

# VII CONVOCATORIA PROGRAMA DE FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

9 de junio - 7 de noviembre 2014

# FOODS AND WINES FROM SPAIN



[foodsfromspain.com](http://foodsfromspain.com)



[winesfromspain.com](http://winesfromspain.com)

## CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	2
2. Características y Objetivos del programa	2
2.1 Características	2
2.2 Objetivos	2
3. ¿Qué incluye el programa?	3
4. Requisitos	4
5. Proceso de solicitud	4
6. Selección de candidatos	5
7. Compromisos	5

## VII CONVOCATORIA PROGRAMA DE FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

### 1. INTRODUCCION

**Foods and Wines from Spain**, en nombre de **ICEX España Exportación e Inversiones**, entidad responsable de la promoción e internacionalización de las empresas españolas y de la imagen de España en el extranjero, junto con la **Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez de Valladolid (EIC)**, anuncian la **VII convocatoria del Programa de Formación en Gastronomía Española** para jóvenes cocineros extranjeros.

### 2. CARACTERISTICAS Y OBJETIVOS

#### 2.1 CARACTERÍSTICAS

- Se trata de un programa educativo con una formación eminentemente práctica que en 2014 formará a **12 jóvenes cocineros extranjeros** en gastronomía española.
- El programa comenzará el 9 de junio, terminando el 7 de noviembre de 2014.
- La duración del programa será de un total de **21 semanas** divididas como se indica a continuación: 6 semanas de clases de español y de formación en gastronomía española en Valladolid, que incluyen:
  - Curso intensivo de español impartido por un centro certificado por el Instituto Cervantes.
  - Curso práctico de formación en gastronomía española impartido por la Escuela Internacional de Cocina (120 horas).
  - Visitas a empresas de alimentación, productores y otros entornos como mercados, ferias, etc. que contribuyen al entendimiento de la gastronomía española.
  - Seminarios, catas y degustaciones de diferentes productos representativos españoles (vinos, aceites, embutidos, conservas, quesos, etc.).
  - Prácticas en restaurantes de Valladolid.13 semanas de prácticas en restaurantes de toda España de reconocido prestigio donde aprender y practicar sus técnicas gastronómicas.  
El participante que pasa por el programa queda vinculado al restaurante de acogida y a su chef, así como a los lugares que ha conocido.  
2 semanas de viaje por España para profundizar en la gastronomía española, sus productos y su cultura.  
El programa concluye con el VI Concurso Internacional de Tapas que se celebrará el 3 de noviembre en Valladolid. Un jurado internacional compuesto por renombrados chefs y expertos elegirá las tres mejores tapas entre las presentadas por los doce participantes.

#### 2.2 OBJETIVOS

- Familiarizar a jóvenes profesionales de la gastronomía con los productos y alimentos principales de la cocina española, de forma que se obtenga una mayor proyección internacional de los mismos y se potencie su exportación.
- Crear hábitos en el uso de productos españoles en sus países de origen. Fomentar la incorporación de productos españoles en las recetas de sus menús.

- Incrementar la proyección de la imagen de modernidad de España sin olvidar las tradiciones de las diferentes regiones españolas.
- Incrementar la proyección internacional de nuestros cocineros, gastronomía, alimentos y bebidas.
- Crear una red internacional de profesionales vinculados a la gastronomía y cocina española que puedan servir de punto de apoyo para eventuales procesos de internacionalización de este sector, como restaurantes filiales en el exterior, proyectos de asistencia técnica o consultoría, etc.
- Crear una red de apoyo para futuras acciones de promoción de productos y cocina española en los mercados seleccionados por ICEX.

En definitiva, crear una red de embajadores de la gastronomía española.

### 3. ¿QUÉ INCLUYE EL PROGRAMA?

**El coste de este programa, valorado en 18:850 € (25.000 US \$) está cubierto por ICEX y EIC. Además de la formación, el programa incluye lo siguiente:**

- Ayuda y asesoramiento en la obtención del visado, en caso de ser necesario.  
NOTA: La organización no cubrirá los gastos de su obtención.
- Billete de avión de ida y vuelta en clase turista desde el país de origen hasta España, excluyendo cualquier gasto adicional derivado de este viaje (exceso de equipaje, cambio de fecha, etc.).
- Alojamiento durante todo el programa.
- Visitas desde Valladolid complementarias al programa de seis semanas de formación.
- Manutención durante las seis semanas de formación en Valladolid, excepto días libres.
- Desplazamiento al restaurante donde se realizarán las prácticas.
- Al menos una comida diaria durante las 13 semanas de prácticas en el restaurante, excepto en los días libres.
- Transporte, alojamiento y manutención durante las dos semanas del viaje por España.
- Seguro de viaje y accidentes que proporciona cobertura al estudiante tanto respecto a las posibles incidencias derivadas del viaje en relación con equipajes, demoras, etc., como cobertura de accidentes con resultado de muerte o invalidez permanente y contingencias médicas y hospitalización, así como seguro de responsabilidad civil. Dicho seguro se encontrará en vigor exclusivamente durante el periodo de duración del programa.
- Los gastos no detallados quedan excluidos.

### 4. REQUISITOS

Los candidatos deben cumplir los siguientes requisitos para poder participar en el programa:

- Tener 18 años cumplidos al inicio del programa y no más de 30.

- Haber estudiado al menos dos años en una escuela de cocina acreditada (tendrán preferencia los estudiantes de último curso).
- No haber participado anteriormente en éste u otros programas de formación en España con objetivos y contenidos similares.
- Tener conocimientos de español.  
Una vez resuelta la selección de candidatos será de obligado cumplimiento su participación en los Cursos del Aula Virtual (AVE) del Instituto Cervantes y demostrar antes del viaje a España haber avanzado desde su inscripción al menos un grado de los cuatro establecidos, dentro del nivel que le corresponda (A1, A2, etc.). En su momento se facilitarán las claves de acceso a dicho programa.  
Este curso no será necesario para los participantes de habla hispana.  
Después de las seis semanas de formación lingüística en Valladolid se llevará a cabo una prueba de nivel de conocimiento del español, que en caso de no superarse puede suponer la expulsión del programa.
- Estar disponible para el periodo completo del programa (9 de junio al 7 de noviembre de 2014).

## 5. PROCESO DE SOLICITUD

- **El periodo de solicitud empieza el 25 de enero y termina el 9 de marzo.**
- Las solicitudes deben ser enviadas obligatoriamente a través de una Escuela de Cocina.
- Cada escuela podrá enviar un máximo de dos solicitudes.
- Las solicitudes se realizarán exclusivamente on line en el link que figura al final de este apartado.
- La solicitud consta de la siguiente documentación:

### A. Impresos oficiales para cumplimentar on line:

- 1) **Formulario A.** Solicitud del candidato (ver enlace).
- 2) **Formulario B.** Evaluación del profesor, elegido por el alumno (ver enlace).

### B. Documentación aportada por el participante para anexar a la solicitud on line, cumplimentada por ordenador:

- 3) **Carta del profesor** elegido por el alumno explicando la razón por la que recomienda al solicitante, con sello de la escuela.
- 4) **Carta oficial de un representante de la escuela** con el siguiente texto:

*Autorizamos a (nombre del participante) para que represente a nuestra escuela en la VII edición del Programa de Formación en Gastronomía Española organizado por ICEX España Exportación e Inversiones y la Escuela Internacional de Cocina EIC.*

*Autorizamos a ICEX y a EIC a utilizar el nombre y el logo de nuestra escuela en actividades relacionadas con la promoción, organización y ejecución del programa.*

*Fecha, firma, nombre y cargo del firmante y sello de la escuela.*

- 5) **Carta del alumno**, explicando su motivación para participar en el Programa y preferencias sobre el tipo de restaurante donde desarrollar sus prácticas: cocina tradicional, cocina de vanguardia o repostería.

6) **Receta de una tapa** 100% original incluyendo foto de la misma y lista de ingredientes y método de elaboración. La tapa será valorada por las técnicas culinarias utilizadas, presentación, originalidad, utilización de ingredientes españoles, sabor y tamaño (dos o tres bocados).

NOTA: La consulta de la página [www.foodsfromspain.com](http://www.foodsfromspain.com) puede resultar de gran ayuda en la elaboración de la tapa.

7) **Curriculum** completo.

**Una vez recopilada por la Escuela la documentación solicitada en los apartados A y B, para formalizar la solicitud PINCHAR AQUÍ**

Cualquier duda o pregunta se podrá remitir a:  
**[spanishgastronomy@eicfp.com](mailto:spanishgastronomy@eicfp.com)**

## 6. SELECCIÓN DE CANDIDATOS

- El comité de selección estará formado por:
  - Representantes de ICEX, especialistas en el sector agroalimentario.
  - Representantes de la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.
- La selección se hará estrictamente en virtud de los requisitos del programa y de la documentación enviada por los candidatos.
- Sólo se admitirán dos estudiantes por escuela, ya sea participando a título personal o por haber sido seleccionados directamente por la propia escuela.
- El comité establecerá una lista con los candidatos seleccionados y con los candidatos en reserva.
- Los candidatos en reserva solo se beneficiarán del programa en el caso de que los candidatos seleccionados lo abandonen durante las tres primeras semanas del mismo.
- **La lista de candidatos se hará pública en la semana del 17 de marzo.**

## 7. COMPROMISOS

- Todo estudiante participante en el programa acepta las reglas y condiciones indicadas por ICEX y EIC, y se compromete a cumplirlas.
- El participante en el programa acepta que es un representante de su escuela y, consecuentemente, representa a su país y al país donde la escuela está ubicada. Durante todo el programa debe seguir un comportamiento profesional. De no cumplir esta condición la escuela tendrá la potestad de expulsarle del programa.
- El estudiante que participe en este programa debe depositar, bien personalmente o a través de su escuela, una fianza de 1.000 euros (\$1300) que le será reembolsada en el mes siguiente a la finalización del programa.

NOTA: Si el participante no completa el programa no se le devolverá la fianza, excepto en un caso extremo de emergencia médica o personal.

- Los organizadores se reservan el derecho a documentar los momentos más importantes del programa con toda clase de material audiovisual y artículos.
- Podrán difundir tanto éstos como las recetas que los participantes creen a lo largo del programa entre los medios de comunicación.
- Todas las recetas, fotos y videos pasarán a ser propiedad de los organizadores.

Para mayor información sobre el programa consultar el siguiente enlace:

[http://www.icex.es/icex/cda/controller/pageICEX/0,6558,5518394\\_7184590\\_5589197\\_0\\_0\\_-1,00.html](http://www.icex.es/icex/cda/controller/pageICEX/0,6558,5518394_7184590_5589197_0_0_-1,00.html)

