

La primera generación de *panniers* “se gradua”



Más de sesenta personas han participado en una iniciativa singular en restauración como ha sido el primer curso mundial de *panniers* que se ha celebrado en el marco del salón internacional Hostelco.

Así se ha formado, en un nivel inicial, la primera generación de especialistas en panes, una figura de nueva creación dentro del personal de sala de un establecimiento gastronómico que debe contribuir a ensanchar la cultura del pan, a poner de moda un alimento básico y, como gran éxito, debe conseguir satisfacer al comensal, un agente para el que muchas veces el pan es invisible.

El curso ha sido promovido por Francesc Altarriba, la Universitat de Vic (UVic) -que ha otorgado certificación universitaria a los conocimientos impartidos- y Hostelco. Tras este aceptado inicio, ya en la UVic como sede, en noviembre tendrá lugar un segundo curso de nivel avanzado, compuesto de tres jornadas para seguir aportando *panniers*, en un mercado que cada vez más demanda especialización.

En el primer curso de éstas características hasta hoy nunca celebrado, los alumnos han examinado lo que diferencia al panadero del *pannier*; han constatado el poder del pan en los negocios vinculados a la gastronomía; han realizado una breve introducción a la metodología universal del pan; han practicado el análisis sensorial sobre este alimento; y, en la parte más empresarial, han tratado el marketing como instrumento de crecimiento del sector, para cerrar temario con una pincelada sobre los nuevos modelos de negocio. Cuatro profesores han transferido conocimientos: Jaume Miquel March y Míriam Torres (ambos de la Escola Politècnica Superior de la UVic); y Javier Amilibia y Fran-

cesc Altarriba (expertos en panificación y acuñadores del concepto *pannier*, de Francesc Altarriba-Consulting).

Teórico y práctico a la vez, los participantes han puesto los cinco sentidos en un curso en el que el horneado de pan y las propuestas de presentación y trato de éste en la mesa, han sido una constante. Todos ellos respondían a un perfil profesional vinculado al canal HORECA o bien mostraban inquietudes para hacer suya ésta nueva oportunidad laboral que el *pannier* aporta al mundo de la restauración.



Más información en www.francescaltarriba.com • Tel. 93 850 70 69

