

LOS EXPERTOS DE LINKERS, DOCENTES EN EL PRIMER MÁSTER EN COCINA DE AUTORES DE ESPAÑA

El quipo de la consultora en Hostelería y Turismo comparten claustro con maestros del sector como Alberto Chicote, Mario Sandoval, Paco Roncero y Juan Pablo Felipe

El Máster en Cocina de Autores de la Cátedra Ferran Adrià, en la Universidad Camilo José Cela, pretende ser una ventana a la innovación y creación gastronómica a través de un aprendizaje artístico y científico. Se trata de un programa formativo que pone el foco en diferentes disciplinas académicas orientadas a la restauración para enriquecer la visión de la cocina y ampliar las posibilidades que ofrece la gastronomía. El equipo de profesionales de Linkers participará en el Máster ofreciendo formación sobre la materia de Recursos Humanos orientados a este tipo de negocios de hostelería y restauración, su principal área de actividad.

2 Octubre 2013

Selección de personal, planificación y costes de plantillas, resolución de conflictos, construcción y gestión de organigramas, descripción de puestos de trabajo, motivación o formación a cargo de la empresa son algunos de los pilares sobre los que se basará el programa formativo que los expertos de **Linkers, consultora de RRHH** especializada en hostelería y turismo, han preparado para su participación como docentes en el nuevo **Máster de Cocina de Autores de la Cátedra Ferran Adrià**.

El Director General de Linkers, **David Basilio**, y la Directora de Recursos Humanos, **Marianela Olivares**, vuelven a colaborar con la Universidad Camilo José Cela, que en este caso le confía el módulo de selección, gestión y formación de profesionales en el programa formativo de su nuevo Máster. Una colaboración que se produce después de que Linkers haya dirigido e impartido el curso de especialización 'Emprender y gestionar con éxito un restaurante' durante el pasado año académico.



El Máster en Cocina de Autores es un nuevo **Título Propio de la Universidad Camilo José Cela**, a través de la prestigiosa Cátedra Ferran Adrià, y en colaboración con el ISAD, que certifica un máster universitario de **1.000 horas de duración** -40 ECTS- distribuidas en 450 horas presenciales, 400 horas online y 150 horas para la elaboración del Proyecto Fin de Máster. Además, los alumnos tendrán la posibilidad de realizar **200 horas adicionales de prácticas voluntarias y garantizadas en los mejores restaurantes de Madrid**, donde descubrirán de primera mano las técnicas y trucos de la cocina desde dentro, poniendo en práctica los conocimientos adquiridos.

El programa del **plan de estudios cuenta con seis áreas temáticas** en las que se distribuyen las materias formativas: área de Dirección –donde se enmarca el módulo de RRHH impartido por Basilio y Olivares-, área de Gastronomía, área de Ciencias, área de Creatividad e Innovación, área de Técnicas

e Instrumental y el área de Autores. En estas áreas se imparten materias como: I+D+i, producción, cultura gastronómica, nutrición y salud, biología, física y química culinarias, agricultura y ganadería, fotografía, escenografía, estudio de las dimensiones, aplicaciones tecnológicas, inglés técnico o herramientas informáticas, entre otras.

De este modo, David Basilio y Marianela Olivares formarán parte del claustro de profesores con maestros del sector de la talla de **Alberto Chicote, Mario Sandoval, Paco Roncero y Juan Pablo Felipe** entre muchos otros. Asimismo, en el máster intervienen también instituciones de gran prestigio, como la Fundación Española de Nutrición (FEN) o el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural y Agrario (IMIDRA).

El Máster en Cocina de Autores, cuya **matrícula está abierta hasta el 31 de Octubre de 2013**, será impartido por profesionales de primer nivel en el ámbito gastronómico, de la gestión, las artes y las ciencias. Entre ellos se incluyen los cocineros más prestigiosos de la Comunidad de Madrid, que suman más de 15 estrellas Michelin y que aportarán sus conocimientos y su experiencia en diferentes módulos y clases magistrales.

Sobre la Cátedra Ferran Adrià

En Octubre de 2004 surge la Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación a raíz del compromiso del afamado chef español y la Universidad Camilo José Cela con la búsqueda del estudio de la gastronomía a nivel superior. Desde entonces, su objetivo no ha sido otro que acercar el mundo culinario al ámbito educativo. Para ello, cuenta con un amplio programa de actividades de formación, investigación y publicaciones centradas en el aspecto educativo de la alimentación, poniendo en relación salud y nutrición con las técnicas culinarias y la industria gastronómica.

Sobre Linkers

Linkers, consultora de Recursos Humanos aplicados a la Hostelería, nace en 2010 de la mano de un equipo con amplia trayectoria en el sector, ofreciendo soluciones para que los empresarios hosteleros construyan una fuerte marca a través de la excelencia de su personal: un portal web de búsqueda de empleo especializado en su ámbito, selección de personal a medida, formación customizada a profesionales e impartida por expertos en gestión de empresas turísticas, coaching, consultoría de negocio, cliente misterioso... Todo ello, con el objetivo de optimizar la calidad de servicio y bajo una filosofía: 'Linkers te ayuda a potenciar tus cualidades'.

www.linkers.es



Bajar
texto



Bajar
fotos



Imprimir

