



En el año 2011 abre sus puertas Le Cordon Bleu Madrid, fruto de la alianza de la Universidad Francisco de Vitoria y Le Cordon Bleu Internacional. Ambas instituciones dirigen un proyecto universitario desde el cual se da respuesta a la fuerte demanda de profesionales formados en la Administración y Dirección de empresas gastronómicas y hoteleras y en alta cocina internacional, y cuyo título de referencia es el Grado en Gastronomía.

Redacción Entre Estudiantes

El objetivo de este grado es formar cuadros directivos y profesionales para cubrir las necesidades actuales y futuras de la Hostelería y la Restauración, sectores fundamentales en países como España. Es un grado que se caracteriza por su sentido práctico, su enfoque internacional y su orientación hacia el liderazgo y el emprendimiento empresarial. Esto se complementa con una formación Humanística y desarrollo de competencias generales y específicas que buscan hacer de cada alumno una persona íntegra y culta.

El plan de estudios compagina los conocimientos tanto en Artes Culinarias como en Management. Este modelo educativo da respuesta a la formación en las actitudes y aptitudes que demanda el sector. Está basado en el aprendizaje desde el acompañamiento personal, un alto nivel de exigencia, rigor académico, y una profunda experiencia internacional.

La alianza entre Le Cordon Bleu y la Universidad Francisco de Vitoria contempla el desarrollo de futuros programas de Postgrado: Doctorados, Másteres, y especializaciones profesionales del más alto nivel.

Atención personalizada

Todos los profesores tienen una hora y media de tutoría por cada cuatro horas de clase para las necesidades de los alumnos.

Las mentorías personales es una de nuestras claves del éxito, cada alumno tiene un mentor encargado de acompañarle y sacar lo mejor de sí mismo.

Los grupos son reducidos, lo que favorece la relación del profesor con el alumno, y la interacción de éste en clases y debates.

Pruebas de acceso

Para acceder al Grado en Gastronomía es necesario realizar unas pruebas de acceso, gratuitas que constan de:

- Test de personalidad
- Test psicotécnico
- Prueba de inglés
- Entrevista personal

Dichas pruebas se pueden realizar a partir de enero, los viernes a las 15.15 horas o una vez al mes en la Jornada de Puertas Abiertas un sábado. La próxima será el 18 de marzo.

Para apuntarte puedes entrar en la web www.ufv.es o llamar al 91 351 03 03.



Profesorado de prestigio y acuerdos internacionales

Doctores expertos y profesionales en activo que compaginan su actividad profesional con la docencia, combinación que proporciona una formación dinámica, actual y de gran calidad.

Y por supuesto la garantía que supone la presencia de la escuela Le Cordon Bleu en el propio campus, por lo que los alumnos disponen de instalaciones culinarias de primer nivel, con puestos individuales de trabajo. Además se utilizan metodologías formativas contrastadas por una experiencia reconocida internacionalmente.

La Universidad Francisco de Vitoria tiene suscritos convenios con universidades de todos los continentes para que los alumnos UFV puedan adquirir experiencia internacional por medio de estancias académicas semestrales o anuales en el extranjero.

También ha establecido acuerdos con más de 1.000 empresas como Pascual y Heineken, con la red de Paradores de España, prestigiosos hoteles como el Westin Palace y el Eurostar Madrid Tower, y restaurantes de una, dos y tres estrellas Michelin. ✨

