

nota de prensa

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

El reconocimiento, que otorga la escuela barcelonesa de alta cocina, premia a los mejores entornos de aprendizaje laboral en las cocinas y se entregará el próximo martes 17 de febrero en el congreso HIP – Horeca Profesional Expo en IFEMA Madrid

La escuela de alta cocina Culinary Institute of Barcelona (CIB) ha anunciado la **1ª edición del premio internacional Best Practices Recognition (BPR) Award**, un reconocimiento que otorgará la propia escuela a aquellos restaurantes de escala internacional que, además de en su nivel culinario, sobresalgan en las **buenas prácticas de aprendizaje laboral** en su cocina.

El CIB presenta este premio con la intención de complementar a los premios gastronómicos que se otorgan en el sector que, según explica Ferrán Fisas, presidente de la escuela, “se centran en evaluar el resultado culinario y la propuesta gastronómica”, y eso, para la escuela “es solo una parte de la ecuación del éxito”. BPR Award se establece así como **el primer reconocimiento internacional a la forma en que organizan el trabajo y gestionan sus equipos** los restaurantes y establecimientos gastronómicos de alto nivel culinario. Ona Mundó, directora académica del CIB, considera que “reconocer a quienes hacen bien las cosas también cuando nadie los está mirando” permite ampliar la mirada sobre qué significa hoy la excelencia gastronómica.

“Las condiciones laborales, los procesos de aprendizaje, la transmisión de oficio o la cultura de trabajo no suelen formar parte de los criterios de reconocimiento del sector, pero para nosotros son determinantes. El talento no crece en cualquier entorno. La calidad no se mantiene sin estructura”, afirma Fisas, que apunta que “el CIB basa su metodología y sus convenios de prácticas de estudiantes siguiendo también este criterio”. Este reconocimiento “pone el foco en las prácticas de aprendizaje laboral que permiten construir cocinas sostenibles, respetuosas y con visión de futuro”, destaca.

El comité de evaluación, formado por el equipo directivo, la dirección académica y el área de internships del CIB, ha presentado los requisitos y los aspectos a valorar para determinar qué restaurantes deben conseguir la insignia BPR; serán susceptibles de ser premiados **todos los establecimientos que hayan formalizado convenio específico de prácticas con el CIB** y completado al menos 1040 horas de tutorización, y el comité evaluará la calidad del entorno laboral, la coherencia entre discurso y práctica diaria, la capacidad para generar equipos estables y formativos, o el compromiso sostenido con buenas prácticas laborales, entre otros aspectos que Mundó cataloga como “buenas praxis”. Actualmente el CIB cuenta con **una red de establecimientos colaboradores de más de 200 restaurantes de más de 25 países**.

La ceremonia de entrega de la 1ª edición de BPR tendrá lugar en la mañana del próximo **martes 17 de febrero en el HIP – Horeca Profesional Expo de Madrid**, la mayor feria de hostelería de Europa, donde el Culinary Institute Barcelona coorganiza un summit desde el 2024 que ha abordado temáticas como el buen ambiente en las cocinas o la potenciación de la creatividad en los equipos.

Para Mundó, este es “un paso más” en el compromiso de la escuela con la formación de los profesionales que liderarán la cocina del futuro. Su **metodología basada en la creatividad, la innovación y la mirada al futuro** fomenta la cultura de trabajo positiva y la capacidad de construir proyectos sostenibles, y lo hace mediante sesiones de habilidades laterales, comunicación efectiva y trabajo en equipo, o impulsando iniciativas como **#NoChef**, que pretende dignificar la profesión de chef acorde a los valores de la sociedad del siglo XXI.

Los restaurantes o establecimientos que sean premiados con la insignia BPR recibirán un distintivo oficial para su uso en el local y de forma digital, además de visibilidad en la red internacional del CIB y preferencia en acceso a estudiantes y perfiles de la escuela.

Más acerca de CIB • Culinary Institute of Barcelona

CIB • Culinary Institute of Barcelona es una escuela de cocina privada e internacional, con sede en Barcelona, fundada por Ferran Fisas, Josep Gala y Pep Nogué en 2017 para dar respuesta a la necesidad de formar desde y para la creatividad y la innovación con una clara mirada hacia los valores y escenarios de cambio del siglo XXI.

CIB forma a profesionales de todo el mundo a través de sus programas culinarios y de gestión. Sus alumnos, seleccionados a través de un riguroso proceso de admisión, tienen un marcado carácter emprendedor y disposición al liderazgo y el trabajo en equipo distanciándose de los estigmas clásicos de inspiración francesa y militar.

CIB imparte programas tanto para chefs como para aquellos que quieren serlo así como programas específicos de especialización culinaria y de gestión. Todos ellos incluyen su exclusiva metodología que incluye, además de la adquisición de conocimiento, el desarrollo de habilidades, en especial las cognitivas, la potenciación de actitudes dirigidas al emprendimiento desde el liderazgo basado en la confianza, el pensamiento lateral y el aumento de las posibilidades a través del autoconocimiento y el reconocimiento del entorno de forma transversal. Más del 85% de su alumnado procede del extranjero, de todos los continentes.

Así mismo, openCIB dispone y ofrece formación en creatividad e innovación para terceros. Universidades como Stanford, agencias de publicidad como Satchi & Satchi y empresas como SERUNION son usuarios de los workshops que diseña y ejecuta CIB en sus instalaciones.

A través de CIBlab, investiga y diseña nuevos productos alimenticios para la industria alimentaria.

Para más información diríjase a marketing@cib.education