenguaje propio que relaciona la cultura gastronómica con el mundo y el expresión del arte y del diseño.

METODOLOGÍA

El curso comienza con la introducción teórica del concepto, las tipologías de evento y la historia del arte culinario. Esto proporcionará las herramientas necesarias para contextualizar una propuesta culinaria en distintos tipos de evento.

La segunda parte presenta, a través de distintos ejercicios de carácter práctico, la “materia comestible” entendida como un vehículo comunicativo fundamental, para alcanzar el éxito deseado en el evento.

La conceptualización, interpretación, contextualización, inspiración y relación, son algunas de las técnicas utilizadas para llegar al objetivo planteado.

Duración

120 horas lectivas – 15 créditos

Inicio

23 de Febrero de 2010

Finalización

30 de junio de 2010

Horario

de 19.30 a 22.30 horas, martes y jueves + un miércoles cada dos semanas
Las catas impartidas en CETT tienen horario de 18.00 a 21.00 horas

PROGRAMA

ÁREA CULTURAL

Con un carácter humanístico introduce al alumno en los factores culturales y sociales relacionados con la culinaria y los eventos.

Historia de la cocina contemporánea

- Introducción: evolución de la gastronomía en las grandes etapas de la historia occidental
- Cocina y servicio de mesa en la 1ª mitad del siglo XX: la norma clásica
- La Nouvelle cuisine y la vanguardia culinaria en la 2ª mitad del siglo XX
- Cocina creativa y movimientos de vanguardia: nuevas técnicas, nuevas presentaciones, nuevas fórmulas

Banquetes, eventos: aspectos culturales y sociales del evento gastronómico

- Evolución histórica y contexto geocultural del convivialismo: del symposium al cocktail
- Aspectos sociales y tipologías del evento
- Servicio familiar y servicio profesional
- Nuevas técnicas de cocina y desarrollo actual del evento
- Materiales innovadores y nuevas soluciones logísticas

Tipología de eventos

- Evento como herramienta de Comunicación
- Estudio de las distintas tipologías de eventos según los objetivos de marketing & comunicación.
- Particularidades y acciones derivadas.

Concepto del evento

- Articular el evento a partir de un concepto, hilo conductor del evento y respuesta a las necesidades de la propuesta del cliente.

Aspectos culinarios del evento

- Importancia del catering en un evento
- Distinción de los diferentes tipos de eventos y comparación de los mismos en situaciones logísticas y temporales distintas.
- Grandes Artistas al servicio del evento
- Case Study de empresas de catering
- Cultura y comida: motivo de agregación

La organización de eventos.

- Análisis de los distintos procesos y profesionales que intervienen en la organización de un evento tipo.
- Planificación, desarrollo y logística de un evento
- Atención al cliente y proveedor durante el evento
- Cierre y valoración del evento
- Estudio de ejemplos

Metodología proyectual

- Estudio y desarrollo de cada fase práctica en la organización del evento.
- Análisis de la conceptualización expresada en el briefing, brainstorming para el desarrollo del tema del evento basado en la tipología de los asistentes y el motivo del mismo.
- Gestión de presupuestos

Localización y dirección de arte

- Pautas para elegir la location más adecuada teniendo en cuenta número de asistentes, presupuesto y tema del evento gastronómico.
- Contextualización y montaje del espacio y ambiente.

- Organización de la “site inspection” previa al evento para la visita y el estudio in situ de la localización.

Producción y gestión del evento

- Composición del menú.
- Presentación de la localización y ubicación de las mesas.
- Logística integral.
- Problem solving.

La organización de un food event design.

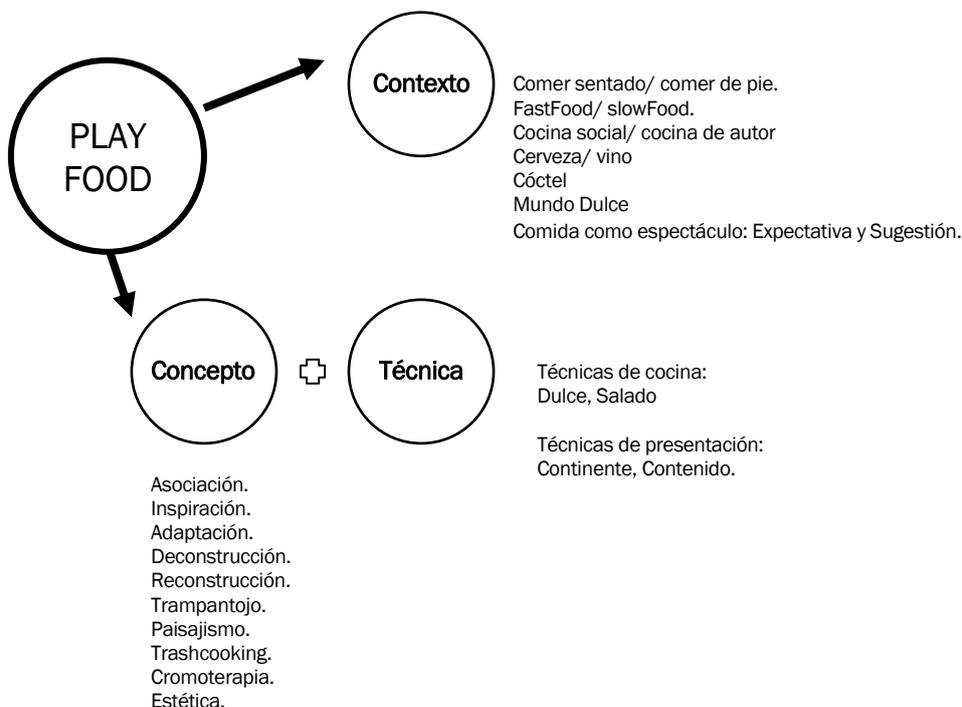
- Análisis de la metodología proyectual, de los elementos y de los profesionales necesarios para la organización de un food event design.

Comunicación Gastronómica

- Conocimientos básicos de la comunicación de los eventos gastronómicos.

ÁREA TÉCNICA

Proporciona al alumno los conocimientos de la técnica de combinación y composición sensorial, análisis sensorial, valoración objetiva de cada sentido: examen visivo, examen olfativo, examen auditivo, examen táctil, examen gustativo.



Introducción al curso a través de distintos enfoques profesionales.

- Análisis de distintos profesionales dedicados a la gastronomía desde el origen del primer concepto gastronómico hasta nuestros días.

Concepto

- Creación del hilo conductor de la progresión de los conceptos aplicados a la parte de la oferta y del diseño gastronómico: asociación, inspiración, adaptación, deconstrucción, reconstrucción, trampantojo, paisajismo, trashcooking, cromoterapia, estética,

Técnica

- Técnicas de cocina: Dulce y salado
- Técnicas de presentación: Continente y Contenido.

Contextos

El ritual

- Comer sentado y comer de pie: FastFood vs SlowFood.
- Comer sin cubiertos.
- De autor a popular: cocina social y cocina de autor
- Cerveza y Vino.

Cóctel

- Análisis de los distintos contextos.
- Importancia como tipología de evento, como catering en si mismo
- Análisis de todos sus contextos (ejecutivo, glamuroso...), el tipo de cóctel adecuado para cada ocasión y su elaboración (ritual)

El mundo dulce

- La importancia estética, colorística, armonías, texturas...

La provocación: la magia, la tentación, el deseo de lo prohibido

- Comida como espectáculo: Expectativa y Sugestión.

ENCUENTROS

Catas sensoriales en el aula del CETT

Descubrir la capacidad de nuestros sentidos en una situación distinta a lo cotidiano será el motivo central de este encuentro.

Catar y olfatear a ciegas o degustar un sabor conocido en formas distintas. Esta experiencia permitirá ampliar el conocimiento sobre la producción y la manipulación de los alimentos y platos.

Cata de Vinos en el aula del CETT

Evolución del vino en la cocina y en la gastronomía.

- Acercamiento al mundo del Vino y a las distintas manera de presentarlo
- Cata de vinos de distintos orígenes y tipos para saber elegir el "Vino adecuado para el momento adecuado".

Cata comentada: El sabor de las flores

Encuentro con Iker Erazukin.

Introducción a la cocina con flores, consejos y recomendaciones.

Las flores en la cocina y en la cultura gastronómica a lo largo de la historia.

Descripción y cata de algunos ejemplos.

ÁREA PROYECTUAL

A través del desarrollo del proyecto final se quiere provocar un cambio de mentalidad, con ejemplos visuales y a través de la experiencia personal y de profesionales del sector.

La finalidad es entender la metodología, conseguir realizar una lectura propia del proceso a través del cual se asume la comida como elemento comunicativo.

A lo largo del curso, además, se realizarán ejercicios específicos para poner en práctica los puntos básicos del desarrollo del diseño del food event: el concepto, la creatividad, la contextualización y la reinterpretación.

PROFESORES

Alessandro Castro

Miembro de la *Accademia Italiana de la Cucina* y titular de los cursos de cocina al Instituto Italiano di Cultura de Barcelona y de Madrid. Colabora con el Mercado de la Boquería, y el Mercado San Miguel de Madrid y asesora Sociedad Gastronómicas en Navarra. Es el organizador de la Semana de la Cultura Gastronómica Italiana a Barcelona. Escribe en prensa y revistas del sector y participa en programas televisivos italianos y Extranjeros.

Beatriz Lloret

Técnica en diseño industrial y postgrado en diseño de producto. En el 2005 comienza su colaboración con Luki Huber descubriendo un amplio abanico de posibilidades creativas dentro del mundo diseño-cocina, trabajando para el restaurante elBulli de Ferrán Adriá y para la empresa Candy Glam World, del grupo Escribá. Actualmente dirige proyectos de carácter conceptual como freelance y desarrolla trabajos de investigación con algunas empresas privadas de catering y centros de desarrollo turístico.

Francisco Caballer

Diseñador de producto. A raíz de su experimentación con la comida en el mundo del diseño, entra en contacto con Luki Huber y desarrolla junto a él una serie de objetos para elBulli que más tarde serán expuestos en el museo Pompidou. Al acabar trabaja seis meses en el estudio CuldeSac y acaba 2005 diseñando una lámpara junto a Hector Serrano en Londres. En 2006 obtiene el premio Injuve y a finales del año siguiente consigue la beca R+FAD para Roca. Sus trabajos se han expuestos en la Valencia, Barcelona, Madrid, Saint Etienne y Lodz. Actualmente desarrolla su trabajo como diseñador de objetos intentando que sus trabajos despierten cierta inquietud en el espectador.

Anna De Lera

Actualmente es la Directora de Producción en Globally, agencia de comunicación, rpp y eventos. Se ocupa del diseño, creación y organización de todos los eventos de la agencia en Barcelona/Madrid. Durante más de 15 años fue la responsable del departamento de eventos en *Equip Tatjer*, agencia especializada en la organización de grandes eventos. Como freelance realizó eventos para Font Vella, Moritz, Laboratorios Amgen, L'Illa, etc.

Verónica Vivaldi

Es directora la oficina de Barcelona de DMC (Destination Management Company), supervisa de todos los proyectos para la realización de eventos de empresas internacionales en todo el territorio español.

Isabel Lugo

Licenciada en Geografía e Historia del Arte. Es coordinadora de Formación Técnica Profesional y profesora de grado medio en Cocina y superior de Restauración en el CETT.

Guillermo Vives

Formado en Restauración y sommelier, es Maître del Hotel Alimara (grupo CETT) y profesor a de hotelería del CETT. Ha colaborado como experto en distintos jurados en concursos de coctelería y es socio fundador del club de Meitres de Catalunya.

Oscar Teixidó

Formado como técnico de cocina y restauración y master en gestión de la restauración comercial y para colectividad. Actualmente es Jefe de cocina y profesor de pastelería en el CETT. Es chef de pastelería del Hotel Alimara (grupo CETT).

Para más información:

Istituto Europeo di Design

Torrent de l'Olla 208

08012 Barcelona

Servicio Información y Orientación

Formación Avanzada

e.mail: formacionavanzada@bcn.ied.es

skype: [formacionavanzada.iedbarcelona](https://www.skype.com/join/formacionavanzada.iedbarcelona)

Tel: +34.93.238.5889

Fax: +34.93.238.5909