

Jornada de Puertas Abiertas de la Escuela Hofmann 8 de Junio

La prestigiosa Escuela de Hostelería, abre las puertas el 8 de Junio de 10 a 19 horas, sus sedes de Barcelona, para recibir la futura hornada de Chefs que marcarán tendencia en la gastronomía

La Escuela de Hostelería Hofmann, celebra el próximo jueves 8 de junio, de 10 de la mañana a 7 de la tarde, su primera Jornada de Puertas Abiertas, Hofmann Open Day, en su conocida sede de la Calle Argentería 74-78 de Barcelona.

El Hofmann Open Day, está abierto a todos los futuros alumnos de los prestigiosos Cursos de Hostelería que se llevan realizando en la escuela desde hace más de 33 años. Mey Hofmann, decidió en 1983 crear su propia escuela de Cocina, pionera en su época y desde entonces a la vanguardia de la cocina internacional, con alumnos tan ilustres como los hermanos Sergio y Javier Torres, David Gil, Josep M^a Rodríguez o Fran López.

Durante el Hofmann Open Day, se podrán conocer de primera mano todos los detalles del Programa de Hostelería Hofmann, que comprende más de 700 horas de clases teóricas y 2.800 horas prácticas, realizadas en el Restaurante Hofmann, galardonado durante más de 13 años con una estrella en la Guía Michelin.

Los visitantes, podrán conocer las instalaciones de la escuela, sus diferentes cocinas, obradores de pastelería y aulas teóricas. Además, tendrán el privilegio de visitar la cocina del Restaurante Hofmann y comprobar como chefs y alumnos elaboran los menús de alta cocina del único restaurante perteneciente a una escuela de hostelería, con estrella Michelin del mundo.

Todos los espacios de formación de Hofmann participarán en esta Jornada de Puerta Abiertas; las instalaciones de la Calle Argentería, las aulas y cocinas de la Calle Abaixadors y el espacio polivalente de la Calle Basea.

El equipo directivo y formativo de la Escuela Hofmann, liderado por Silvia Hofmann, recibirá y acompañará a todos los asistentes durante la jornada, en sesiones cada hora, que se extenderán durante todo el día para atender de una forma personalizada a todos los asistentes.

Más Información sobre el Hofmann Open Day en <http://openday.hofmann-bcn.com/>

Acerca de Hofmann

Hofmann es un grupo empresarial dedicado a la gastronomía, fundado en 1983 por la chef y empresaria Mey Hofmann y actualmente liderado por su hija Silvia Hoffman.

Su actividad comienza con la creación de la Escuela de Hostelería Hofmann, que dio paso a la apertura en 1992 del Restaurante Hofmann, centro de aplicación, donde los alumnos realizan sus prácticas. Único restaurante de una escuela de hostelería reconocido con una estrella Michelin.

Hofmann abarca la gastronomía 360º y posee en la ciudad de Barcelona, además de la Escuela de Hostelería y el Restaurante Hofmann, una completa oferta gastronómica compuesta por la Pastelería Hofmann, Hofmann La Seca, el Racó Hofmann, la Taverna Hofmann y Arroz Hofmann.

Para más Información.

David Romero González-Mbudo Marketing Ideas

david@mbudo.com – 699 30 28 46

Rosa Natera- Escuela de Hostelería Hofmann

rnatera@hofmann-bcn.com

Datos de contacto:

David Romero

699302846

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Educación](#) [Cataluña](#) [Eventos](#) [Restauración](#) [Actualidad](#) [Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>