CAMPO DE ESTUDIOS

TOURISMO-GASTRONOMÍA

Gastronomía & Restauración

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CAMPUS FRANCE

- **650 000** empleados en el sector de la restauración
- **5º** sector generador de empleo
- **160 000** restaurantes tradicionales
- **258 000** empresas
- **70** mil millones en ventas
- El **40 %** de las ventas antes de impuestos proceden del turismo internacional

Fuentes: Ministerio de Economía, Hacienda y Recuperación: www.entreprises.gouv.fr

Fue durante el siglo XVI, bajo la pluma de François Rabelais, cuando nació el gigante Gargantúa, un personaje truculento y glotón, tan famoso por su holgazanería como por su habilidad para hacer « *bonne chère* », expresión que se refiere tanto al arte de recibir a los invitados como al de prepararles una comida. La cocina francesa es, pues, una práctica histórica y una tradición, la de « *bien manger* », motivo por el que la gastronomía es un auténtico « *trésor national* » en Francia.

Desde la Edad Media, los grandes cocineros de Francia han dado forma al paisaje culinario hexagonal: Taillevent y Sidoine Benoît figuran entre los padres de la gastronomía francesa. A finales del siglo XVIII, Antoine Parmentier, Alexandre Dumas (padre), Antoine Beauvilliers, inventor del Restaurante y autor de L'Art du Cuisinier (1814), Auguste Escoffier y Joseph Favre, autor en la década de 1880 del Dictionnaire universel de la cuisine y fundador de la Academia Culinaria de Francia, siguieron forjando la reputación gastronómica del país. La élite del mundo culinario se encuentra presente en la Academia Culinaria de Francia, fundada en 1883 por Joseph Favre, la asociación de Cocineros y Pasteleros más antigua del mundo.

El sector de la restauración en Francia se divide en cuatro grandes tipos y la restauración gastronómica es el sector por excelencia. Su objetivo consiste en ofrecer a sus clientes platos de calidad, vinos originales, una acogida cuidadosa y un servicio atento en un entorno agradable. Los restaurantes temáticos se centran en un aspecto particular de la gastronomía, basados en la identidad o la cultura, y se promocionan mediante marcas. La comida rápida ofrece platos para comer en el local o llevar, servidos en envases desechables (puestos de patatas fritas, hamburguesas, pizzas, bocadillerías, bollería, etc.). La restauración colectiva está presente, sobre todo, en los tres sectores de la enseñanza (restauración escolar y universitaria), la sanidad y la asistencia social (restauración hospitalaria, residencias de ancianos, centros penitenciarios), y el trabajo (restauración para empresas y organismos).

Internacional

En 2010, cuando la UNESCO incluyó la comida gastronómica de los franceses como parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, la gastronomía francesa fue reconocida como un bien de « *importance cruciale pour l'identité culturelle* ». Yannick Alleno, Paul Bocuse, Michel Bras, Alain Ducasse, Arnaud Donckele, Éric Frechon, Pierre Gagnaire, Alain Passard, Emmanuel Renaut, Joël Robuchon, Guy Savoy y Michel Troisgros son algunos de los cocineros franceses que exportan su experiencia más allá de las fronteras: siete de ellos se encuentran entre los 10 primeros de los 100 cocineros del Mundo. Con las « *métiers de bouche* », cocineros, queseros, panaderos, pasteleros (Pierre Hermé), chocolateros y confiteros (Patrick Roger) trasladan una visión del terruño, el sabor e incluso el lujo franceses a nivel internacional. La excelencia francesa del patrimonio culinario también se transmite a través de los Mejores Trabajadores de Francia (MOF) en el arte de la mesa y el servicio, la cocina, la sumillería, la quesería, la pastelería, etc.

La crítica gastronómica y culinaria se ha convertido en una especialidad francesa reconocida a escala internacional. Las guías son tan variadas como los propios restaurantes: Guía Bottin Gourmand, Guía Champérard, Guía Gault-Millau, Guía Fooding, Guía Hubert, Guía Rouge conocida como Guía Michelin, Lebey. La guía Michelin de Tokio, la ciudad con más estrellas del mundo, incluye 266 restaurantes, 11 de ellos con 3 estrellas, 47 con 2 estrellas y 165 con 1 estrella.

Además, Francia cuenta con casi 1 000 quesos diferentes, 45 de ellos con Denominación de Origen Protegida (DOP), como el Brocciu en Córcega, el Cantal en Auvernia, el Cabécou en Périgord u Ossau-Iraty en los Pirineos, el Reblochon en Saboya, el Roquefort en Aveyron, etc.

La Fiesta de la Gastronomía, rebautizada « *Goût de France/Good France* » en 2018, celebra la excelencia del patrimonio gastronómico francés: en Francia y en el mundo entero. En 2021, esta coincidió con el 11º aniversario de la inscripción de la « *repas gastronomique des Français* » en la lista del patrimonio inmaterial de la UNESCO.

CAMPOS ASOCIADOS

• Alimentación • Artes de la mesa • Panadería • Charcutería • Chocolatería • Confitería • Cocina • Quesería • Hostelería • Enología • Pan • Pastelería • Pescadería • Sumillería • Turismo

SUBCAMPOS

• Bar • Barman • Bistró • Taberna • Cafetería • Comercios alimentarios • Chocolatero • Confitero • Ayudante de cocina • Crepero • Cocinero • Quesero • Camarero • Gerente • Heladero • Pan • Pastelero • Pizzero • Lavaplatos • Restaurante • Camarero • Sumiller • Catering • Vino • Ascensorista • Lavandero • Jefe de comedor • Recepcionista • Estancia • Operador turístico • Oficina de turismo • Aparcacoches • Gestión del rendimiento

Enlaces útiles

- Academia Culinaria de Francia: **www.academieculinairedefrance.fr**
- Asociación Nacional de Formadores en Pastelería (ANFP): **www.anfp.fr**
- Centro Nacional de Recursos para la Hostelería y la Restauración: **www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr**
- La Escuela Superior de Cocina de Francia: **www.college-culinaire-de-france.fr**
- Confederación de chocolateros y pasteleros de Francia: **www.chocolatiers.fr**
- Confederación Nacional de Panaderías y Pastelerías Francesas: **www.boulangerie.org**
- Escuela de oficios de mesa de París: **www.epmt.fr**
- Fiesta de la Gastronomía: **www.economie.gouv.fr/ la-fete-de-la-gastronomie**
- Gremio Internacional de Queseros: **www.guildedesfromagers.fr**
- Hostelería y restauración: **www.lhotellerie-restauration.fr**
- Profesiones del sector alimentario: **www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr**
- Observatorio de las ocupaciones en el sector del alojamiento y la restauración: **www.observatoire-hotel-resto.fr**
- Patrimonio alimentario: **www://agriculture.gouv.fr/ mots-cles/patrimoine-alimentaire**
- Sociedad de los Mejores trabajadores de Francia (MOF): **www.meilleursouvriersdefrance.info**
- Sindicato Nacional de Restauración Temática y Comercial: **www.snrtc.fr**
- Unión de Oficios e Industrias Hoteleras (HUMIH): **www.umih.fr**

NIVEL Licence

DIPLOMA DE ESTABLECIMIENTO
1 AÑO DE ESTUDIOS SUPERIORES

Le Cordon Bleu oferta el **Diploma de Cocin**a y el **Diploma de Pastelería.**

TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR (BTS)
DIPLOMA NACIONAL – 2 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – L2
120 créditos ECTS

El **BTS de Administración en Hostelería y Restauración** (MHR) se prepara en institutos de formación profesional o en un Centro de Formación de Aprendices (CFA) del sector de la hostelería y la restauración. Este ofrece formación en materia de hostelería y restauración con dos opciones distintas: « *Management d'unité de restauration* » y « *Management d'unité de production culinaire* ».

www.campusfrance.org/fr/ressource/le-brevet-de-technicien-superieur-bts

DIPLOMA DE ESTABLECIMIENTO
3 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES

El École Ducasse oferta **Diplomas de Establecimiento** en inglés o en francés:

> *Bachelor in culinary arts,*
> *Bachelor in French pastry Arts.*
> Diploma Superior de Artes Pasteleras.

www.ecoleducasse.com

TÍTULO PROFESIONAL
RNCP – 3 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES

El École Savignac oferta formación en **Responsable de servicios en Hostelería, Turismo y Restauración.**

DIPLOMA OBTENIDO
DIPLOMA DE ESTABLECIMIENTO – 3 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES

> Diploma de **Gerente de Hostelería y Restauración** ofertado por el École Ferrandi,
> Diploma de **Gestión Internacional de Artes Culinarias** ofertado por el Institut Lyfe.

DIPLOMA OBTENIDO
DIPLOMA DE ESTABLECIMIENTO – 4 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES
180 créditos ECTS

> Diploma de **Artes Culinarias y Emprendimiento** ofertado por el École Ferrandi,
> Diploma de **Gestión de Hoteles y Restaurantes** ofertado por el Institut Lyfe.

Gastronomía & Restauración

LICENCE PROFESIONAL
DIPLOMA NACIONAL – 3 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – L3
180 créditos ECTS

Se ofrecen tres especialidades, con trayectorias especializadas, en diversos centros, universidades, institutos de formación profesional y CFA:

Especialidad Profesiones de Artes Culinarias y Arte de la Mesa:

- Creación y desarrollo en diseño y artes culinarias
- Creación y adquisición de un restaurante
- Cultura gastronómica francesa y europea
- Culturas culinarias y conocimientos gastronómicos mediterráneos
- Gestión de restaurantes gastronómicos y establecimientos de lujo
- Major in restaurant management and culinary arts
- Gestión operativa de restaurantes gastronómicos a escala internacional
- Gestión de eventos de restauración
- Profesiones gastronómicas
- Catering para eventos y banquetes

Especialidad Organización y Gestión de Establecimientos de Hostelería y Restauración:

- Co-desarrollador de proyectos en el sector de la hostelería y restauración
- Definición y gestión de sistemas alimentarios
- Supervisión y operación en hoteles y restaurantes de lujo
- Gestión y adquisición de PYMES del sector de la hostelería y la restauración
- Hostelería-restauración
- Hostelería y turismo, gestión de restauración colectiva y comercial
- Lenguas extranjeras aplicadas inglés, hostelería y restauración internacional
- Gestión del turismo internacional y hostelería internacional
- Gestión e interculturalidad en las profesiones de hostelería y la restauración
- Gestión internacional de la hostelería y la restauración
- Gestión de unidades de restauración
- Restauración colectiva y comercial

Especialidad Turismo:

- Cocina y gastronomía
- Food and beverage
- Ingeniería hostelera y de restauración
- Gestión hostelera y de restauración
- Gestión de la restauración colectiva
- Restauración, hostelería y el arte de recibir
- Tourism, hospitality and food studies

https://cataloguelm.campusfrance.org/licence/

NIVEL Master

TÍTULO PROFESIONAL
RNCP – 5 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES

> El École Savignac ofrece formación en Gestor de Negocios, Turismo y Restauración
> El Institut Lyfe ofrece formación en Experto en Conceptos de Restauración y Director General Internacional en Hostelería y Restauración

MASTER
DIPLOMA NACIONAL – 5 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – M2
120 créditos ECTS

Se ofrecen múltiples especialidades de Master, con las trayectorias:

> Idiomas extranjeros aplicados: Mercados gastronómicos y agroalimentarios

> Gestión:

- Gestión de servicios de hostelería y restauración internacional
- Profesiones de la hostelería y la restauración
- Gestión sectorial: gastronomía, restauración, vinos y licores

> Turismo:

- Gestión hostelera y de restauración
- Tourism, Hospitality and Food Studies

https://cataloguelm.campusfrance.org/master

DIPLOMA NACIONAL SUPERIOR DE EXPRESIÓN PLÁSTICA (DNSEP)
GRADO DE MASTER – 5 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – M2
120 créditos ECTS

La Escuela Superior de Arte y Diseño de Reims oferta la especialidad de Diseño Culinario:

www.esad-reims.fr/ master-design-culinaire/

Formación en inglés:
Advanced Culinary Arts and Hospitality & Food; Culinary Leadership & Innovation; Hotel and Restaurant Management; Intensive Professional Program in French Cuisine; International Culinary Arts Management; International Food Service Management; Sustainable Wine Tourism & Gastronomy

Programas con docencia en inglés: https://taughtie.campusfrance.org

ECTS: Sistema europeo de créditos académicos acumulables y transferibles