

# F&B ZUZENDARITZA MASTERRA MASTER PROFESIONALA

|             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| GAIA        | Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak |
| ECTS/ORDUAK | 60 ECTS                             |
| EGUTEGIA    | 2025/02/13 - 2025/05/30 As-At-Az-Og |
| TOKIA       | <u>Donostia-San Sebastián</u>       |
| HIZKUNTZA   | Gaztelania                          |
| MODALITATEA | Aurrez aurrekoa                     |

Informazio gehiago  
eta izen-ematea

## AURKEZPENA

**Hotelen industriaren barruan**, gero eta gogorragoa da lehia, eta bezeroen esperientzian balio erantsia lortzeko ezinbestekoa da joeren, negozio-ereduen, zaporeen eta tekniken arabera F&B estrategia bat izatea hotelaren salmenta-puntu guztietan.

Beti hazten eta bere burua asmatzen ari den sektore batean, **beharrezkoa da profesional espezializatuak izatea**: hotelen negozioa ulertzen duten F&B managerrak, hotelaren potentzialtasun gastronomikoari etekin guztia ateratzeko gaitasun guztiak dituztenak.

Master hau **F&B-aren arloko aditu bilakatzeko programarik osatuena da**, elikagaien eta edarien saila zuzendu eta antolatzeko arduraduna izan zaitezenean, berrikuntzan oinarritutako ikuspegi global eta integratzaile batekin, kalitatearen eta zerbitzuaren estandar handienak betez eta hotelaren gastronomiaren mozkinak maximizatuz.

60 ECTSrekin, programaren barruan sartzen da **master-amaierako proiektu bat** egitea, diseinuarekin lagunduko dizuten tutore espezializatu batzuen gidaritzarekin. Masterrean sartzen dira, halaber, **hotelen sektoreko estatuko zein nazioarteko establezimendu onenetan egin beharreko praktikak**.

**Master classen bidez** estatuan zein nazioartean erreferente diren gonbidatuek beren esperientzia azalduko dute eta egungo negozio-eredu onenak zuzenean ezagutzeko aukera eskainiko dute.

## MOTIVOS PARA HACER ESTE MÁSTER

✓ **Beharrezko prestakuntza emango dizu** turismoaren egungo errealitatea ezagutzeko. Horrela, ikuspegi jasangarri eta global batetik ulertuko duzu hotelen sektorea, oro har, eta sektore gastronomikoa, zehazkiago.

✓ **Erreferentziazko profesional aktiboen kasu praktikoak, horiekin esperientziak partekatzeko, gertuko formatu ireki eta dinamiko batean.**

✓ F&B-ko aditu onenekin eta HORECAren kudeaketaren alorreko irakasle espezializatuekin ikasiko duzu.

✓ Berritzeko eta negozio-aukera berriak sortzeko gaitasunak garatuko dituzu.

✓ Modu praktikoa eta aplikatua ikasiko duzu, kasuen, erronken, dastatzeen, showcookingen eta zentzumeneren pertzepzioko saioen eta ikasteko bisitaldien bidez.

✓ Ikaskuntza osatu ahal izango duzu F&B-ko sailetan kanpoko curriculum-praktikak eginda.

✓ Gainera, tutore adituak izango dituzu ondoan prozesu guztian, zure proiektuaren inguruko orientabideak emateko eta horren bideragarritasuna bermatzeko banakako tutoretza-saioekin.

✓ Hoteleko jatetxeetako negozio-ereduaren joera berriak ezagutuko dituzu eta formatu errentagarri eta jasangarriak sortzeko gakoak emango dizkizugu.

✓ Gainera, tutore adituak izango dituzu ondoan prozesu guztian, zure proiektuaren inguruko orientabideak emateko eta horren bideragarritasuna bermatzeko banakako tutoretza-saioekin.

✓ Fakultateak antolatutako aparteko jardueren programan parte hartu ahal izango duzu (hitzaldiak, erakusketak eta kongresu espezializatu batzuk barne hartzen ditu).

## HARREMANETARAKO PERTSONA

**FRAN CESTERO**

+34 688 603 800

[cursos@bculinary.com](mailto:cursos@bculinary.com)

## NORI ZUZENDUA

- Sektorean kudeaketarako bokazioa duten gastronomiako graduatuak, baita beste diziplina batzuetakoak ere (turismoa, hotelen sektorea, enpresen kudeaketa...).
- Sukaldaritza edo jatetxe-zerbitzuetako tituludunak, edo ostalaritzaren alorreko lanbide-heziketa dutenak.

Gomendagarria da ikasleak esperientzia profesionala izatea hotelen sektorean, sukaldeburu, maître/jantokiburu edo hotel-zuzendari gisa.

\* Saiotako batzuk ingelesez emango direnez, ingeleseko gutxieneko maila bat baloratuko da (B2, maila ertain altua).

## PROGRAMA

1. *Hospitality* eremua
2. Kudeaketa estrategikoa
3. Gastronomia, operazioak eta outletak
4. Ekonomiaren eta finantzen kudeaketa

## METODOLOGIA

Irakaskuntza/ikaskuntzaren prozesua **kontzeptu metodologiko** hauetan oinarritzen da:

- **Azalpen-saio kontzeptualak:** Saio horietan moduluaren irakasgai bakoitzaren funtsezko kontzeptuak azalduko dituzte adituek
- **Master Classa:** Saio horietan zuzenean azalduko dituzte eredu edo esperientzia arrakastatsuak F&B-ko erreferentziako profesionalak, sukaldariek eta talentuaren kudeaketako, ekonomia eta finantzetako edo operazioetako adituek.
- **Kasu praktikoen azterketak eta bideoak:** Arrakasta motibagarrien eta porroten adibide praktikoak, sektoreko pertsona garrantzitsuen eskutik. Ikasleek ikasitako gakoak planteatuko dituzte, ikaskuntzaren fase bakoitzaren oinarri izango direnak.
- **Erronkak:** Kasu errealak, enpresa/taldearen arduradunek azaldukoak, ikasleek landu ditzaten eta gero beren proposamena defenda dezaten.
- **Dastamenaren ikasgelak:** BCCren instalazioetan antolatutako dastatzeak, probaketak, tailerrak eta gastronomiarekin lotutako beste jarduera batzuk, programaren edukiak esperimendu ahal izateko.
- **Learning Journey:** Jarduera gastronomikoak eta intereseko guneetara eginiko bisitak, irakasgaien edukiak argitzeko.

Parte-hartzaileen eta BCCko profesional adituen eta koordinatzaileen arteko elkarbizitza.

## MASTER AMAIERAKO PROIEKTUA

Master-amaierako lana proiektu original bat egitean datza, masterreko irakaskuntza-aldian ikasitako ezagutzak, abileziak eta jarrerak integratuz, aplikatuz eta garatuz. Lan horrek, beraz, izaera integratzailea du, titulazioarekin lotutako eskumen orokor eta espezifikoaren multzoa martxan jartzen duelako.

Proiektua banaka edo binaka egingo da, eta ikasleek, esleitu zaien tutorearen, masterreko zuzendaritzaren eta irakasleen laguntzarekin, hotelen sektorerako F&B proiektu bat idatzi, garatu eta aurkeztuko dute, kudeaketaren funtsezko alderdi guztiak kontuan hartuta.

## PRAKTIKALDIA

Masterra mundu profesionalera zuzendua dago, eta hortaz praktikaldi bat egin behar da enpresa batean (480 ordu, 19 ECTS kreditu).

BCCk hitzarmenak ditu sinatuta hotel-kate nagusiekin. Gure ikasleen eta graduadunek profilak oso balorazio positiboa du, gastronomiaren inguruan duten ikuspegi berritzailea dela eta.

## MATRIKULA

Basque Culinary Centerrek badu onarpen-sistema bat, eta haren helburua da gure ikasleek ikasketa-plana arrakastaz gainditzeko eskatzen diren aurretiazko ezagupenak dituztela ziurtatzea.

## 1 AURRETIKO IZEN-EMATEA

Lehenengo urratsa da izen-ematea online egitea, eta izena emateko tasa (150€) ordaintzea. Gainera, ondorengo dokumentazioa bidali beharko da [admisiones@bculinary.com](mailto:admisiones@bculinary.com) helbide elektronikora:

- Curriculum, eguneratuta.
- Karnet tamainako argazki bat.
- NAN agiriaren edo pasaportearen kopia.
- Motibazio-gutuna.

## 2 HUTAGAITZAK AURKEZTEA

Plazak amaitu arte egongo da irekita onarpen-prozesua. Hautagaitza aurkeztu ondoren, hilabete inguruko epean jakinaraziko zaio ebazpena izangaiari.

**Nazioarteko ikasleentzako oharra:** Hiru hilabetez azpiko guztizko iraupena duen prestakuntza-programa bat egiteko, kasurik gehienetan ez da bisa behar izaten. Nazionalitateagatik (kontsultatu herrialdeen zerrenda) bisa beharrezkoa bada, C erako bisa eskatu beharko da Espainian sartu ahal izateko. Iraupen laburreko prestakuntza-ekintza hauetarako, ikastaroan matrikulatuta dagoela egiaztatzen duen dokumentazioarekin eta Espainian dagoen bitartean estaldura emango dion mediku-asegurua frogagiriarekin bidaiatu beharko du ikasleak.

Basque Culinary Centerrek bisa kudeatzeko beharrezkoa den ondorengo dokumentazio akademikoa emango die ikasleei:

- Matrikularen ziurtagiria, Basque Culinary Centerrek sinatuta eta zigilatuta
- Prestakuntza-programa, Basque Culinary Centerrek zigilatuta E
- gutegi akademikoa, Basque Culinary Centerrek zigilatuta

## PREZIOA

**Kostu osoa** honela ordaindu beharko da::

**10.295€**

- 150€, hautagaitza aurkezterakoan (onartua ez izanez gero, osorik itzuliko zaio izangaiari)..
- 2536,25 € onarpena baieztatzean, plaza gordetzeko kontzeptu modura.
- Gainontzeko zenbatekoa 2536,25 €-ko hiru kuotetan.