



# T'agradaria dedicar-te al món de la gastronomia? Aquest Grau Propi és per a tu!

[inici centrareport][noindent]T'agrada el món de la gastronomia, però el teu interès va més enllà de la cuina? T'apassiona l'alimentació, la creació i la innovació?

El Grau Propi en Direcció i Gestió Gastronòmica de Barcelona Culinary Hub t'aportarà **tot el que necessites per a formar-te com a professional** capaç de gestionar negocis i empreses del sector gastronòmic i alimentari amb una visió integral.

El sector de la gastronomia està canviant perquè han sorgit **nous hàbits alimentaris** com el veganisme o el vegetarianisme; s'ha digitalitzat amb l'aparició del **delivery**; i, a més, cada vegada es necessiten més coneixements en màrqueting i comunicació per crear una **imatge de negoci potent**.

En l'actualitat, aquestes noves realitats socials en matèria d'alimentació i gastronomia busquen **nous perfils professionals molt més formats i actualitzats**, amb competències en la gestió i desenvolupament empresarial. El Grau Propi en Direcció i Gestió Gastronòmica aporta tots aquests coneixements i dona una **visió 360º del sector** per assolir una posició diferencial en el futur.

**Barcelona Culinary Hub** és l'Escola Superior de Gastronomia amb visió de negoci aplicada a la restauració referent a la ciutat de Barcelona. És **centre adscrit a la Universitat de Barcelona** i està lligat a la ciutat, a la seva innovació, sostenibilitat, al món actual i a les tendències.

Tota la informació a la web de Barcelona Culinary Hub.

[fi centrareport][noindent][sensepubli2]