



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

La Escuela de Hostelería de Salamanca, pionera en España con la titulación de 'Chef halal'

## La Escuela de Hostelería de Salamanca, pionera en España con la titulación de 'Chef halal'

Miércoles, 12 de julio 2023

**Casa Árabe en Madrid acogió la presentación del nuevo título de 'Chef halal' de la Escuela de Hostelería de Salamanca; la formación está organizada por dicha escuela en colaboración con la Embajada de Malasia en España, Icesco (Organización del Mundo Islámico para la Educación, la Ciencia y la Cultura) y Peace City World. 'Chef halal' tiene una inserción laboral del 100% y cuenta con una certificación reconocida a nivel internacional.**

El pasado 10 de julio se celebró en Madrid la presentación de la formación 'Chef halal' de la Escuela de Hostelería de Salamanca. El acto contó con la participación de **Cristina Jurranz**, adjunta a la Dirección y coordinadora de Programación de Casa Árabe, **Mohd Farhan Mohd Areffin**, consejero jefe de Cancillería de la Embajada de Malasia, **Ricardo Gómez**, director de Escuela Hostelería Salamanca, que presentó los detalles de la formación, **John Mavrak**, presidente de *Peace City World*, quien anunció un acuerdo con la escuela para implementar la cocina halal en los establecimientos de hostelería que se desarrollen en los proyectos de *Peace City World* y **Muhammad Escudero**, director general del Instituto Halal, entidad certificadora del título. El evento también contaba con el apoyo de Icesco, que no pudo asistir por problemas de última hora, pero con quien la Escuela de Hostelería de Salamanca lleva meses negociando un acuerdo de colaboración a nivel internacional.

Tras las presentaciones, tuvo lugar una muestra de cocina a cargo de **Luqman Zhulkepli**, chef de la Embajada de Malasia, y Ricardo Gómez, coordinador gastronómico de Escuela de Hostelería Salamanca, que elaboraron en directo algunos de los platos que posteriormente se sirvieron en un cóctel informal en la terraza de Casa Árabe.

Al evento asistieron embajadas de países de mayoría musulmana, como Indonesia, Bangladesh, Pakistan, Irak y Túnez, responsables de F&B de algunos de los mejores hoteles de Madrid, así como asociaciones empresariales del sector. También asistieron representantes de instituciones del mundo islámico, como la Liga Mundial Musulmana, la Liga Árabe, el Centro Cultural Islámico de Madrid, la Comunidad Islámica de Salamanca; e instituciones como el Ayuntamiento de Madrid. Todos ellos aplaudieron la iniciativa y se mostraron ansiosos por colaborar con la Escuela de Hostelería de Salamanca.

Según Ricardo Gómez, director de la Escuela, la idea de este curso surgió en 2021 durante las jornadas técnicas organizadas por el Ayuntamiento de Salamanca sobre economía halal y el apoyo del antiguo concejal de Turismo, **Fernando Castaño**, quien también estuvo presente en el evento como actual delegado de *Peace City World* para el proyecto de Salamanca. El Instituto Halal que asesoró y certificó el curso, terminó por dar forma a este proyecto.

Casi la cuarta parte de la población mundial es musulmana, y genera 150.000 millones de euros en gasto turístico, doblando el gasto del turista medio. El ciclo formativo 'Chef halal' de la Escuela de Hostelería Salamanca viene a cubrir la demanda laboral de cocineros halal en el sector horeca (hostelería, restaurantes y cafeterías), incluyendo colectividades dado que cada vez es mayor también la necesidad de dominar esa cocina para adaptar los menús a las personas musulmanas en colegios, centros sociosanitarios, transportes o restaurantes laborales. Este curso viene a paliar la falta de formación que hay en nuestro país para poder cubrir un mercado de 1.800 millones de usuarios potenciales en más de 150 países

El curso está dirigido a jóvenes y profesionales y se desarrolla durante dos cursos académicos en los cuales se forman en las claves, técnicas y aspectos culturales de la gastronomía halal, para poder cubrir mejor los gustos y cumplir con las reglas que requieren los consumidores musulmanes. Tras el curso, los alumnos pueden optar a desarrollar sus habilidades en hoteles, restaurantes o servicios de catering, especialmente en líneas aéreas donde la restauración halal tiene una amplia implantación.

La Escuela de Hostelería de Salamanca se convierte así en la pionera en España en la formación de cocina halal, posicionando Salamanca como el primer y único lugar donde formarse y obtener un título oficial en este tipo de cocina. El curso tiene una inserción laboral del 100% y cuenta con una certificación reconocida a nivel internacional.

**Noticias Relacionadas**

- [El potencial del halal para una restauración colectiva sostenible y saludable](#)
- [La Escuela de Hostelería de Salamanca acoge un curso presencial sobre alimentación halal](#)
- [Reunión con cocina: cinco acciones para diseñar con éxito los menús para colectividades](#)
- [Editado un libro inédito con aspectos teóricos y prácticos de la alimentación en campamentos](#)