

## **La Escuela internacional de alta dirección hotelera Les Roches Marbella pone en marcha su Programa de Gastronomía Andaluza 2012**

**Les Roches Marbella pone en marcha su Programa de Gastronomía Andaluza 2012, del 15 al 29 de julio, dirigido a mayores de 18 años con conocimientos culinarios básicos que deseen adquirir conocimientos específicos relacionados con el modelo alimentario andaluz y sus beneficios para la salud, así como los valores del estilo de vida y la cultura de Andalucía.**

La Escuela internacional de alta dirección hotelera Les Roches Marbella (<http://www.lesroches.es>) pone en marcha su Programa de Gastronomía Andaluza 2012, que se desarrollará durante los días 15 al 29 de julio. El curso está dirigido a mayores de 18 años con conocimientos culinarios básicos que deseen adquirir conocimientos específicos relacionados con el modelo alimentario andaluz y sus beneficios para la salud, así como los valores del estilo de vida y la cultura de Andalucía. El cierre de inscripciones es el día 31 de mayo. Los interesados pueden solicitar información adicional a través del correo electrónico [cursodeverano@lesroches.es](mailto:cursodeverano@lesroches.es).

El Programa de Gastronomía Andaluza de Les Roches Marbella está diseñado para ofrecer a sus participantes una verdadera experiencia culinaria en el moderno Campus que la Escuela tiene en Marbella, uno de los centros turísticos veraniegos más importantes de toda Europa, con la mayor concentración de hoteles de cuatro y cinco estrellas, un clima envidiable durante los doce meses del año y todo tipo de servicios. Durante las dos semanas de duración los alumnos residirán en dicho Campus, situado en un entorno privilegiado en pleno corazón de la Costa del Sol, rodeado de campos de golf, con todas las posibilidades imaginables para la práctica de cualquier deporte y con una intensa actividad cultural y recreativa (regatas, teatro, conciertos, exposiciones...), todo ello en un ambiente multicultural en el que conviven estudiantes de más de 50 nacionalidades.

El curso es impartido íntegramente en español, por lo que requiere un conocimiento básico de esta lengua. Consta de cinco días de clases dedicadas a técnicas culinarias de restauración y dos días de clases teóricas de introducción a la gastronomía andaluza y degustación de productos locales andaluces. También incluye como actividades lectivas dos excursiones de apreciación de productos locales (a una bodega de Ronda y a la fábrica cervecera de San Miguel) y un día de apreciación de productos locales (en una almazara de aceite de oliva y una bodega de vinos de Málaga), así como una visita cultural a Granada (La Alhambra y El Generalife). Los participantes también disfrutarán de tiempo libre para descubrir Marbella y sus alrededores. Todo ello permitirá que los alumnos aprendan a preparar platos típicos y tapas de diversas provincias andaluzas, reciban clases de enología y de apreciación de productos locales

andaluces insitu, así como conocimientos de bebidas y finos españoles.

El Programa de Gastronomía Andaluza 2012 es llevado a cabo por profesionales de la restauración altamente cualificados y con reconocido prestigio en la industria hotelera y turística. Cuenta además con el aval de ser impartido por Les Roches Marbella, que ha sido calificada por la industria como la Escuela más prestigiosa de España en la formación de estudiantes en la gestión y administración hotelera para el desarrollo de una carrera internacional. A su llegada los estudiantes recibirán uniformes y utensilios de cocina para uso durante el curso y a su conclusión obtendrán un diploma acreditativo.

#### Información corporativa

La Escuela internacional de alta dirección hotelera Les Roches Marbella está presente en España desde 1995. Recientemente ha sido calificada por la industria como la Escuela más prestigiosa de España en la formación de estudiantes en la gestión y administración hotelera para el desarrollo de una carrera internacional. En su Campus, donde conviven estudiantes de más de 50 nacionalidades, ofrece unos programas académicos que son una combinación de la tradición hotelera suiza con la eficacia del sistema educativo norteamericano. La unión de estos elementos hace que proporcione una experiencia educativa única, lo que permite que sus alumnos estén continuamente solicitados en el sector. Les Roches Marbella es un branch campus de Les Roches que está acreditada en el ámbito universitario por la New England Association of Schools & Colleges (NEASC) en Estados Unidos.

Les Roches Marbella forma parte de la Escuela internacional de alta dirección hotelera Les Roches, creada en Suiza en 1954 con la misión de formar a los directivos del sector hotelero internacional. Un estudio de TNS la sitúa como una de las tres mejores en todo el mundo dedicada a hospitality management. En la actualidad cuenta con Campus en Suiza, España, China y Australia.

Les Roches esta integrada en Laureate Hospitality Education (LHE). Con sede en Suiza, LHE constituye la primera red mundial en hospitality, con aproximadamente 18.000 estudiantes repartidos en todo el mundo. LHE es una División de Laureate International Universities (LIU), la mayor red mundial de universidades privadas con 55 instituciones de educación superior en 28 países y alrededor de 600.000 estudiantes.

---