

nota de premsa

El Culinary Institute of Barcelona presenta la 1a edició del premi internacional Best Practices Recognition Award (BPR)

El reconeixement, que atorga l'escola barcelonina d'alta cuina, premia els millors entorns d'aprenentatge laboral a les cuines i es lliurarà el pròxim dimarts 17 de febrer al congrés HIP – Horeca Profesional Expo, a IFEMA Madrid.

L'escola d'alta cuina Culinary Institute of Barcelona (CIB) ha anunciat la 1a edició del premi internacional Best Practices Recognition (BPR) Award, un reconeixement que la mateixa escola atorgarà a aquells restaurants d'escala internacional que, a més del seu nivell culinari, destaquin per les **bones pràctiques d'aprenentatge laboral** a la seva cuina.

El CIB presenta aquest premi amb la voluntat de complementar els guardons gastronòmics que s'atorguen al sector i que, segons explica Ferran Fisas, president de l'escola, "se centren a avaluar el resultat culinari i la proposta gastronòmica". Per a l'escola, però, "això és només una part de l'equació de l'èxit". El BPR Award es consolida així com el **primer reconeixement internacional a la manera com els restaurants i establiments gastronòmics d'alt nivell culinari organitzen la feina i gestionen els seus equips**. Segons Ona Mundó, directora acadèmica del CIB, "reconèixer aquells que fan bé les coses també quan ningú no els està mirant" permet ampliar la mirada sobre què significa avui l'excel·lència gastronòmica.

"Les condicions laborals, els processos d'aprenentatge, la transmissió de l'ofici o la cultura de treball no solen formar part dels criteris de reconeixement del sector, però per a nosaltres són determinants. El talent no creix en qualsevol entorn. La qualitat no es manté sense estructura", afirma Fisas, que assenyala que "el CIB basa la seva metodologia i els seus convenis de pràctiques d'estudiants seguint també aquest criteri". Aquest reconeixement, destaca, "posa el focus en les pràctiques d'aprenentatge laboral que permeten construir cuines sostenibles, respectuoses i amb visió de futur".

El comitè d'avaluació, format per l'equip directiu, la direcció acadèmica i l'àrea d'internships del CIB, ha presentat els requisits i els aspectes a valorar per determinar quins restaurants han d'obtenir la insígnia BPR. Podran ser guardonats **tots els establiments que hagin formalitzat un conveni específic de pràctiques amb el CIB** i hagin completat almenys 1.040 hores de tutoria. El comitè avaluarà la qualitat de l'entorn laboral, la coherència entre el discurs i la pràctica diària, la capacitat de generar equips estables i formatius, així com el compromís sostingut amb les bones pràctiques laborals, entre altres aspectes que Mundó qualifica de "bones praxis". Actualment, el CIB compta amb **una xarxa d'establiments col·laboradors de més de 200 restaurants repartits en més de 25 països**.

La cerimònia de lliurament de la 1a edició del BPR tindrà lloc el matí del pròxim **dimarts 17 de febrer al HIP – Horeca Profesional Expo de Madrid**, la fira d'hostaleria més gran d'Europa, on el Culinary Institute of Barcelona coorganitza des del 2024 un summit que ha abordat temàtiques com el bon ambient a les cuines o la potenciació de la creativitat als equips.

Per a Mundó, aquest és “un pas més” en el compromís de l'escola amb la formació dels professionals que lideraran la cuina del futur. **La seva metodologia, basada en la creativitat, la innovació i la mirada cap al futur**, fomenta una cultura de treball positiva i la capacitat de construir projectes sostenibles. Ho fa mitjançant sessions d'habilitats laterals, comunicació efectiva i treball en equip, així com impulsant iniciatives com **#NoChef**, que pretén dignificar la professió de xef d'acord amb els valors de la societat del segle XXI.

Els restaurants o establiments que siguin guardonats amb la insígnia BPR rebran un distintiu oficial per al seu ús al local i en format digital, a més de visibilitat dins la xarxa internacional del CIB i preferència en l'accés a estudiants i perfils professionals de l'escola.

Més sobre el CIB · Culinary Institute of Barcelona

El CIB · Culinary Institute of Barcelona és una escola de cuina privada i internacional, amb seu a Barcelona, fundada l'any 2017 per Ferran Fisas, Josep Gala i Pep Nogué per donar resposta a la necessitat de formar des de i per a la creativitat i la innovació, amb una clara mirada cap als valors i els escenaris de canvi del segle XXI.

El CIB forma professionals d'arreu del món a través dels seus programes culinaris i de gestió. El seu alumnat, seleccionat mitjançant un rigorós procés d'admissió, destaca per un fort caràcter emprenedor i una clara disposició al lideratge i al treball en equip, allunyant-se dels estigmes clàssics d'inspiració francesa i militar.

El CIB imparteix programes tant per a xefs com per a aquells que volen ser-ho, així com programes específics d'especialització culinària i de gestió. Tots ells incorporen la seva metodologia exclusiva, que inclou, a més de l'adquisició de coneixements, el desenvolupament d'habilitats —especialment les cognitives— i el foment d'actituds orientades a l'emprenedoria a partir d'un lideratge basat en la confiança, el pensament lateral i l'ampliació de les possibilitats mitjançant l'autoconeixement i el reconeixement transversal de l'entorn. Més del 85 % del seu alumnat prové de l'estranger, de tots els continents.

Així mateix, **openCIB** disposa i ofereix formació en creativitat i innovació per a tercers. Universitats com Stanford, agències de publicitat com Saatchi & Saatchi i empreses com SERUNION són usuàries dels workshops que el CIB dissenya i executa a les seves instal·lacions.

A través de **CIBlab**, investiga i dissenya nous productes alimentaris per a la indústria alimentària.

Per a més informació, adreceu-vos a: **marketing@cib.education**