



LE CORDON BLEU

MADRID • ARTES CULINARIAS Y HOSTELERÍA
UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA



UNIVERSIDAD
FRANCISCO DE VITORIA
VINCE IN BONO MALUM

DOSSIER DE PRENSA

Le Cordon Bleu

La escuela de cocina más prestigiosa del mundo

La prestigiosa escuela de cocina **Le Cordon Bleu** referente internacional en formación culinaria y de hostelería, abrió sus puertas en España, concretamente en Madrid, el pasado mes de enero de 2011 en el campus de la **Universidad Francisco de Vitoria** situado en Pozuelo de Alarcón (*Ctra. Pozuelo – Majadahonda Km 1,800 – Tfno.: 91 709 14 00 – e-mail: cordonbleu@ufv.es – www.ufv.es*).

La escuela puso su mirada en Madrid debido al relevante papel que está protagonizando la gastronomía española en el panorama internacional, convirtiéndose así en la tercera sede europea después de las históricas de París y Londres.

La sede de Madrid, ubicada en un entorno dotado de las mejores instalaciones, está dirigida por un profesorado altamente cualificado que imparte el programa de estudios más completo y de mayor reconocimiento internacional que cuenta ya con más de 100 años de tradición.

❖ **PROGRAMA DE ESTUDIOS RECONOCIDO INTERNACIONALMENTE**

Le Cordon Bleu forma a su alumnado tanto en cocina como en pastelería. El más prestigioso programa de la escuela es **Le Grand Diplôme®**. En él se agrupan el Diploma de Cocina y de Pastelería que constan de tres certificados – básico, intermedio y superior – cada uno. Cada certificado de cocina consta de 180 horas de formación y los de pastelería de 120 horas. En la actualidad **Le Grand Diplôme®** está considerado el más completo en técnicas culinarias clásicas francesas.

El alumno puede decidir estudiar **Le Grand Diplôme®**, el diploma de cocina y pastelería completo, o hacerlo por certificados, según sus intereses y necesidades formativas.

En total **Le Grand Diplôme®** consta de 900 horas lectivas, lo que le convierte en el programa con mayor número de horas de formación práctica en las que el alumno cuenta con la orientación y supervisión del Chef. El enfoque de **Le Cordon Bleu**, basado en el dominio de las habilidades técnicas, proporciona al alumno los conocimientos necesarios para aplicar lo aprendido a cualquier estilo de cocina.

Los graduados reciben un diploma reconocido mundialmente, un título que les diferencia en un sector cambiante y cada vez más exigente. Estas credenciales les permiten aspirar a carreras exitosas en múltiples disciplinas, incluyendo restaurantes, catering, dirección de hoteles, periodismo gastronómico, consultoría y formación.

Además, la escuela ofrece una gran variedad de cursos orientados a profesionales y aficionados de todos los niveles, con programas individuales o para grupos.



LE CORDON BLEU

MADRID • ARTES CULINARIAS Y HOSTELERÍA
UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA



**UNIVERSIDAD
FRANCISCO DE VITORIA**
VINCE IN BONO MALUM

DOSSIER DE PRENSA

Junto a los programas tradicionales de **Le Cordon Bleu**, la alianza con la **Universidad Francisco de Vitoria** permitirá el desarrollo de programas universitarios de grado y postgrado en las áreas de gastronomía, restauración y dirección de hoteles, así como programas de alta investigación.

❖ *UN CENTRO DOTADO DE LAS MEJORES INSTALACIONES*

La escuela **Le Cordon Bleu Madrid** destaca también por sus modernas instalaciones. El centro, situado en el campus de la **Universidad Francisco de Vitoria**, cuenta con tres aulas prácticas (una de cocina, otra de pastelería y otra polivalente) equipadas con la última tecnología. En ellas, cada alumno dispone de su propio puesto de trabajo con todo lo necesario para realizar sus prácticas de forma individualizada bajo la supervisión personal del Chef. Junto a éstas, diversas cocinas de producción sirven de apoyo a los chefs profesores para la elaboración de las distintas recetas.

Por otra parte, la escuela cuenta con dos aulas de demostración en las que los chefs explican las técnicas que se van a aplicar en las clases prácticas. Aquí el profesor es el único que dispone de un puesto de cocina completo, desde el que realiza las demostraciones que el alumnado puede observar en directo y/o mediante distintas pantallas distribuidas por la sala.

AULA PRÁCTICA



AULA DE DEMOSTRACIÓN



Al comienzo del curso se les hace entrega de dos uniformes, un maletín de cuchillos Wüsthof y diversos utensilios, y una carpeta con todas las técnicas y recetas a elaborar durante el curso. Además, para la elaboración de cada plato, la escuela cuenta siempre con la mejor materia prima.

Por último, disponen de una tienda donde pueden adquirirse los artículos oficiales de **Le Cordon Bleu** como: productos gourmet, utensilios de cocina, manuales de cocina, *souvenirs*, etc.

PARA MÁS INFORMACIÓN: MANDALAY EVENTOS Y COMUNICACIÓN

PADRE DAMIÁN, 41 4ºB - 28036 MADRID / TELÉFONO.: 91 345 39 90 - MÓVIL.: 628 48 44 46

SOFIA@MANDALAYEVENTOSYCOMUNICACION.COM Y SILVIA@MANDALAYEVENTOSYCOMUNICACION.COM



LE CORDON BLEU

MADRID • ARTES CULINARIAS Y HOSTELERÍA
UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA



UNIVERSIDAD
FRANCISCO DE VITORIA
VINCE IN BONO MALUM

DOSSIER DE PRENSA

❖ *EQUIPO DOCENTE ALTAMENTE CUALIFICADO*

Todo el profesorado de la escuela de Madrid forma parte del equipo internacional de **Le Cordon Bleu**, constituido por más de 80 profesionales de prestigio. Los chefs realizan demostraciones a nivel internacional y participan en ferias y convenciones del sector, manteniéndose siempre a la vanguardia de las últimas tendencias gastronómicas.

El equipo docente de la escuela se compone de cuatro chefs, dos de cocina y dos de pastelería:



- **Arnaud Guerpillon:** Chef de Chefs y Director Técnico de la escuela de Madrid, procede de la sede de México, donde era Responsable Técnico de la red de Le Cordon Bleu.

- **Yann Barraud:** Chef Profesor de Cocina, ha sido enviado desde la escuela de Londres donde ejercía las funciones de *Head Technical Chef*.

- **Nicolas Serrano:** Chef Profesor de Pastelería procedente de la prestigiosa *École du Grand Chocolat Valrhona*, así como con experiencia docente en la escuela *ENSP de Yssingeaux* (*Haute Loire*, Francia).

- **José Enrique González:** Chef Profesor de Pastelería procede del restaurante *L'Angelique* (Versailles), con una estrella Michelin, donde era Jefe Pastelero. También ha sido docente en *ENSP de Yssingeaux* (*Haute Loire*, Francia).

❖ *LE CORDON BLEU: MÁS DE CIEN AÑOS DE HISTORIA*

Convertido ya en sinónimo de excelencia, el nombre **Le Cordon Bleu** se remonta a 1578, cuando el Rey Enrique III de Francia crea la Orden del Espíritu Santo. Los caballeros de esta orden se identificaban por llevar una cruz con un cordón azul. Este grupo de elite estableció importantes estándares culinarios, y, rápidamente, el cordón azul se convirtió en símbolo de habilidades culinarias del más alto nivel.

Años después, la periodista Marthe Distel funda una revista de cocina a la que bautiza bajo el título "*La Cuisinière Cordon Bleu*". Esta revista ofrecía a sus suscriptores clases de cocina con cocineros profesionales.

La primera de estas clases tiene lugar en el *Palais Royal* de París en 1895, dando lugar posteriormente a una escuela que se convertirá rápidamente en un referente mundial de excelencia culinaria.

Un siglo después de esta primera clase promovida por la periodista francesa, en 1984, la escuela es adquirida por su actual presidente, **D. André J. Cointreau**. El enorme éxito y prestigio adquirido durante esos años, ha permitido una gran expansión internacional llegando a estar presente en 20 países. Su actual red de 40 escuelas recibe cada año a más de 23.000 estudiantes de 70 nacionalidades distintas. Desde hace más de 100 años **Le Cordon Bleu** ofrece la mejor formación en arte culinario manteniendo la misma filosofía: lograr la excelencia mediante la práctica y el refinamiento constantes, buscando la expansión y el crecimiento para satisfacer las necesidades de la más alta restauración internacional.

PARA MÁS INFORMACIÓN: MANDALAY EVENTOS Y COMUNICACIÓN

PADRE DAMIÁN, 41 4ºB - 28036 MADRID / TELÉFONO.: 91 345 39 90 - MÓVIL.: 628 48 44 46

SOFIA@MANDALAYEVENTOSYCOMUNICACION.COM Y SILVIA@MANDALAYEVENTOSYCOMUNICACION.COM



LE CORDON BLEU

MADRID • ARTES CULINARIAS Y HOSTELERÍA
UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA



**UNIVERSIDAD
FRANCISCO DE VITORIA**
VINCE IN BONO MALUM

DOSSIER DE PRENSA

Le Cordon Bleu ha hecho un gran esfuerzo por mantener la cultura del Art de Vivre francés en todo el mundo, estableciendo las bases de las artes culinarias y de la industria hotelera.

❖ LA UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA

La **Universidad Francisco de Vitoria** inició su trayectoria académica en octubre de 1993, como Centro Universitario adscrito a la Universidad Complutense de Madrid. Unos años más tarde, consiguió la plena homologación como Universidad Privada, a través de la Ley 7/2001, de 3 de julio, que confiere plena oficialidad a la totalidad de las titulaciones que imparte.

La **Universidad Francisco de Vitoria** forma parte de un sistema universitario internacional que integra instituciones de formación superior en Norteamérica (donde cuenta con un extraordinario prestigio), Europa y América del Sur. La institución se define como una universidad de inspiración católica, abierta e internacional.

- De inspiración católica, porque, desde el más absoluto respeto a la libertad individual de cada uno de sus alumnos y profesores, inspira su modelo formativo en los valores del humanismo cristiano; principalmente, el comportamiento ético en el ejercicio de la profesión, la integridad personal y el compromiso social.
- Por-que es también una universidad abierta a las personas y al conocimiento. Abierta a las personas: sin limitación alguna por razón de procedencia cultural, adscripción social o capacidad económica. La universidad se presenta como punto de encuentro, abierto al conocimiento, a las nuevas tecnologías, a la ciencia, a la investigación, a la flexibilidad, a la cultura y al cambio.
- Y es una universidad internacional, que se compromete a formar a sus alumnos para el mundo global que les ha tocado vivir.

La oferta académica de la universidad, plenamente adaptada al Plan Bolonia, está compuesta por 18 titulaciones de Grado en las Áreas de Ciencias Jurídicas y Sociales (Grado en Derecho, Programa

Excellens (Administración y Dirección de Empresas + Derecho + Máster en Liderazgo Humano y Profesional), CC de la Actividad Física y del Deporte, Magisterio en Educación Primaria y Magisterio en Educación Infantil), de Ciencias Económicas y Empresariales (Grado en Administración y Dirección de Empresas, Grado en Ciencias Empresariales, Grado en Marketing), de Ciencias Biosanitarias (Grado en Biotecnología, Grado en Enfermería, Grado en Fisioterapia y Grado en Medicina), de Ciencias de la Comunicación (Grado en Bellas Artes, Grado en Diseño, Grado en Periodismo, Grado en Comunicación Audiovisual, Grado en Publicidad), Escuela Politécnica Superior (Grado en Arquitectura y Grado en Ingeniería Informática) y Centro de Estudios Tecnológicos y Sociales Francisco de Vitoria (Grado Superior en Música).

PARA MÁS INFORMACIÓN: MANDALAY EVENTOS Y COMUNICACIÓN

PADRE DAMIÁN, 41 4ºB - 28036 MADRID / TELÉFONO.: 91 345 39 90 - MÓVIL.: 628 48 44 46

SOFIA@MANDALAYEVENTOSYCOMUNICACION.COM Y SILVIA@MANDALAYEVENTOSYCOMUNICACION.COM