

# El saber culinario al servicio de una causa solidaria

## El Basque Culinary se convierte en escenario de una gala para dar visibilidad y recaudar fondos para la asociación Bizimina.

El grupo de alumnos del Master de Innovación y Gestión de Restaurantes del Basque Culinary Center ha organizado una gala solidaria que se celebrará el próximo **2 de julio** a las 20 horas en las instalaciones del centro educativo con un doble objetivo: dar visibilidad y recaudar fondos para **Bizimina**, una asociación guipuzcoana que trabaja en la ayuda a familiares de niños con un síndrome poco frecuente por el que pierden progresivamente la movilidad, Fibrodisplasia Osificante Progresiva (FOP).

Conseguir que esta llamada 'enfermedad rara' se visibilice es uno de los fines que ha llevado al **grupo de alumnos** a organizar una gala solidaria en la que miembros de Bizimina explicarán su problemática. Por otro lado, se servirá **un cóctel** preparado y servido por los propios alumnos, poniendo en práctica todo lo aprendido durante el año en materia de cocina y gestión de eventos gastronómicos.

Los alumnos del Máster tienen procedencias diversas, como Hungría, Guatemala, Mexico, Perú, Estados Unidos, Brasil, Colombia o Argentina y diferentes comunidades autónomas españolas. El cóctel que se servirá el día 2 de julio a partir de las 20.00 horas será un reflejo de fidel de **los diversos orígenes** de los integrantes del grupo.

Toda la información del Evento así como las reservas del mismo se pueden realizar a través de la siguiente pagina de facebook :

<https://www.facebook.com/CenaBizimina>

El precio de la asistencia a la gala será de **40 euros por persona**, los beneficios de la gala se destinarán íntegramente a la asociación Bizimina, de Eibar.

Los alumnos del Máster de Innovación y Gestión de Restaurantes han aprendido durante el curso las distintas áreas de la puesta en marcha de un negocio relacionado con la gastronomía, desde el plan de viabilidad, hasta los procesos culinarios, herramientas de marketing aplicadas a la restauración, tendencias de sala o gestión de personal, entre otras. Todos estos estudios se pondrán en práctica en esta cena.