

MÁSTER PROFESIONAL EN PERFECCIONAMIENTO EN COCINA

Cocina tradicional y moderna en un programa formativo diseñado para que mejores y aprendas nuevas técnicas y controles los sistemas de producción y gestión culinaria. Enfrentate a los productos con soltura y adquiere conocimientos técnicos que te permitan obtener un resultado óptimo. Un programa de 6 meses de duración, fundamentalmente práctico: talleres de cocina y 4 semanas de servicio real en el restaurante de la facultad. Una oportunidad para testar el diseño de tu proyecto culinario y mejorar tus competencias para el desarrollo de tu futuro profesional.

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
HORAS/ECTS	60 ECTS
CALENDARIO	09/02/2026 - 10/07/2026 Lun-Mar-Mie-Jue-Vie
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Presencial

Más información
e inscripción

PRESENTACIÓN

Este máster **presencial**, de **seis meses** de formación y **tres de prácticas**, ofrece a cocineros/as una **formación avanzada** para alcanzar la **excelencia culinaria**, combinando **técnicas tradicionales y modernas**, además de integrar valores en sostenibilidad y gestión de equipos. Guiado por **expertos**, el programa abarca desde la **cocina** y la **pastelería** hasta la **química culinaria** y el **diseño de oferta gastronómica**. Con "Learning Journeys", **se visitan centros innovadores** y **se aprende de referentes** del sector en masterclass y showcookings. Ideal para dar un salto cualitativo en la carrera, dominando el panorama gastronómico contemporáneo.

- **Periodo lectivo:** 10 de febrero 2025 - 11 de julio 2025
- **Horario:** de lunes a viernes de 09:00 a 14:00 horas*
- **Periodo de prácticas:** agosto - octubre 2025

MOTIVOS PARA HACER ESTE MÁSTER

- ✓ Te formarás con una metodología muy práctica: talleres de cocina, restaurante de prácticas de la facultad y prácticas externas en restaurantes de la red Basque Culinary Center.
- ✓ Mejorarás tu perfil profesional dominando la aplicación de las técnicas tradicionales y de vanguardia.

- ✓ Tendrás a tu disposición las mejores instalaciones punteras y medios adaptados para seguir ofreciendo una

PONTE AL NIVEL DE LAS COCINAS MÁS EXIGENTES

El entorno más real posible.

- ✓ Conocerás los fundamentos fisicoquímicos de las técnicas de la cocina clásica y moderna.

✓ Contarás con un equipo de profesores de alto nivel y con Master Class de cocineros invitados internacionales, recibiendo además un seguimiento y feedback personalizados de tu tutor para ir evolucionando día a día.

- ✓ Conocerás las propiedades gastronómicas y mejores aplicaciones de los productos.

- ✓ Obtendrás conocimientos en varias áreas: cocina, gestión de la producción, nutrición, desarrollo de habilidades personales, etc.

- ✓ Mejorarás tus competencias para el perfecto desarrollo de tu futuro profesional.

- ✓ El conocimiento profundo de la técnica te permitirá adaptarte a diferentes estilos de cocina.

- ✓ Formarás parte de Basque Culinary Center, un centro referente en estudios de gastronomía.

- ✓ Darás un salto cualitativo en tu carrera profesional, convirtiéndote en un cocinero altamente cualificado para diferenciarte en el mercado actual



PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

OBJETIVOS

- Desarrollar múltiples técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria para dar respuesta tanto a demandas gastronómicas básicas y cotidianas como elaboraciones complejas y creativas.
- Saber reconocer el óptimo punto de consumo de las materias primas. Desglosar las propiedades organolépticas de los alimentos para obtener su maridaje, conocer sus propiedades físico-químicas y su comportamiento en la cocina.
- Identificar las técnicas y el procesado de alimentos más adecuados e innovadores en función de las características del producto, del uso posterior, y de las necesidades de los clientes
- Adquirir habilidades básicas para dirigir y trabajar en equipo.
- Interiorizar y actuar según los valores y ética de un cocinero contemporáneo; así como estar sensibilizado con la sostenibilidad y los aspectos nutricionales y de alérgenos en el diseño de menús.
- Conocer los principales hitos de la historia de la gastronomía y la alimentación y estar actualizado en las tendencias del sector

DIRIGIDO A

El máster está dirigido a profesionales con el siguiente perfil:

- Técnico Superior en Dirección de Cocina
- Carreras técnicas en Gastronomía
- Otros estudios no reglados en cocina realizados en centros de referencia con equivalencia a las titulaciones anteriores o superiores
- Profesionales de la cocina que puedan acreditar con experiencia profesional o con formación no-formal un nivel de estudios igual a los arriba citados.

No es necesario que los/as aspirantes cuenten con una **experiencia profesional** en cocina para acceder al máster. La experiencia deseada es de 0-3 años.

PROGRAMA

Módulo	Asignatura
M1	El/la cocinero/a y el contexto actual de la cocina
M2	Técnicas culinarias: fundamentos, aplicaciones y elaboración de platos relacionados
M3	Gestión integral de una cocina: producción, logística, costes y gestión de equipos
M4	Taller de restaurante
M5	Proyecto Fin de Máster
M6	Prácticas curriculares

METODOLOGÍA

El Máster se imparte utilizando la metodología **learning by doing**, basada en la idea de que la mejor manera de aprender es **a través de la experiencia**. El proceso de enseñanza-aprendizaje está estructurado en las siguientes dinámicas:

- **Talleres prácticos de cocina:** 15 semanas donde trabajarás en técnicas avanzadas y fundamentos culinarios.
- **Masterclass de chefs invitados/as de referencia:** sesiones con grandes chefs. En ediciones pasadas hemos contado con Albert Adrià, Ángel León, Albert Boronat y Mario Sandoval, Toshi Narisawa.
- **Actividades para la activación de conocimiento:** dinámicas diseñadas para que consolides y puedas aplicar lo aprendido.
- **Taller de restaurante de Basque Culinary Center:** 5 semanas de práctica en nuestro espacio gastronómico abierto al público, donde pondrás en práctica los proyectos culinarios diseñados durante el curso.
- **Prácticas Externas:** tres meses en modelos de negocio gastronómicos. Sea restaurantes, empresas de catering y eventos de ámbito nacional e internacional. En ediciones anteriores se han realizado prácticas en Alchemist, Noma, Mirazur, The Glove, Massimo Bottura, El Celler, DiverXo, Mugaritz, Berasategui.

PRÁCTICAS CURRICULARES EXTERNAS

Podrás **poner en práctica tus conocimientos y adquirir experiencia** relevante para tu carrera profesional. Durante el proceso, **gestionamos de forma personalizada tus prácticas**, teniendo en cuenta tu perfil y las oportunidades disponibles. Además, contarás con una **sesión informativa y asesoramiento personalizado** con el/la coordinador/a para evaluar opciones y ajustar expectativas. Es importante considerar tu situación actual y objetivos profesionales, ya que las prácticas requieren una **dedicación de tres meses a tiempo completo**, con posibilidad de extensión. Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar tus experiencias previas**.

LEARNING JOURNEYS

Son viajes de aprendizaje en los que visitarás **diversas empresas gastronómicas y centros del sector primario, dedicados a la agricultura, ganadería y pesca**. El objetivo es que **vivas experiencias que te ayuden a comprender mejor la cadena de suministro de alimentos y aplicar conocimiento en tu práctica culinaria**. En ediciones pasadas se han realizado viajes a: Quesería Aranburu en Idiazabal; Hotel Restaurante Casa Enrique en Cantabria; Casa Seguí en Alicante y la Cofradía de Pescadores de Getaria

MATRÍCULA

El sistema de admisión de Basque Culinary Center tiene un doble objetivo:

- Asegurar que los/las candidatos/as **poseen el nivel académico y competencias personales necesarias** para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.
- Comprobar que el máster **responde a las necesidades e inquietudes** formativas de los/las candidatos/as.

El plazo para la presentación de candidaturas está abierto hasta fin de plazas.

1 REALIZAR LA INSCRIPCIÓN

El primer paso es realizar la inscripción online y proceder a hacer el pago de la tasa de inscripción. Enviar a admisiones@bculinary.com la siguiente documentación.

- El *Curriculum Vitae*
- 1 Foto tamaño carné
- Fotocopia DNI o pasaporte en vigor
- Carta de Motivación
- Certificado académico de los estudios realizados (expediente, diploma o certificado)

2 PROCESO DE ADMISIÓN

El comité de Admisión **valorará tu formación y experiencia.**

Te citaremos a una **entrevista personal online** para saber más sobre ti y conocer tu motivación para realizar el máster.

3 ADMISIÓN Y RESERVA DE PLAZA

Te informaremos sobre el **estado de tu candidatura.**

En caso de ser admitido/a, se te solicitará que procedas al abono de la reserva de plaza. En este momento te facilitaremos los documentos necesarios para tramitar el visado de estudios o solicitar becas de estudios en tu país de origen.

En caso contrario, te orientaremos sobre otras opciones disponibles y se reembolsará la tasa de inscripción.

Aviso para estudiantes internacionales: Para cursar un programa formativo superior a 90 días de duración los/as estudiantes provenientes de países de fuera del espacio Schengen necesitan tramitar un **VISADO DE ESTUDIANTE DE LARGA DURACIÓN** para poder residir legalmente en España. La Facultad facilitará a cada estudiante la documentación necesaria para la gestión del visado una vez la reserva de plaza esté confirmada.

Además, el/la estudiante deberá tramitar el resto de los requisitos que le indiquen desde la Embajada de España. Puedes consultar el proceso completo de la gestión en este apartado de [trámites previos al viaje](#). **Basque Culinary Center facilitará** la siguiente documentación académica, necesaria para la gestión del visado:

1. Certificado de matrícula firmado y sellado por Basque Culinary Center
2. Programa formativo sellado por Basque Culinary Center
3. Calendario académico sellado por Basque Culinary Center

Consultas y más información en: [cursos@bculinary.com](mailto: cursos@bculinary.com)

TESTIMONIOS

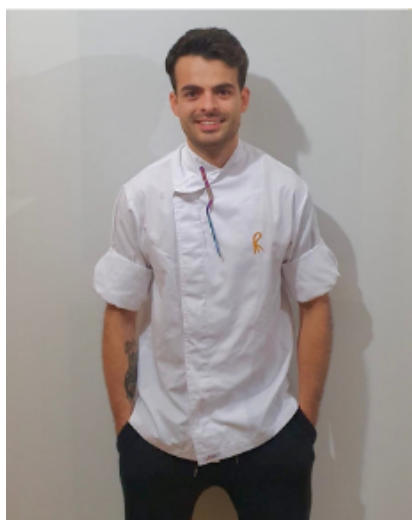


"Mi **experiencia general** en el máster fue **muy positiva**, exigente pero muy enriquecedora. Gracias a mi paso por Basque Culinary Center, actualmente soy el **chef ejecutivo de mi restaurante**.

Este máster me ha servido para lograr **dar ese paso hacia adelante** de forma firme, **tomando las decisiones correctas** en mi **negocio** y en mi **vida**."

GEORGES ISAAC REISS GÓMEZ

Alumno de la 2ª edición del
Máster de Perfeccionamiento en Cocina



"Lo que **más valoro** del máster es su **alto nivel**, en cuanto a la **técnica** y los **productos**, el **equipo** con el que se trabaja en el día a día, así como los **profesores** con los que tuve la oportunidad de compartir. Todo ello sumándole los **conocimientos** adquiridos durante el máster, **te hacen destacar en el campo laboral**."

JUAN JOSÉ SOLANO FONSECO

Alumno de la 2ª edición del
Máster de Perfeccionamiento en Cocina

COLABORADORES/ PATROCINADORES



PRECIO

12.550 €

Importe anual previsto para
2024-25

60 ECTS

Este importe se deberá abonar de manera fraccionada, así:

150€ a la presentación de la candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido/a).

- El 25% de la totalidad, 3.100 € a la confirmación de admisión en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe en 3 cuotas de 3.100 € que se abonarán durante el curso académico.

El precio del máster incluye:

- Uniforme de Basque Culinary Center.
- Material académico y acceso a la plataforma de aprendizaje.
- Learning journey (gastos de transporte y alojamiento).
- Masterclass de chefs invitados/as.
- Gestión de las prácticas curriculares.
- Emisión y envío del título/diploma.
- Acceso a las más de 5.000 referencias de la Biblioteca de la Facultad.
- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center: [Bculinary Alumni](#)

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/master-de-perfeccionamiento-en-cocina>