

GASTRONOMÍA - RESTAURACIÓN

2010

Fue durante el siglo XVI, bajo la pluma de François Rabelais que nació el gigante Gargantua, personaje truculento y glotón, tan famoso por su ociosidad como por su capacidad para “la buena carne” expresión que traduce tanto el arte de recibir comensales como prepararles una comida.

Así se divide el sector de la gastronomía y la restauración, con un abanico de oficios de servicios y de actividades que se refieren a la fabricación y transformación de productos alimenticios. Con más de 175 000 empresas, de todas las categorías indistintamente, Francia es un polo de excelencia con un sector económico dinámico y floreciente (110 000 empleos creados durante los 10 últimos años) en el campo de la restauración. Este sector es el 5º empleador francés. Registra anualmente más de 50 mil millones de cifra de negocios.

Subcampos :

Bar, Panadería, Embutidos, Cocina, Enología, Pastelería, Ciencia de los alimentos, Servicio de sommelier, Vino, Viticultura, Viticultura

Sectores de actividad y oficios :

Barman, Carnicero Charcutero Traiteur, Panadero, Jefe de sección, Cocinero, Director de restaurante, Heladero, Chocolatero, Confitero, Pastelero, Pescadero, Sommelier, Mozo en brasserie, bistrot, café, restaurante, Técnico de comercios de alimentos

4 tipos principales de restauración en Francia :

- **La restauración colectiva** : Cerca de 4 mil millones de comidas por año, en los tres sectores de la enseñanza (restauración escolar y universitaria), de la salud y del sector social (restauración en hospitales, casas de tercera edad, cárceles) y del trabajo (restaurantes de empresas y de administraciones), es decir en promedio 11 millones de comidas por día.

- **La restauración gastronómica** : Es un sector de excelencia de la que Francia se enorgullece. Está encaminado a proponer a sus clientes platos de calidad, vinos originales, una atención esmerada y un servicio de calidad en un marco agradable. La característica principal de los restaurantes gastronómicos consiste en proponer menús que varían según la complejidad y/o el valor de los platos propuestos.

- **La restauración rápida** : Es una forma de restauración que propone comidas a consumir en el sitio o para llevar, servidas en envases desechables (patatas fritas, hamburguesas, pizzas, sandwiches, bizcochos...). Esta categoría cubre también la actividad de una tienda de helados o la de un salón de té.

- **La restauración temática** : Este sector de la restauración se concentra en una dimensión particular, identitaria o cultural, de la gastronomía. Las enseñanzas, protagonistas mayores de un sector que experimenta profundos cambios, han estado a menudo en los orígenes de avances significativos en el sector de la restauración, en particular en el campo social. Estas cadenas (Buffalo Grill, Courtépaille, Léon de Bruxelles...) registraron en 2009 más de 1 300 millones de euros de cifra de negocios.

ORGANIZACIÓN DE LOS ESTUDIOS

Los diplomas se preparan principalmente en liceos profesionales, que reciben a estudiantes extranjeros como el Liceo Auffray de Versailles (10% de estudiantes extranjeros), el liceo hotelero de Marsella, o el liceo Paul Augier de Niza, pero también escuelas de cocina e institutos especializados : las escuelas de la Cámara de Comercio e Industria de París (la École Supérieure de Cuisine Française – Ferrandi ó TECOMAH), l'École Le Cordon Bleu, l'École Supérieure Internationale de Savignac, l'Institut Paul Bocuse, l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, l'Institut Univeria de Grenoble.

La enseñanza secundaria profesional

Estas carreras reúnen el conjunto de formaciones para ejercer oficios del sector de la restauración. Proponen capacitar a futuros profesionales en oficios exportables a nivel internacional y para los cuales Francia es un polo histórico de excelencia.

El **Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) (Certificado de Aptitud Profesional)** es el diploma nacional que certifica un primer nivel de calificación profesional. Se refiere a formaciones en oficios de servicio (Agente polivalente de restaurante, Servicio en brasserie, café, restaurante) como también a oficios de boca : Carnicero, Panadero, Cocinero, Pastelero. Puede ser preparado en más de 300 organismos en Francia.

El **Brevet d'Études Professionnelles (BEP) (Diploma de Estudios Profesionales)** es un diploma nacional que certifica una cualificación profesional y da acceso al baccalauréat profesional. En la restauración, existen dos especialidades distintas : Oficios de la restauración y de la hotelería y Carnicero-Charcutero. Puede ser preparado en cerca de 150 organismos en Francia.

La **Mención Complementaria (MC)** es un diploma que certifica una cualificación especializada. El acceso a la formación está abierto a los candidatos ya titulares de un primer diploma de la enseñanza profesional o llegado el caso general. Para la rama de la restauración vinculada con el servicio, existen las menciones siguientes : Acogida recepción - Organización de recepciones, Empleado traiteur y Empleado barman ; para los oficios de boca : Arte de la cocina ligera, Panadería especializada, Cocinero en postres de restaurante, Pastelería panadería, servicio de Sommelier.

El **Baccalauréat Profesional** es un diploma nacional que certifica la aptitud de su titular para ejercer una actividad profesional altamente cualificada. Existen 3 menciones diferentes de baccalauréats profesionales en Francia : Carnicero charcutero traiteur, Panadero pastelero y Restauración.

El **Brevet Professionnel (BP), (Diploma Profesional)** que se prepara después de un baccalauréat profesional, está asociado a los oficios de la fabricación y de la transformación de productos : Cocinero, Panadero, Carnicero, Barman. Se prepara tras un mínimo de 400 horas de formación.

La enseñanza superior

El **Brevet de Technicien Supérieur (BTS) (Diploma de técnico superior)**, preparado en liceos profesionales, capacita para ejercer oficios del servicio en restaurante con dos opciones distintas : « Mercática y gestión hotelera » y « Arte culinario, de la mesa y del servicio ».

Licence :

Unas diez licencias profesionales preparadas en la universidad capacitan en gestión y management de las unidades de restauración (colectiva, temática, gastronómica o rápida). Son formaciones centradas tanto en el derecho como en las ciencias humanas y sociales. Según la carrera, incluyen asignaturas de economía, ingeniería o ciencias y técnicas.

Master :

Unos diez Masters profesionales y de investigación en derecho, gestión, economía y management de la hotelería y de la restauración pueden ser preparados tanto en la universidad (en los IAE - Institutos de Administración de Empresas) como en escuelas de comercio especializadas : l'École Supérieure de Commerce de La Rochelle o el Institut Bocuse, institución que propone formaciones especializadas, adaptadas a carreras internacionales en la hotelería y la restauración.

EJES DE INVESTIGACIÓN

Debido a la bivalencia de las actividades vinculadas con el sector de la restauración, la investigación en este campo puede también dividirse en dos ramas : una para los servicios y la otra para la transformación de los productos. Los investigadores trabajan sobre el tema de la gestión de los recursos humanos y de las estructuras, pero también el de la alimentación.

Al ser una estructura de investigación singular, el Institut Bocuse, en colaboración con el IAE Lyon 3, aporta respuestas a los retos de sociedad vinculados con la alimentación. Capacita a jóvenes investigadores así como a profesionales de la cocina, restauración, hotelería e industrias agroalimentarias. Sus temas de investigación giran en torno a salud, sabor y economía.

La investigación francesa estudia también problemáticas más generales que se pueden aplicar al campo de la restauración, es el caso de las ciencias de gestión. Francia cuenta con más de 60 unidades de investigación en gestión y cerca de 40 escuelas doctorales que capacitan a jóvenes investigadores dentro de laboratorios y de equipos lo más a menudo pluridisciplinarios. Las temáticas que se tratan superan con frecuencia el marco estricto de la restauración, pero tratan de numerosos aspectos que pueden estar asociados : Finanzas, Gestión de Producción, Management de los Recursos Humanos, Marketing, Ciencias contables, Estrategia, Sistemas de Información. Por otra parte, también se estudian los temas de la nutrición, alimentación, calidad de los alimentos y seguridad en Francia en más de 30 unidades de investigación.

Vino y gastronomía

La enseñanza vitícola ocupa un lugar singular en Francia, puesto que propone una oferta de formación amplia y abiertamente orientada al sector internacional. Del Diploma de Universidad (DU) en degustación de vinos (Universidad de Burdeos) al Master Europeo en viticultura y enología (Montpellier SupAgro), pasando por las formaciones profesionales de servicio de sommelier o el Bachelor en comercialización de vinos y espirituosos (Institut Bocuse), Francia ofrece una gama de formaciones de duraciones y niveles variables adaptados a objetivos profesionales diversificados a corto, mediano y largo plazo (de 1 a 5 años).

Desde el punto de vista de la investigación, los trabajos se refieren principalmente a la genética y la mejora de la vid con miras a obtener una vendimia óptima, que permita gracias a sus características, elaborar un vino de calidad. Asimismo se estudian la vid y el vino dentro del marco de estructuras interdisciplinarias en Ciencias Humanas y Sociales que analizan la reglamentación en materia viti-vinicola y la imbricación de las normas europeas con reglas nacionales e internacionales, el sistema jurídico de la denominación de origen, la aparición y la dinámica del fenómeno de fama en el vino. Todas estas investigaciones contribuyen al proceso de clasificación de los paisajes vitícolas franceses en el patrimonio mundial de la Unesco.

A NIVEL INTERNACIONAL

La restauración, por intermedio de la cocina, posee en Francia una historia y una tradición. En la Edad Media ya, grandes cocineros franceses delinearon el paisaje culinario de Francia : Taillevent (que es también el nombre de un prestigioso restaurante gastronómico de París), o Sidoine Benoît, inventor de las tripas a la moda de Caen, son algunos de los padres de la gastronomía francesa. Más tarde, Antoine Parmentier (quien recomendara el empleo de la patata y el arte de hacer buen pan), Alejandro Dumas (padre), Antoine Beauvilliers inventor del « restaurante » y autor de L'Art du Cuisinier (1814) (« El Arte del Cocinero »), Auguste Escoffier ó Joseph Favre, autor del *Grand dictionnaire universel de la cuisine* (« Gran diccionario universal de la cocina ») y fundador de la Academia culinaria de Francia, vienen a reforzar las filas de estos inventores del « buen comer » a la francesa. La élite del mundo culinario está presente en la Academia Culinaria de Francia, creada en 1883, por Joseph Favre (1849-1903), que es la asociación más antigua de Chefs de Cocina y de Pastelería del mundo. Aporta su apoyo a todos aquellos que por sus acciones hacen que la cocina francesa tenga influencia dentro del respeto de sus tradiciones y de su evolución. Organiza o participa en concursos, exposiciones, conferencias en Francia y en el extranjero.

Hoy en día, Alain Ducasse, los hermanos Troisgros, Gaston Lenôte y Joël Robuchon son todos chefs franceses que han exportado su know how a nivel internacional. Ya que son esos « *oficios de boca* », cocinero, panadero, pastelero, que llevan en el extranjero una cierta visión del terruño, del sabor e incluso del lujo a la francesa. Así, los estudiantes extranjeros capacitados en Francia, se convierten, al volver, en nuestros mejores embajadores.

El concurso de Mejor Obrero de Francia (MOF) es asimismo una particularidad francesa reconocida a nivel mundial. Este título de prestigio es reconocido tanto por los profesionales como por el público en general ; entre los cuales los artesanos-comerciantes (pasteleros, peluqueros, carniceros, joyería etc.). En gastronomía, recompensa las especialidades siguientes : Pastelería - Confitería, Embutidos, Carnicería, Cocina - Restauración - Sommelier, Panadería, Chocolatería - Confitería, Quesería, Pescadería. En materia culinaria, los concursos gastronómicos mundiales en cocina y repostería han sido ideados, definidos y organizados por chef cocineros MOF : los MOF participan en los jurados de copas mundiales de gran cocina y repostería. Este concurso requiere meses e incluso años de preparación.

La crítica gastronómica y culinaria se ha convertido también en una especificidad francesa reconocida a nivel internacional. A veces verdaderos críticos de arte o simples listas descriptivas, las guías son tan variadas como los restaurantes mismos (Guide *Bottin Gourmand*, Guide *Hubert*, Guide *Champéard*, Guide *Gault-Millau*, Guide Rouge llamado *Guide Michelin* ...). Los criterios de clasificación retenidos con más frecuencia por las guías son la calidad de la comida servida, pero también la calidad del servicio y la relación calidad/precio. La Guide Rouge (Guide Michelin « *de referencia* », dedicado al alojamiento, hoteles y restaurantes) existe para France, Bélgica, los Países Bajos, Italia, Alemania, España y Portugal, Suiza, el Reino Unido e Irlanda y las « principales ciudades de Europa ». Una nueva « *guide rouge* » está dedicada a Tokio, ciudad que más « estrellas » (recompensas) tiene en el mundo en 2010 con 197 restaurantes y 261 estrellas.

Sitios de referencia y sitios útiles

- Confédération Nationale de la Boulangerie (Confederación Nacional de Panadería) : <http://www.boulangerie.org>
- Formaciones cortas y profesionales en el sitio del ministerio de educación : <http://eduscol.education.fr/pid23177/voie-professionnelle.html>
- Diario de Restaurantes Hoteles y Cafés : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/>
- Mejores Obreros de Francia : <http://www.meilleursouvriersdefrance.info>
- Portal francés de la viticultura y del vino : <http://www.viti-net.com>
- Sindicato Nacional de la Restauración Temática de las Cadenas : <http://www.snrct.fr>
- Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (Unión de Oficios e Industrias de la Hotelería) : <http://www.umih.fr>

Algunos institutos y centros de formación

- École Le Cordon Bleu : <http://www.cordonbleu.edu>
- École Supérieure de Cuisine Française – Ecole Ferrandi : <http://www.egf.ccip.fr>
- École Supérieure Internationale de Savignac : <http://www.ecole-de-savignac.com>
- Institut National de la Boulangerie Pâtisserie : <http://www.inbp.com>
- Institut Paul Bocuse, École de management Hôtellerie, Restauration, Arts culinaires : <http://www.institutpaulbocuse.com>
- Institut Univeria de Grenoble : <http://www.univeria.fr>
- Lycée René Auffy : <http://www.lyc-auffray-clichy.ac-versailles.fr>
- Lycée Paul Augier : <http://www.lycee-paul-augier.com>
- Lycée Hôtelier de Marseille : <http://www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr>
- TECOMAH - Paris : <http://www.tecomah.fr>

Palabras clave

alimento - bizcochería industrial - carnicería - panadería - brasserie - cafetería - refectorio - charcutería - confitería - creperie – cocina artesanal - delicatessen - fast-food - horno - proveedor - traiteur - quesería - heladería - lechería – material de cocina - pan - pastelería - pizzería – pescadería – restaurante de empresa - restaurante vegetariano – restauración a domicilio – restauración temática – restauración clásica – restauración móvil – restauración rápida – restauración escolar y universitaria - sandwichería - self-service – servicio de sommelier - golosinas - bizcochos - vino

El catálogo en línea de CampusFrance presenta todas las formaciones de nivel Licence al nivel Doctorado.

[Campusfrance.org](http://campusfrance.org) > las formaciones y la investigación en Francia

- Nivel L a M : un motor de búsqueda por nivel y por campo permite encontrar todos los diplomas e instituciones de la especialidad.

<http://www.campusfrance.org/fr/d-catalogue/>

- Nivel Doctorado, el anuario de las escuelas doctorales propone una búsqueda específica.

<http://www.campusfrance.org/fr/ria1001/d/index.html>

- Programs taught in English, el catálogo CampusFrance de las formaciones superiores impartidas en inglés:

http://www.campusfrance.org/fr/d-catalogue/programs_taught_english/programs.html

- CampusBourse, el anuario de los programas de becas : campusfrance.org> todas las formaciones en Francia> programas de becas