

JATETXEAK BERRITU ETA KUDEATZEKO MASTERRA MASTER PROFESIONALA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
ECTS/ORDUAK	60 ECTS
EGUTEGIA	2025/10/11 - 2026/09/11 As-At
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Aurrez aurrekoa

Informazio gehiago
eta izen-ematea

AURKEZPENA

Jatetxe baten arrakasta eta iraunkortasuna, hein handi batean, proiektuaren diseinu zorrotzean eta berori zuzentzeko behar diren konpetentzietan oinarritzen da.

Urtebetez, zeure lanarekin edo beste ikastaro batekin bateragarria den formatuan, jatetxe bateko sailak (sukaldaritza, zerbitzua eta enpresa-kudeaketa) zuzentzeko konpetentziak eskuratuko dituzu, eta jatetxearen kontzeptuaren eta kudeaketaren ikuspegi global eta berritzailea garatuko duzu.

Negozio-ereduen joera berriak deskubritu eta formatu errentagarri eta iraunkorrak sortzeko gakoak emango dizkizugu.

60 kreditu, horren baitan sartuta Master Bukaerako Proiektua. Hain zuzen ere, lan hori egiteko, programan jasotako areetan espezializatuta dauden tutoreen laguntza izango duzu.

Master class-ak eta nazioko eta nazioarteko erreferentziako gonbidatuak: euren esperientziaren berri eman eta gaur egungo negozio-eredurik onenak aurrez aurre ezagutzen lagunduko dizute.

MASTER HAU EGITEKO ARRAZOIAK

- ✓ **Negozioaren profesionalizatzeko behar den kudeaketa den prestakuntza eskuratuko duzu.**
- ✓ **Jardunean ari diren erreferentziako profesionalengandik hartutako kasu praktikoak, formatu ireki, dinamiko eta hurbilean esperientziak partekatzeko.**
- ✓ **Zure negozioa oraindik proiektua bada, prestakuntza-prozesu horretan ideia landu eta hobetzeko aukera izango duzu.**

- ✓ **Negozio-aukerak hobetu, berritu eta sortzeko asmoa duten beste profesional batzuekin harreman iraunkorrak lotuko dituzu.**
- ✓ **Enpresaren funtzionamendua eta errentagarritasuna optimizatzeko gakoak deskubrituko dituzu.**
- ✓ **Ikasketak, zure lana eta enpresetan egindako praktikak bateratzeko aukera izango duzu.**
- ✓ **Zure proiektua bideratzen lagunduko dizuten tutore adituen laguntza jaso eta haren bideragarritasuna ziurtatuko duzu.**
- ✓ **Negozio-ereduen joera berriak deskubritu eta formatu errentagarri eta iraunkorrak sortzeko gakoak emango dizkizugu.**
- ✓ **Ostalaritzan, jatetxeetan eta catering-ean espezializatutako irakasle handiengandik ikasi eta tutoretza pertsonalizatuak jasoko dituzu.**
- ✓ **Parte-hartze aktiboa izango duzu ekintzailetza-ekimenetan eta negozio berriak sortzeko esperientzietan, hala nola Digeatall, Culinary Action eta CA inkubagailua.**



HARREMANETARAKO PERTSONA

FRAN CESTERO

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

NORI ZUZENDUA

- Ostalaritzako eta jatetxe-alorreko profesionalentzat, ibilbide profesionalean jauzi kualitatiboa egin nahi dutenentzat.
- Aldatu eta eredu berriak ezartzeko interesa duten ostalaritza-negozioetako gerente eta jabeentzat.

- Dagoeneko beste arlo batzuetan prestakuntza izanik, epe ertainean gastronomia-proiekturen bat abian jarri eta jatetxe-kudeaketan espezializatzeko asmoa duten ekintzaileentzat.

PROGRAMA

Masterreko edukiak honela egituratzen dira:

1. ENPRESA KUDEAKETA

Jatetxe-enpresa baten negozio-eredua zehazteko eta bertako arloak errentagarritasunez planifikatu eta kudeatzeko trebeziak barneratzea da helburua.

Kudeatzea = planifikatzea + antolatzea + zuzentzea + koordinatzea + kontrolatzea

2. GASTRONOMIA ESKAINTZA

Gaur egungo gastronomia-joerak ezagutuz, sukaldaritza-kontzeptu propioak garatzea eta gastronomia-eskaintza zehaztutako negozio-ereduari lotzen zaion jakiteko irizpideak barneratzea da helburua.

Era berean, sukaldaritza-prozesuaren kudeaketa eraginkorra egiteko behar diren trebeziak barneratuko dira modulu horretan.

3. BERRIKUNTZA

Helburua da, batetik, ideiak sortzera eta jarrera sortzailea sustatzera bideratuta tresnak erabiliz, lana menderatzea; eta, bestetik, produktuan nahiz negozioaren kudeaketan berrikuntza-sistema bat ezartzea.

4. BEZEROAREN ARRETA

Bezeroaren arreta-prozesuak diseinatzeko, jangelako taldea zuzentzeko eta bezeroaren arreta egokia kudeatzeko behar diren ezagutza eta trebeziak barneratzea da helburua.

Era berean, sommelierren oinarritzko trebeziak ez ezik, jatetxeko ardo eta edarien zerbitzua eraginkortasunez kudeatzeko ezagutzak ere barneratuko dira.

5. TUTORETZAK, IKASKUNTZA ESPERIENTZIAK ETA KASU PRAKTIKOAK

Erreferentziako gonbidatuak, bisitaldi teknikoak, erreferentziako gonbidatuak, esperientzia gastronomikoak, erakustaldiak eta proiektua garatzeko tutorearen jarraipena eta laguntza direla medio, erreferentziako negozio-ereduen arrakastaren gakoak ezagutu eta ulertuko dituzu, gero proiektu koherentea eta berritzailea garatu ahal izateko.

METODOLOGIA

Saioetan izango dira proiektuaren tutoretzak nahiz irakasgai osagarriei buruzko mintegiak.

Ikaskuntza-irakaskuntza prozesua honako kontzeptu metodologiko hauetan oinarritzen da:

- Ikasturterako aurreikusitako gaien azalpen teorikoa.
- Gai bakoitzari buruzko azterketa eta hausnarketa partekatua egin eta jatetxe baten kudeaketan erabiltzea.

- **Benetako esperientzien** berri ematea, garatutako kontzeptuen erabilgarritasun praktikoa kontrastatzeko.

- Aurrez aurrekoak ez diren ikasketa-jarduerak eta proiektu-jarduerak batera jartzea.

- Sukaldaritza-erakustaldiak.

Ikaskuntza sendotu egingo da partaideen, profesional adituen eta Basque Culinary Centerreko koordinatzaileen arteko bizikidetzaren bidez.

Aurrez aurrekoa ez den atalean, partaideek aurrez aurreko saioetako ezagutzak aktibatzekeo plataforma bat izango dute, irakurketen, ariketen, kasuen eta abarren bidez.

Ikasketa osatzeko, proiektu bat egin beharko da masterrean zehar, dagoeneko abian den jatetxe baten edo jatetxe berri baten bideragarritasun-plana bertan lantzeko. Ikasleak proiektu-tutorearen laguntza izango du prestaketa-lan osoan zehar. Proiektuaren edukiak hainbat fasetan eta emanalditan garatuko dira. Ikasleek bakarka nahiz taldeka egin ahal izango dute proiektua.

Masterrarekin hitzarmena sinatu duten jatetxe-sarean praktikak egin ahal izango dituzte nahi duten ikasleek, dela kudeaketa-alorrean, dela jangelan, dela sukaldean.

Barneratutako ezagutzak egunerokoan eta proiektuan erabiltzeko aukera izango duzu.

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 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

10.295

€

Kostu osoa honela ordaindu beharko da::

150€, hautagaitza aurkezterakoan (onartua ez izanez gero, osorik itzuliko zaio izangaiari)..

- 2.536,25 euro hautagaia onartu egin dela baieztatzen denean, lekua erreserbatzeko.
- Gainerakoa zenabteakoa 2.536,25€ko hiru kuotatan.

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/innovacion-y-gestion-de-restaurantes>