

La XVIII Universitat d'Estiu de Vic, en colaboración con Francesc Altarriba Consulting, incluye en su programa la formación del especialista en pan

En verano también se forman Panniers

La Universitat de Vic (UVic) no cierra por vacaciones y, en su amplio programa de cursos y jornadas profesionales de verano, incluye la formación del Pannier, el especialista en Pan. Tras el éxito que tuvo la primera experiencia docente realizada en el marco de Hostelco, con la participación de más de 60 personas, ahora la UVic toma las riendas y apuesta por “graduar” la segunda generación de Panniers, en un intensivo de dos días, el 1 y 2 de julio de 2013.

Nunca antes desde una universidad se había hecho hincapié en la formación del especialista del pan como un eslabón de una cadena que debe dar recorrido a este alimento ancestral que, como complemento, también debe adaptarse a los nuevos tiempos y satisfacer.

Este nuevo curso tendrá lugar en las instalaciones que la universidad privada tiene en la ciudad de Vic; se englobará en el marco de la XVIII Universitat d'Estiu y contará con un completo cuadro docente que profundizará en la formación del Pannier, entre ellos Francesc Altarriba, empresario, consultor y acuñador de éste término y concepto que ahonda en la nueva cultura del pan.

Este curso tiene como objetivo ofrecer las herramientas y conocimientos para formar a ese nuevo profesional, cuyo rol contribuye a un avance en los nuevos modelos de restauración, dando valor añadido al asesoramiento gastronómico y a la creatividad desde los profesionales de sala.

Constará de tres partes: En la primera se presentarán las distintas tipologías de panes, definiendo que es el genérico pan y como éste actúa en el canal HORECA. En la segunda parte se trabajará en análisis sensorial y los maridajes. Y el curso se cerrará con una clase de marketing aplicada al sector para concluir con una reflexión sobre los nuevos modelos de negocio que puede conllevar el tratamiento correcto de este producto considerado básico.

Este curso de Pannier tendrá un coste de 120 euros, pero la universidad aplicará distintos descuentos en función de cada particularidad. La matrícula ya está abierta y el proceso de formalización es on-line a través del web <http://www.uvic.cat/activitat/453>. Los interesados que tengan dudas pueden consultar las condiciones generales y el proceso de matrícula en www.uvic.cat/aulal3matricula o llamando al 93 881 55 16. Los alumnos de este curso obtendrán un certificado de asistencia.

Ésta es la primera vez que una universidad privada incluye la formación del especialista en pan en su programa de verano, un hecho que pone de manifiesto que en el sector “algo se mueve positivamente”, como afirma Francesc Altarriba.

Más información en www.uvic.cat o en www.francescaltarriba.com