

GASTRONOMIA ETA SUKALDARITZA ARTEETAN GRADUA



basque
culinary
center



MONDRAGON
UNIBERTSITATEA



BASQUE CULINARY CENTER FAKULTATE AINTZINDARIA

etorkizuneko liderrak eratuz

Gastronomiaren, ostalaritzaren eta elikaduraren arloan prestakuntza, ikerkuntza eta berrikuntza eskaintzeko helburuarekin sortua, nazioarteko bokazioa duen proiektua duzu honako hau.

Gastronomiari, sukaldaritzari eta jate-txei lotutako lanbide-jarduerak unibertsitateko ikasgeletan txertatu dituen Espainiako lehen proiektua da Basque Culinary Center. Horretarako, nazioarteko gastronomiaren abangoardian kokatutako sukaldari-belaunaldi baten lidergoa du euskarri.

Proiektuak bi alderdi ditu: alde batetik, Mondragon Unibertsitateari atxikitako Gastronomia Zientzien Fakultatea, kualifikazio handiko prestakuntza eskaintzarekin; eta bestetik, Elikaduran eta Gastronomian Ikertu eta Berritzeko Zentroa.

Gastronomian
unibertsitateko
lehenengo titulu ofiziala

18 herrialde
desberdinetako
ikasleak

Ezagutzaren
belaunaldiak
elikatzen



BCC KANPUSA: BERRIKUNTZA ETA BEREZITASUNA

Eraikinak 15.000 metro koadro eta bost solairu ditu eta Miramongo Teknologia Parkean dago kokatua, Donostian. Ezin hobeto txertatuta dago naturan eta irudi berritzaile, iradokitzaile eta ausarta ematen du.

Eraikin funtzionala da eta ekipamendurik onenaz hornituta dago, ikasleek era arin eta praktikoa egin ditzaten ikasketak. Punta-puntako instalazioak, zeinetan ikasleek ekipamendu hauek aurkituko dituzten:

- # Sukaldaritza –praktikak egiteko ikasgelarik onenak.
- # Ardo-dastaketa gela.
- # Zentzumen-analisiak egiteko gelak.
- # Laborategiak.
- # Jatetxeetarako goi-mailako teknologia aplikatua

Fakultate "bizia" esperientzia berezia zure zai dago



- # Ikasleen praktikarako jatetxeak
- # Argazki produktzio eta bideo-postproduktzio tailer bat.
- # Lan egiteko eta ikasteko guneak.
- # Liburutegia.
- # Auditorioa.
- # Ikasleentzako diseinatutako prestakuntza tailerrak.

Iraunkortasunaren ikuspegitik, energia aurrezteko neurri aktibo eta pasiboak hartu dira energia berriztagarriak erabiliz. Ezaugarri horiek eta ekipamendu berritzaileak direla eta, erabiltzailearen zerbitzuan jarritako Fakultate "bizia" dela esan genezake.



Eraikin berezia

10.000 bisita urtero

15.000 m²
5 solairu



GURE GRADUKO TITULAZIOA



Profil

global, zabala
eta diziplina
anitzekoa

gastronomia eta
elikaduraren sektoreko
esparru eta diziplina
ugari bereganatzen
dituena.

DIZIPLINARTEKO ETA GAUR EGUNGO IKUSPEGIA

Graduko titulu ofizialak profesional kualifikatuak trebatzea du helburu. Horretarako, lanbideak gaur egun dituen erronka nagusiei erantzuna emango die eta ikasketari izaera zientifiko eta tekniko emango dizkio, diziplinarteko ikuspegi batekin.

Trebatutako profesionalak sukaldaritzari lotutako enpresak, prozesuak eta zerbitzuak diseinatu, ezarri eta gainbegiratzeko zai izango dira: jatetxeak eta elikaduraren eta gastronomiaren sektoreko edozein enpresa.

Horri esker, haien prestakuntza bukatzen dutenean, produktu, zerbitzu eta negozio berrietarako proposamenak sortu eta garatzeko trebatuta egongo dira ikasleak. Halaber, jatetxeen eta gastronomiaren eremuko aholkularitza eta kontsultoretza eskaintzeko gauza izango dira, berrikuntza eta komunikazioa oinarri hartuta eta askotariko tresna, teknologia eta komunikazio-bide eleaniztunak erabiliz.

Profesional
moldakor eta
ausarta





HEZKUNTZA-EREDUA: PARTE-HARTZEA ETA KONPROMISOA

Basque Culinary Centerreko hezkuntza-eredua Mondragon Unibertsitatearen eredu oinarrituta dago eta bere helburua ikaslearen prestakuntza pertsonala, soziala eta profesionala bideratzea da.

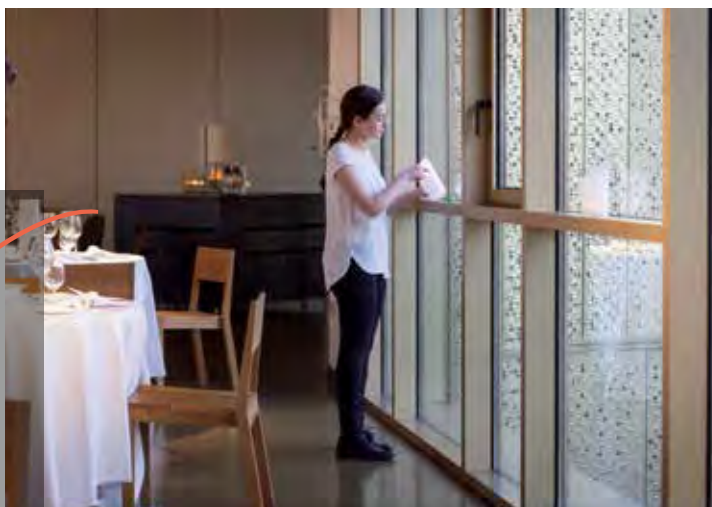
Eredu praktikoa da funtsean, gaitasunetan oinarritutakoa eta ikaslea protagonista nagusia duena. Ikasle bakoitzaren ezagutzak, gaitasunak eta jarrera aintzat hartzen ditu, hainbat ezagutza-arloren arteko erlazioa sustatzen duen diziplinarietako planteamendu baten barruan. Eredu horrek irakasleen eta ikasleen arteko komunikazioan oinarritutako etengabeko ebaluazio globala ahalbidetzen du.

NOLA IKASTEN DA BASQUE CULINARY CENTERREN?

- # Eginez ikasten da.
- # Elkarlanaren bidez.
- # Benetako proiektuak gauzatzuz eta zuzenduz.
- # Ekintzailletza sustatuz.
- # Autonomia eta erabakiak hartzea sustatuz.
- # Komunikazioa eta giza gaitasunak garatuz.

“Gradu honek lanbidearen ikuspegi globala bereganatzeko balio dit.”

-
Gastronomia eta Sukaldaritza Arteetan Gradu 2. mailako ikaslea



NIK GRADU HAU IKASI DEZAKET?

Geroari begira
gastronomian,

ostalaritza-
sektorean
eta elikadura-
industrian

jardun nahi duten gazteei
zuzenduta dago gradua.
Unibertsitatean sartzeko
ikasketak izan behar dituzte
horretarako.

Berezia egingo
zaituen aukera

Basque Culinary Centerreko ikasleen lanbideak hainbat eta askotariko aukerak eskainiko dizkie. Hala, ikasketak bukatutakoan, etorkizun handiko lan-jardura hauek bete ditzakete:

- # Elikagaiak produzitu eta lantzeko teknikak eta sistemak identifikatu eta garatzea.
- # Sukaldaritzako-enpresak kudeatzea, prozesu guztiak zuzenduz eta gainbegiratzuz eta lantaldea kudeatuz.
- # Sukaldaritzaren arloko negozio-proposamen berritzaileak diseinatu eta garatzea.
- # Aholkularitza eta kontsultoretza eskaintzea, berrikuntza eta komunikazioa oinarri hartuta.
- # Elikaduraren arloan ikertu eta berritzeko jardueretan parte hartzea.

NAZIO ETA ATZERRIKO ATEAK IREKITZEN DITUEN AUKERA PROFESIONALEN MUNDU BAT

Gastronomia eta Sukaldaritza Arteetako Gradua hone-lako pertsoneri zuzenduta dago: dinamikoak, aukeraz betetako lanbide erakargarri batean murgiltzeko ilusioa dutenak, ikasteko eta inplikatzeko gogoz daudenak eta konpromisoaren beldur ez direnak.

Gure ikasleek honako gaitasun pertsonal hauek izan behar dituzte:

- # Praktikara bideratutako beste modu batera ikasteko interesa.
- # Gastronomiaren eta elikaduraren mundua ezagutzeko motibazioa.
- # Lanerako gaitasuna eta sormena.
- # Pertsonekin harremanak izateko eta elkarlanean aritzeko gaitasuna.
- # Autonomiaz eta arduraz lan egiteko gaitasuna.

Jarduera horiek ondorengo eremu profesionaletan gauza daitezke:

- # Sukaldeburua.
- # Jatetxeko kudeatzailea.
- # Jatetxeetako zerbitzuen eta bezeroen arretarako zuzendaria
- # Elikagaien enpresetako produkzio-zuzendaria.
- # Nekazaritzako elikagaien sektoreko eta elikagaien industriako teknikari ikertzailea.
- # Gastronomia-aholkularia.
- # Gastronomia-ekimen berrien kontsultore eta sustatzailea.
- # Komunikazio teknikaria.
- # Eta abar.



IKASKETA PLANA

1. IKASTURTEA ECTS: 60

1. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Gastronomía eta Sukaldaritzaren Arloan Lanbideak eta Beharrezko Gaitasunak. **D. ECTS: 2**
- Sukaldaritzako Produktzio Sistemak eta Prozesuak (II). **D. ECTS: 6**
- Lehengaiak, horien Jatorria eta Produktuak. **D. ECTS: 3**
- Ekipamenduak eta Instalazioak Sukaldaritzan. **D. ECTS: 3**
- Bezeroarekiko Zerbitzua eta Arreta. **D. ECTS: 3**
- Informatika. **OP. ECTS: 6**
- Elikaduraren eta Gastronomiaren Historia eta Soziologia. **OP. ECTS: 6**

2. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Sukaldaritzako Produktzio Sistemak eta Prozesuak (III). **D. ECTS: 5**
- Okintza eta Ogiaren Erabilerak. **D. ECTS: 3**
- Enpresa eta Gastronomía. **OP. ECTS: 6**
- Estatistika. **OP. ECTS: 6**
- Biologia. **OP. ECTS: 6**
- Praktikak (II). **D. ECTS: 4**

2. IKASTURTEA ECTS: 60

1. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Sukaldaritzako Produktzio Sistemak eta Prozesuak Optimizatzea (I). **D. ECTS: 5**
- Elikadura Arloko Fisiko-Kimika. **OP. ECTS: 6**
- Ekonomiaren Hastapenak. **OP. ECTS: 6**
- Euskal Gastronomía. **D. ECTS: 3**
- Bezeroarekiko Zerbitzua eta Arreta Optimizatzea. **D. ECTS: 4**
- Psikologia. **OP. ECTS: 6**

2. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Sukaldaritzako Produktzio Sistemak eta Prozesuak Optimizatzea (II). **D. ECTS: 6**
- Espainiako Gastronomía (I). **D. ECTS: 3**
- Lan, Elikadura eta Ingurumen Legedia. **OP. ECTS: 6**
- Sumiller Jarduna (I). **D. ECTS: 3**
- Komunikazioa. **OP. ECTS: 6**
- Praktikak (III). **D. ECTS: 6**

3. IKASTURTEA ECTS: 60

1. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Nutrizioaren eta Dietetikaren Hastapenak. **D. ECTS: 3**
- Sukaldaritzako Teknikak eta Prozesu Berritzaileak Diseinatzea. **D. ECTS: 7**
- Horniketa eta Logistika. **D. ECTS: 3**
- Berrikuntza Bezeroarekiko Zerbitzuan eta Arretan. **D. ECTS: 6**
- Sumiller Jarduna (II). **D. ECTS: 3**
- Espainiako Gastronomía (III). **D. ECTS: 4**
- Industri Teknologia eta Prozesuak Elikaduran. **D. ECTS: 4**

2. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Arandegiaren Kudeaketa. **D. ECTS: 5**
- Marketina eta Merkataritza Kudeaketa. **D. ECTS: 3**
- Nazioarteko Gastronomía. **D. ECTS: 5**
- Produktu eta Teknika Aurreratuak. **H. ECTS: 3**
- Joera Berriak eta Berrikuntza Zerbitzu Prozesuetan. **H. ECTS: 3**
- Kontrola eta Kalitatea. **H. ECTS: 3**
- Praktikak (III). **D. ECTS: 14**

GRADUKO HIRUGARREN MAILAN, IKASLEAK HONAKO IBILBIDE HAUEN ARTEAN BAT AUKERATU BEHAR DU:

4. IKASTURTEA ECTS: 60

IBILBIDEA: SUKALDARITZA ABANGOARDIA

1. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Gastronomía Arloko Ikerketaren eta Berrikuntzaren Hastapenak. **D. ECTS: 4**
- Diseinua eta Gastronomía. **D. ECTS: 5**
- Sukaldaritzaren Kudeaketa. **D. ECTS: 4**
- Joera Berriak Sukaldaritzan. **H. ECTS: 6**
- Sentsorialtasuna. **H. ECTS: 6**
- Sukaldari Handiak: Sukaldaritzako Maisuak eta Ereduak. **H. ECTS: 5**

2. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Gradu Bukarako Lana. **GBL. ECTS: 30**

IBILBIDEA: BERRIKUNTZA, NEGOZIOA ETA EKINTZAILTZA

1. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Gastronomía Arloko Ikerketaren eta Berrikuntzaren Hastapenak. **D. ECTS: 4**
- Diseinua eta Gastronomía. **D. ECTS: 5**
- Sukaldaritzaren Kudeaketa. **D. ECTS: 4**
- Merkatu eta Negozioen Bideragarritasun Azterketak. **H. ECTS: 6**
- Ekintzailtza eta Negozioa Aurrera Eramatea. **H. ECTS: 6**
- Negozio Planaren Diseinua. **H. ECTS: 5**

2. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Gradu Bukarako Lana. **GBL. ECTS: 30**

IBILBIDEA: ELIKAGAIEN INDUSTRIA

1. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Gastronomía Arloko Ikerketaren eta Berrikuntzaren Hastapenak. **D. ECTS: 4**
- Diseinua eta Gastronomía. **D. ECTS: 5**
- Sukaldaritzaren Kudeaketa. **D. ECTS: 4**
- Produktuen Diseinua eta Garapena. **H. ECTS: 6**
- Ekoizpenaren Kudeaketa. **H. ECTS: 6**
- Kolektibitateak eta Antzeko Industriak. **H. ECTS: 5**

2. SEIHILEKOA ECTS: 30

- Gradu Bukarako Lana. **GBL. ECTS: 30**

- OP Oinarriko Prestakuntza.
- D Derrigorrezkoak.
- H Hautazkoak.

GBL Gradua Bukarako Lana.

ECTS KOPURUA GUZTIRA: 240

GRADUKO IKASGAIEN BANAKETA

- Harrera Lana. **2 ECTS**
- Elikagaiak Produzitu eta Lantzeko Sistemak. **35 ECTS**
- Enpresa Kudeaketa. **31 ECTS**
- Pertsona eta Bezero Kudeaketa. **20 ECTS**
- Kultura Gastronomikoa. **24 ECTS**
- Bezeroa Zerbitzatu eta Artatzeko Sistemak. **25 ECTS**
- Gastronomiari Aplikatutako Zientzia Funtzak. **29 ECTS**
- Ibilbidea: Sukaldaritzaren Abangoardia. **20 ECTS**
- Ibilbidea: Berrikuntza, Negozioa eta Ekintzailtza. **20 ECTS**
- Ibilbidea: Elikagaien Industria. **20 ECTS**
- Kanpoko Praktikak. **24 ECTS**
- Graduaren Bukarako Lana. **30 ECTS**

LEARNING BY DOING

Bizi ezazu esperientziak BCCko ikasle bezala

inguru eta denbora erreal batetan

Praktika errealak fakultateko jatetxeetan

Fakultateak bi jatetxe ditu martxan non zerbitzua ikasleek eskaintzen duten. Sukaldea eta jangela inguru erreal batetan dauden formakuntza tailerrak dira non ikasleak eginez ikasten duten.

Ikasleen klub-ak

Hitzaldiak

Zikloak eta konferentziak

Bisitak

Learning Journeys

Tailer Esperimentala

Design Thinking-eko teknikak aplikatuz, ikasleak praktikan jartzen dute prozesu sortzailetako teknikak jabetxe pop-up bat martxan jarri. Egun zehatz batzuetan irekita egongo den jabetxe bat non ikasleek esperientzia gastronomiko eta zentzumenen esperientzia eskaintzen dute. Ikasleak proiektu osoko diseinuaren ardura-dunak dira: kontzeptualizazioa, menua, zerbitzua, kudeaketa, komunikazioa eta merkaturatzea.

DESIGN THINKING



Learning by Doing

Ekitaldiak:

Zinemaldia

Jazzaldia

...

"Chef-ekin sukaldatzen"

Ikasleen formakuntzako proiektu bat da non ekitaldi gastronomikoak garatzen diren eta jangelaren diseinua jorrazteko aukera duten sukaldari gonbidatu batekin.

Ezagutu beraien sekretuak

IKASKETA-PLANEAN INTEGRATUTAKO PRAKTIKAK

Diziplinarteko Ikasketa Planaren bidez,

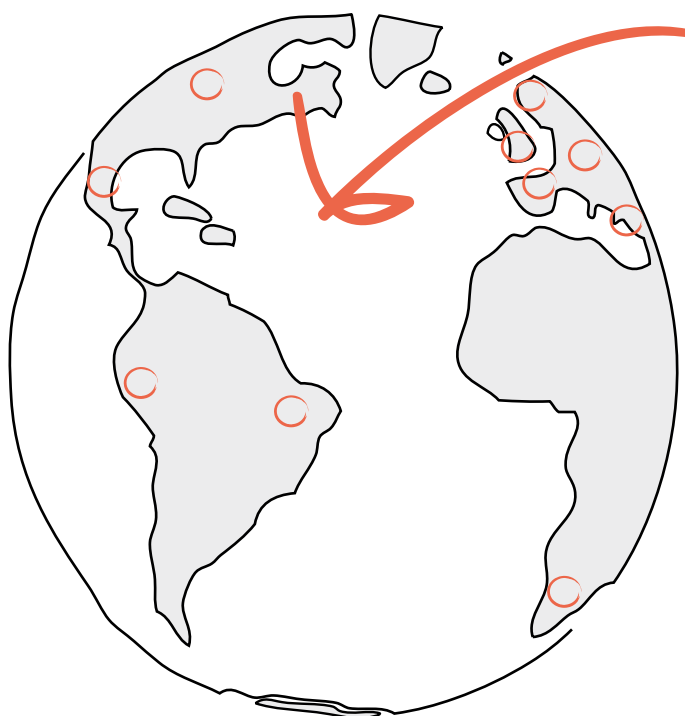
gaitasun orokorrak

bereganatuko ditu ikasleak, eta hori osatzeko praktikaldiak egingo ditu graduko lau ikasturteetan

Basque Culinary Centerrek harreman estuak ditu gastronomiaren sektorearekin, ostalaritzarekin eta elikagaien industriarekin. Harreman horrek lan-munduaren gaineko ezagutza praktiko eta erreal bereganatzeko aukera emango die ikasleei ikasketetan zehar. Gure kasuan, ikasleek kanpoko praktikak egingo dituzte graduko lau ikasturteetan.

Ikasketa-planean integratutako tutoretzapeko praktikaldiak dira, eta, horiei esker, ikasleak goi-mailako gastronomiaren eta elikagaien errealitatea ezagutuko du, profesionalik onenekin lanean diharduen bitartean.

Ondo ibili!



1. IKASTURTEKO KANPOKO PRAKTIKAK

Iraupena:

1 hilabete (4 ECTSri dagozkienak).

Geografia-eremua:

Euskal Herria.

2. IKASTURTEKO KANPOKO PRAKTIKAK

Iraupena:

2 hilabete (6 ECTSri dagozkienak).

Geografia-eremua: Espainia.

Espainiako jatetxerik onenetan eta goi-mailako elikagai-enpresetan egingo dira praktikak.

3. IKASTURTEKO KANPOKO PRAKTIKAK

Nazioarteko izaera duten ikasturteko kanpoko praktikak

Iraupena:

3 hilabete (14 ECTSri dagozkienak).

Geografia-eremua:

Bertako eta nazioarteko eremua (munduko bost kontinenteak) eta nazioarteko goi-mailako elikagai-enpresak.

4. IKASTURTEKO GRADU BUKAERAKO LANA

Iraupena:

Seihileko 1 (30 ECTSri dagozkienak).

Geografia-eremua:

Bertako eta nazioarteko eremua.

Formatua:

6 hilabete.

Praktiken ezaugarriak:

Benetako proiektu bat (enpresek eskatua) edo aukeratutako ibilbideari lotutako ekintzailatza-proiektu bat.

MATRIKULA, BEKAK ETA ZERBITZUAK



Numad Studios,
2017an estreinatu
den ikasle egoitza berria

Basque Culinary Center-etik pauso batera kokatua, eta hiri erdigunearekin konexio bikainekin, egoitzak ohe bikoitza, telebista, altzari moderno, sukalde txiki eta komun pribatua dituen 73 estudio ditu. Logela guztiek kanpora begiratzen dute, eta diseinu eta teknologien azken joerekin bat dator. Instalazioak bestalde, ondo hornituak daude, izan ere sukalde handi bat daukate, ikasleek sukaldaritza praktikak egin ditzaten, baita bilera gelak, gimnasio eta egongela bat ere, non ikasleak sozializatu eta erlaxatu daitezkeen.

ESKAITZEN DITUEN ZERBITZUEN ARTEAN:

- # Sukaldaritza uniforme eta jakatxoaren garbiketa
- # Logela garbiketa
- # Aukerako bazkari planak
- # Abiadura handiko internet konexioa
- # Aire girotu eta berokuntza
- # Garbigailu eta lehorgailudun ikuztegia
- # Segurtasun neurri handiak, 24 orduko zaintza zerbitzuak bideo kamera bitartez
- # Atezaintza zerbitzua, posta eta paketeen bilketarako.

Informazio gehiago: <http://www.bculinary.com/eu/grado>

GURE FAKULTATEAN IKASI NAHI DUTEN IKASLEEK HONAKO LAGUNTZA HAUEK ESKURATU AHALKO DITUZTE:

Matrikularen prezioa ikasturteko 8.990 €-koa da. Diru kantitate hau 10 hilabetetan ordainduko da, irailtik ekainera bitartean. Matrikularen barruan sartzen da:

- # Ikas-materiala.
- # Lanerako erropa.
- # Sukaldeko ekipamendua.

BEKA PROPIOAK

Basque Culinary Centerreko Ikasketetarako Beka Batzordeak, fondo propioak erabiliz, matrikularen kostuaren %50 (gehienez) estaliko duten diru-laguntzak emango ditu 2018/2019 ikasturtean, ikasleen %50entzat (gehienez).

Kontsultatu baldintzak webgune honetan:

<http://www.bculinary.com/eu/grado>

BEKA OFIZIALAK

Basque Culinary Center Fundazioaren beka bateragarriak izango dira bestelako beka edo dirulaguntza publikoekin, azken horiek ere horretarako aukera ematen badute eta gainfinantzaketarik ez dagoen bitartean.

IKASKETAK ETA LANA BATERATZEA

Basque Culinary Center Fundazioak ikasketekin bateragarria den lana bilatzen lagunduko die ikasleei, bekadun izan ala ez, horiek matrikularen kostuari aurre egiteko zailtasunak izanez gero.

MUNDUARI IREKITAKO PROIEKTU BAT

SUKALDARITZAREN JARRAIPENA BERRIKUNTZA GUNE BEZALA BERMATZEN DUGU

Mundura irekita dagoen proiektu bat profesional kullifikatuak formatzeko eta gastronomia zientzietan ezagutza berrien belaunaldiak elikatzeko.

Basque Culinary Centerrek maila haundiko profesional, erakunde eta enpresak ditu partaide:

PATRONATUA

Juan Mari Arzak
Martin Berasategui
Pedro Subijana
Karlos Arguiñano
Andoni Luis Aduriz
Hilario Arbelaitz
Eneko Atxa
Diego Guerrero

Enpresak:
Eroski
Martiko
Heineken España
Siemens
Covap
Telefónica

Mondragon Unibertsitatea
AZTI-Tecnalia

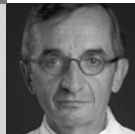
Erakundeak:
Eusko Jaurlaritzza
Gipuzkoako Foru Aldundia
Donostiako Udala

NAZIOARTEKO BATZORDEA

Horrez gain, aholkularitza estrategikoa ematen digun Nazioarteko Batzordea dugu, Joan Roca buru duena eta munduko sukaldaririk handienek osatua. Honako hauek dira sukaldariak:

Ferran Adrià, Michel Bras (Frantzia), Dan Barber (AEB), Gastón Acurio (Peru), Alex Atala (Brasil), Heston Blumenthal (Erresuma Batua), Máximo Bottura (Italia), René Redzepi (Danimarka), Enrique Olvera (Mexiko), Yoshihiro Narisawa (Japonia), Dominique Crenn (AEB), Yukio Hattori (Japonia) eta María Fernanda Di Giacobbe (Venezuela).

Espainiako sukaldari nagusiek ere Basque Culinary Center proiektuan esku hartzen dute, lankidetzaz hitzarmen bidez.



BASQUE CULINARY CENTER

Juan Avelino Barriola Pasealekua, 101
20009 Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa)
T.: 902 540 866
grado@bculinary.com

<http://www.bculinary.com/eu/grado>

