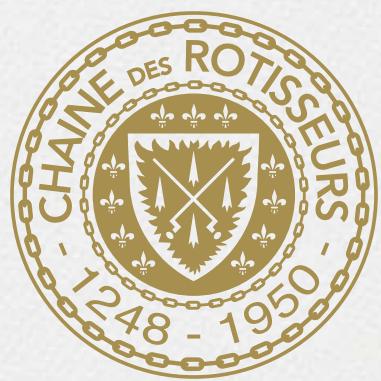


DOSSIER CORPORATIVO



La Chaîne des Rôtisseurs

Asociación Mundial de la Gastronomía

**Una comunidad global
que comparte la pasión
por el arte culinario
en un marco de fraternidad,
amistad y camaradería**



La Chaîne des Rôtisseurs

Asociación Mundial de la Gastronomía



LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS



Mensaje de su Presidenta

Bienvenido al Bailiato de España de la Chaîne des Rôtisseurs, una Asociación internacional sin ánimo de lucro, única en el mundo por su trayectoria e historia centenaria.

El valor distintivo de nuestra asociación es reunir a profesionales y aficionados de todo el mundo, ya sean hoteleros, restauradores, chefs ejecutivos o sommeliers, en el reconocimiento de la buena cocina, amantes todos de la gastronomía y de los buenos vinos dentro de un entorno de excelente camaradería.

La gastronomía ha sido, y será siempre, el pilar de la mayor parte de los acontecimientos que celebramos en nuestra vida (llámense reuniones profesionales, familiares, con amigos u otro tipo de eventos), ya que todos los buenos momentos se celebran alrededor de una mesa. De esta forma, la gastronomía siempre servirá como nexo de unión entre los miembros de la Chaîne des Rôtisseurs.

Usted, como profesional de la hostelería o restauración, recibirá un reconocimiento excepcional por pertenecer a nuestra asociación, la cual le permitirá demostrar su experiencia como profesional y creatividad gastronómica, así como desafiar las habilidades de su personal de cocina y de

sala en los eventos en los que se le haga participe.

Formando parte de esta asociación como gastrónomo aficionado, podrá compartir experiencias culinarias con otros miembros, disfrutar de una comida excepcional y llegar a convertirse en un experto en vinos. Asimismo, la imagen de La Chaîne de Rôtisseurs le abrirá muchas puertas y será acogido con gran satisfacción en los establecimientos que muestren la placa de la asociación.

Igualmente, La Chaîne des Rôtisseurs tiene como objetivo promover la formación y el perfil de la nueva generación de chefs y sommeliers a través de concursos anuales que cada año se celebran a nivel nacional e internacional. La Chaîne des Rôtisseurs también apoya actividades caritativas a través de nuestra Asociación Caritativa de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR).

Por último, si desea saber cómo puede formar parte de esta Asociación, por favor póngase en contacto con nosotros.

Reciba un cordial saludo

Atentamente
Rosa Román
Presidenta La Chaîne España

Historia

1248

Luis IX, rey francés más tarde canonizado como San Luis, ordenó el establecimiento de varios gremios profesionales, incluyendo el de los asadores de gansos. El propósito de este gremio era mejorar el conocimiento técnico de sus miembros: aprendices, comerciantes y maestros.

1610

1509

Durante el reinado de Luis XII, el conocimiento del gremio se extendió para incluir la preparación de aves de corral y otras carnes, como la caza, y de ahí tomó el nombre de "Rôtisseurs" (Asadores).

1793

Creación del Escudo de Armas: contaba con dos espetones cruzados y cuatro mechadore de manteca, rodeados por las llamas del hogar. En la versión actual, este histórico blasón está rodeado por flores de lys y dos cadenas con el nuevo nombre de la asociación entre las dos. La cadena interna representa a los miembros profesionales, mientras que la cadena exterior simboliza a los miembros no profesionales.

1950

El Dr. Auguste Bécart, los conocidos periodistas Jean Valby y Curnonsky (elegido 'Príncipe de los Gastrónomos') y los Chefs Louis Giraudon y Marcel Dorin dieron vida a la asociación, fundando la "Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs" (Cofradía de la Cadena de Asadores).

1963

El Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) es una sección específica de la Chaîne des Rôtisseurs especializada y concentrada en los vinos, licores, y bebidas artesanales. Se fundó el 2 de septiembre de 1963 en París y forma parte de la Chaîne des Rôtisseurs. Su objetivo es promover el disfrute, la apreciación y el conocimiento de los vinos, licores de calidad, cervezas y aguas minerales de todo el mundo.

2008

La Chaîne des Rôtisseurs decidió adoptar un rol activo y positivo en el mundo de la comida ampliando su área de actividad más allá de los restaurantes y hoteles a la de "Cuidar y Compartir". El 2 de enero de 2008 la Chaîne des Rôtisseurs registró oficialmente la Asociación Caritativa de la Chaîne des Rôtisseurs en el Registro de la Policía de París. Esto hizo posible el lanzamiento y desarrollo de programas sociales orientados a la nutrición y a mejorar las condiciones de vida de aquellos que lo necesitan, especialmente los niños.

Hoy

La Chaîne des Rôtisseurs es una auténtica sociedad gastronómica internacional en desarrollo y expansión constantes. Representada en los cinco continentes, la Asociación está dedicada a preservar las tradiciones y las prácticas de los antiguos gremios en un contexto completamente contemporáneo e internacional.

Presencia en el mundo

Con una presencia en más de 80 países en 5 continentes, la Chaîne des Rôtisseurs tiene casi 25,000 miembros profesionales y no profesionales.

Casi
18.000
MIEMBROS
NO PROFESIONALES
apasionados de las artes culinarias y los vinos

Casi
7.000
PRESTIGIOSOS
PROFESIONALES
abarcando todas las disciplinas de las artes culinarias

Jefes de cocina, jóvenes cocineros del futuro y sumilleres en más de

18,000
Restaurantes alrededor del mundo incluyendo nombres famosos en el mundo de la gastronomía (2 y 3 estrellas Michelin, maestros artesanos...)

90
Líneas de cruceros y compañías aéreas

3,000
Establecimientos en los 5 continentes

200
Instalaciones y compañías de servicios especialistas en el servicio de catering

200
Prestigiosas universidades, hoteles y escuelas de cocina

250
Viñedos en algunas de las regiones más bellas para elaborar vino y mayoristas de vinos

180
Clubs privados

Valores

“Honraré siempre el arte de la cocina y la cultura de la mesa y siempre cumpliré mis obligaciones de hermandad y de respeto con mis colegas miembros”.



1. Preservando la camaradería y el placer de la mesa.



2. Promocionando la excelencia en todas las áreas de la actividad.



3. Fomentando el desarrollo de jóvenes cocineros y sumilleres en todo el mundo.



4. Celebrando concursos nacionales e internacionales para mostrar el talento incipiente.



5. Siendo uno de los factores clave en la transmisión de conocimiento.



6. Proporcionando apoyo internacional y ayuda a los más necesitados.



7. Impulsando la formación en la industria de la comida y la bebida



Organización

Todos los miembros son bienvenidos a eventos locales, nacionales e internacionales. Éstas son ocasiones excepcionales para estar juntos, interactuar, hacer contactos y crear nuevos lazos de amistad.

La Chaîne des Rôtisseurs fue creada siguiendo la Ley francesa de 1901 de Asociaciones, con una Sede internacional que se encuentra en París.

Al frente hay un Presidente Mundial, un Secretario General y un Consejo de Administración. El día a día se organiza a través de Bailiatos Nacionales, Provinciales y Locales.

El Bailiato Nacional lo dirige su Bailli Délégué (Presidente/a), asistido de una Junta Directiva.

Los socios se incorporan a la Asociación en una ceremonia de investidura que tiene lugar en la cena de gala de un capítulo internacional: tres días de eventos sociales y culturales que culminan con la ceremonia de investidura de los nuevos miembros.

Los socios llevan sus cadenas a estos eventos, lo que denota su nivel de membresía, si son profesionales o no profesionales del sector de la gastronomía en cualquier variante.

Estas designaciones son estándar en todos los Bailiatos del mundo.



OMGD

Síntoma de distinción, Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD).

Para los miembros que tienen un interés particular en los vinos, aguardientes, licores y otros bebidas artesanales, la Chaîne des Rôtisseurs ofrece la opción de hacerse miembro del Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD).

Fundado en París en 1963, esta parte de la Chaîne des Rôtisseurs está disfrutando de un éxito creciente. Su ánimo es promover el disfrute, la apreciación y el conocimiento de vinos, aguardientes y cervezas de todo el mundo a través de cenas, degustaciones y concursos.



Beneficios para No Profesionales

“Honraré siempre el arte de la cocina y la cultura de la mesa y siempre cumpliré mis obligaciones de hermandad y de respeto con mis colegas miembros”.

1. Prestigiosa organización internacional que disfruta del reconocimiento del mundo culinario.
2. Combinación única de Profesionales y No Profesionales de la gastronomía.
3. Acceso a una red global de amigos y colegas con un alto nivel de camaradería.
4. Bienvenida especial a los miembros profesionales, restaurantes y hoteles.
5. Participar en eventos gastronómicos únicos en todo el mundo durante todo el año.
6. Capítulos de eventos con visitas culturales organizadas y excursiones con guía turístico privado.

7. Tener la oportunidad de conocer a renombrados chefs miembros de la Chaîne.
8. Contribuir con su experiencia y conocimiento a la organización de la Chaîne.
9. Sumarse al Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) para promover el disfrute, la formación y el entendimiento de vinos y bebidas artesanales.
9. Participar y contribuir en actividades humanitarias y en los programas de la ACCR, la asociación de caridad de la Chaîne.

¿Por qué hacerse socio?

El estatus de membresía de la Chaîne está reconocido internacionalmente y funciona en todo el mundo.

La afiliación a la Chaîne des Rôtisseurs se hace a través de invitación personal.

Pertenecer a una verdadera comunidad internacional proporciona una multitud de oportunidades para sus miembros de participar en eventos emocionantes en todo el mundo.

Estos eventos, organizados por Bailiatos locales o nacionales, unen a personas con intereses mutuos, sin olvidar la pasión por la buena comida, la convivencia y la camaradería.

Los beneficios de formar parte de esta gran red internacional significa que sus miembros son bienvenidos a cualquier establecimiento o evento en todo el mundo.

El estatus de membresía de la Chaîne está reconocido internacionalmente y funciona en todo el mundo.



Beneficios para Profesionales

La piedra angular de la asociación es el miembro Profesional. Esta interacción entre el Profesional y el No Profesional es lo que distingue a la Chaîne des Rôtisseurs de otras organizaciones.

1. Proporciona un foro mundial donde la excelencia profesional se reconoce.
2. Colaboración en la elevación de los estándares de servicio y cocina a niveles cada vez más altos.
3. Compartir la creatividad y la innovación pujando más allá de lo que ya se ha hecho.
4. Crecimiento personal y profesional, a través de la asociación con expertos en su campo.

5. Oportunidades para albergar eventos donde poder demostrar sus excepcionales dotes culinarias y las habilidades de su servicio.
6. Oportunidades de marketing impagables para los establecimientos asociados.
7. Competiciones para jóvenes profesionales –sumilleres y jóvenes cocineros–.

Beneficios para Profesionales



PLACA CONMEMORATIVA

Para significar la membresía profesional en la Chaîne des Rôtisseurs, y para que el reconocimiento de un establecimiento de calidad excepcional sea inmediato, miembros profesionales seleccionados exhiben en sus establecimientos nuestra prestigiosa placa de bronce.

Sirve para distinguir a la Chaîne como una sociedad gastronómica líder en el sector y para respetar los valores en los que se basa nuestra sociedad.



PUBLICIDAD Y OPORTUNIDADES DE PROMOCIÓN

En la revista internacional de la Chaîne, revista que imprime 25.000 copias que se envían a todos los asociados del mundo.

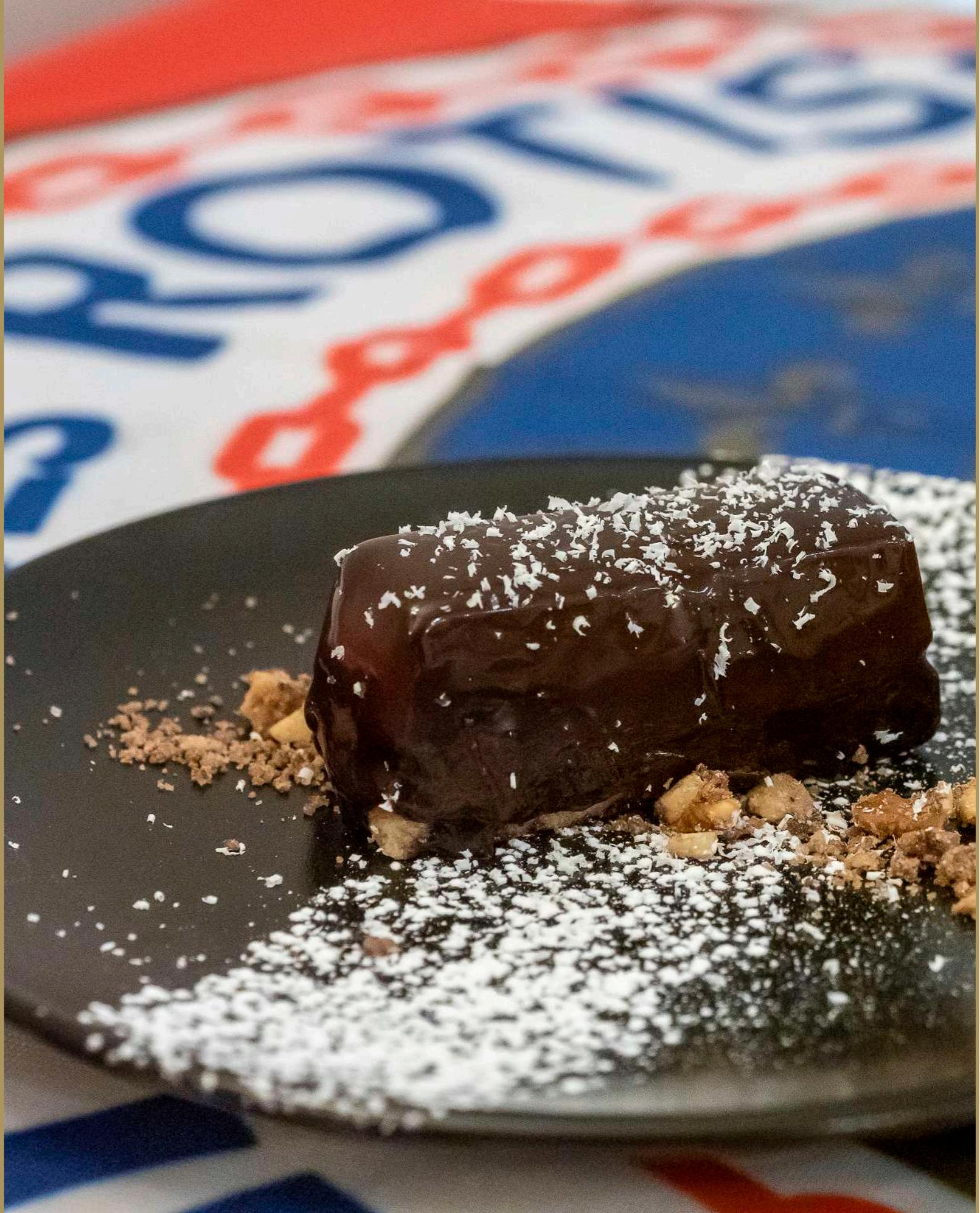
Visibilidad en una página web internacional, una página web nacional y en las redes sociales.



RANGO PROFESIONAL

De conformidad con las tradiciones del antiguo Gremio de Asadores, nuestra sociedad ha establecido una serie de títulos distintivos y su respectiva decoración en la cadena.

Los títulos, que se otorgan con la incorporación del miembro profesional a la asociación, están en función del trabajo que desempeñen en ese momento.



Concursos Internacionales

Nuestro objetivo es estimular las distintas culturas en la presentación y preparación de comida y vino, utilizando un enfoque tradicional, y jugar un rol muy importante en la transmisión de los conocimientos.



Competición Internacional de Jóvenes Chefs Rôtisseurs

El objetivo de este concurso es fomentar y promover la experiencia de los jóvenes cocineros en la tradición de la Chaîne des Rôtisseurs.

En un ambiente muy competitivo junto a otros compañeros, los jóvenes cocineros tienen la oportunidad de demostrar su talento y creatividad en un ámbito internacional.

Los concursos se llevan a cabo anualmente a nivel regional, nacional e internacional en Bailiatos de todo el mundo.



Competición Internacional de Jóvenes Sumilleres

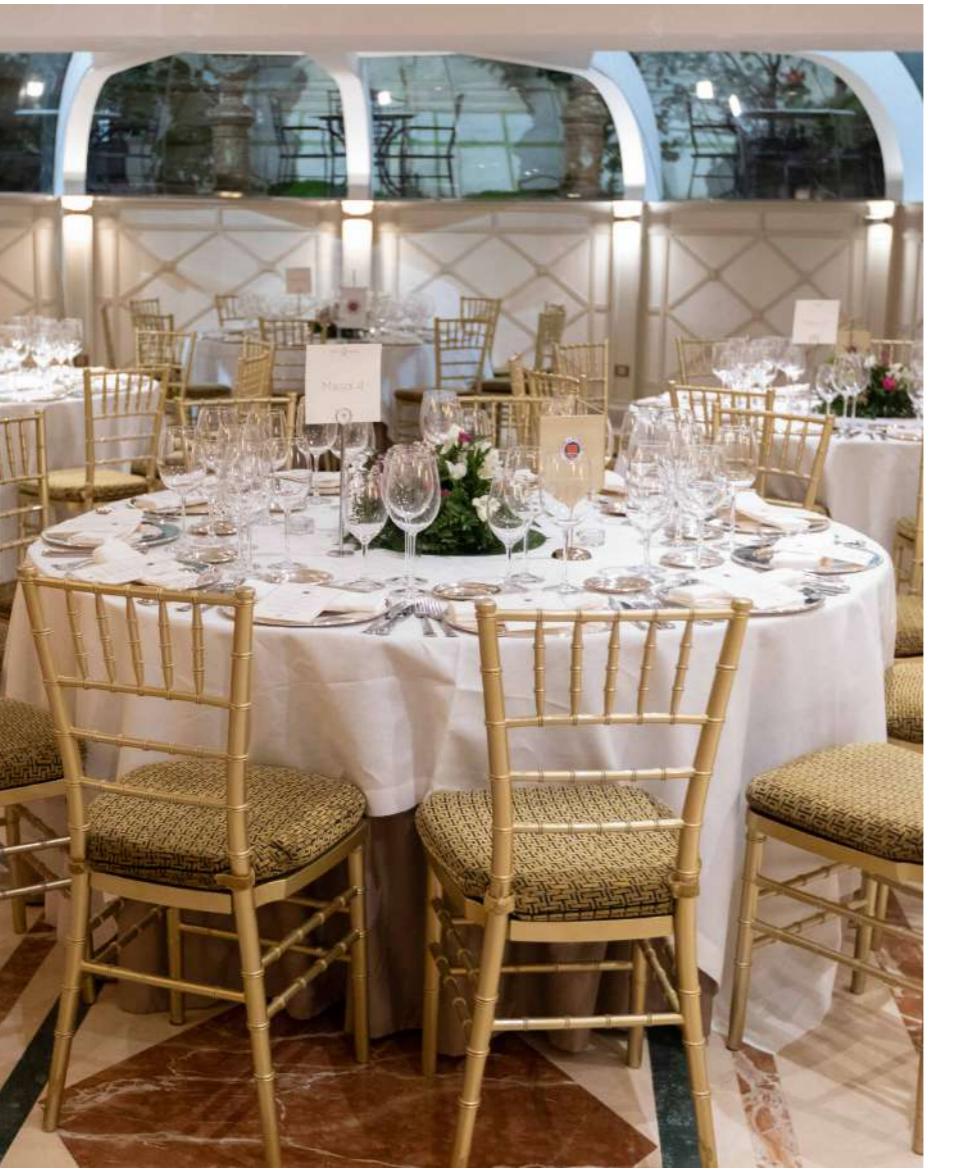
Un principio de la Chaîne es promover el disfrute, conocimiento y entendimiento de vinos y bebidas artesanales para el profesional y para el aficionado entusiasta.

Un objetivo claro es ofrecer ayuda, estímulo y apoyo para los jóvenes profesionales que se convertirán en los mejores sumilleres del futuro.

El Concurso Internacional de Jóvenes Sumilleres promueve la pericia y el conocimiento de los vinos. También ofrece al joven sumiller una oportunidad para mostrar sus habilidades y "saber hacer" en unas condiciones muy intensas y competitivas.

Este concurso anual está abierto a candidatos seleccionados por los Bailiatos Nacionales.







LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS

ACCR ASOCIACIÓN BENÉFICA

Para ayudar a los más desfavorecidos a través de un programa de ayuda educacional, social, cultural y humanitario, especialmente para niños de todas nacionalidades, sin importar su raza o religión.

La "Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs" (ACCR), es la entidad sin ánimo de lucro de la Chaîne des Rôtisseurs, creada con el claro objetivo de dar ayuda y asistencia a través de sus iniciativas y programas de ayuda benéfica en todo el mundo.

Por otra parte, gracias a sus conexiones internacionales, la Chaîne des Rôtisseurs puede crear un nexo directo evitando así cualquier pérdida en relación con las asignaciones de los fondos:

1 euro donado es igual a 1 euro distribuido.

Ana El Masry Foundation

El Cairo, Egypt

Senzacofini

Huànuco, Perú

Évora School of Gastronomy

Évora, Portugal

Ikusasa School of Cooking Durban

& Cape Town, South Africa



LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS

Webs de La Chaîne

La Chaîne des Rôtisseurs ha desarrollado una amplia presencia on-line con el fin de proporcionar a todos los miembros, y a todos los interesados, servicios e información relacionados con la Chaîne. Explora y descubre más sobre Chaîne des Rôtisseurs en los siguientes sitios web.

El sitio web en España, la fuente oficial de información en español y de la actualidad sobre la Chaîne, sus eventos y actividades:
www.chainespain.com

El sitio web internacional, editado por la Sede en París, la fuente oficial de información internacional sobre la Chaîne:
www.chainedesrotisseurs.com

El sitio web de News Online, que transmite en texto, fotos y videos los eventos de los Bailiatos en todo el mundo:
www.chainedesrotisseurs.com/newsonline

El sitio web de Competitions, para mantenerse al día con las competiciones internacionales de Jeunes Chefs Rôtisseurs y Jeunes Sommeliers:
www.competitions.chainedesrotisseurs.com

The International Pro Guide, un mapa interactivo en línea para ubicar a los miembros profesionales en todas partes del mundo:
maps.chainedesrotisseurs.com

The Social Wall, una compilación constantemente actualizada de los puestos de la Sede en Redes Sociales, promoviendo las actividades de todos los Bailiatos y Miembros vinculados a la Chaîne:
main.chainedesrotisseurs.com/social-widget

The Job Forum, un mercado en línea para crear relaciones entre demandantes de empleo y empleadores entre los miembros de Chaîne de todo el mundo:
www.chainedesrotisseurs.com/jobforum



**Chaîne des Rôtisseurs,
Association Mondiale de la Gastronomie**

La Chaîne des Rôtisseurs España

rosa.roman@chainespain.com

www.chainespain.com

-
- @chainespain
 - @chainespain
 - @chainespain
-

Oficina Internacional

43 rue du Rocher, 75008 Paris, France

TEL +33 1 42 81 30 12 | **FAX**. +33 1 40 16 81 85

chancellerie@chaine-des-rotisseurs.net

www.chainedesrotisseurs.com

Type your text

Competición International Jeunes Chefs

JCR@chainedesrotisseurs.com

www.competitions.chainedesrotisseurs.com

Competición International Jeunes Sommeliers

JCR@chainedesrotisseurs.com

www.competitions.chainedesrotisseurs.com

**ACCR: Asociación Caritativa
Chaîne des Rôtisseurs**

ACCR@chainedesrotisseurs.com



La Chaîne des Rôtisseurs

Asociación Mundial de la Gastronomía