Mondragon Unibertsitatea

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PASTELERÍA DE RESTAURANTE

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	04/05/2026 - 05/06/2026 Lun-Mar-Mie-Jue-Vie
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Presencial

Más información e inscripción

PRESENTACIÓN

Diseña postres con identidad propia aplicando técnicas de pastelería contemporánea.

La pastelería profesional requiere **precisión técnica** y una **visión creativa** capaz de transformar ingredientes en elaboraciones memorables. Este **Curso de Especialización de Pastelería de Restaurante** está dirigido a **profesionales que buscan perfeccionar sus habilidades en el desarrollo de postres de restaurante**, aplicando técnicas modernas con foco en la restauración.

Durante cinco semanas, te sumergirás en un entorno práctico que replica las **exigencias reales del sector gastronómico**. El Curso comienza con el dominio de **fundamentos esenciales** —creación de masas, cremas, mousses y gelificados— abordando su comportamiento y el equilibrio de texturas. Posteriormente, trabajarás en la **formulación de helados**, optimizando estructuras, consistencia y sabor mediante el análisis técnico de ingredientes.

A lo largo del Curso, **desarrollarás propuestas de postres emplatados con narrativa gastronómica propia**, combinando técnicas, sabores y presentación con enfoque creativo. Además, aprenderás a aplicar gelificantes, espesantes y procesos específicos para lograr precisión en cada elaboración. El Curso finaliza con un bloque intensivo sobre **chocolate y petit fours**, en el que comprenderás formulaciones esenciales, atemperados y diseño de bombones.

Al finalizar, estarás preparado/a para **desempeñarte en partidas de postres en restaurantes**, aplicar **procesos de formulación en helados** y desarrollar **propuestas dulces con identidad propia**.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

- **Fecha de inicio:** 4 de mayo 2025
- **Apertura de inscripciones:** 9 de diciembre 2025
- **Idioma:** Español
- **Duración:** 6 ECTS
- **18 plazas** máximo
- **Modalidad:** Presencial
- **Lugar de impartición:** Basque Culinary Center

- **Período lectivo:** del 4 de mayo al 5 de junio de 2025
    - **Clases presenciales:** de lunes a viernes, de 15:00h a 20:00h (CEST)
        - **Algunas sesiones podrían desarrollarse en horario de mañana si la actividad lo requiere.*
    - **Titulación:** Curso de Especialización en Pastelería de Restaurante

PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ
+34 688 603 800
cursos@bculinary.com

OBJETIVOS

- **Consolidar** los fundamentos esenciales de la pastelería aplicada a la restauración, comprendiendo la estructura y comportamiento de masas, cremas y texturas.
- **Explorar** técnicas contemporáneas en el mundo dulce de restaurante, incluyendo gelificaciones, emulsiones y procesos de estabilización para optimizar resultados.
- **Desarrollar** habilidades clave en formulación de helados, permitiendo modificar y crear recetas ajustando ingredientes y proporciones con precisión.
- **Perfeccionar** la construcción de postres de restaurante, integrando concepto, sabor y emplatado con un enfoque creativo y gastronómico.
- **Aplicar** un enfoque gastronómico integral en la pastelería de restaurante, garantizando que cada elaboración responda a los estándares actuales de la alta pastelería.

DIRIGIDO A

El **Curso de Especialización de Pastelería de Restaurante** está diseñado para profesionales que **buscan especializarse en la creación de postres en entornos de restauración**, fortaleciendo sus habilidades en **técnica pastelera, formulación y diseño de emplatados** y aplicando conocimientos en contextos **gastronómicos de alta exigencia**.

Perfiles recomendados:

- **Personas con formación en gastronomía, pastelería o cocina** (ciclos formativos, estudios técnicos, certificaciones profesionales o formación superior) que deseen especializarse en la pastelería de restaurante, combinando técnica y creatividad en entornos profesionales.
- **Pasteleros/as de restaurantes, hoteles, obradores o catering** que buscan ampliar su conocimiento en técnicas contemporáneas y formulación para desarrollar postres con identidad propia.
- **Chefs, jefes de partida y cocineros/as con experiencia profesional** interesados/as en integrar el mundo dulce en su formación, comprendiendo la formulación y las técnicas esenciales para la partida de postres.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el Curso?
Si tu formación o experiencia no está incluida en los listados y te interesa este Curso de Especialización, **contáctanos** para evaluar tu caso y brindarte información personalizada.

PROGRAMA

Módulo I: Repaso de elaboraciones esenciales de pastelería

- Masas batidas, pastas y bases
- Texturas cremosas y espumosas
- Atemperado de chocolate

Módulo II: Formulación básica

- Heladería y sus materias primas

Módulo III: Procesos creativos enfocados a postres de restaurantes

- Métodos creativos y tendencias dulces

Módulo IV: Técnicas contemporáneas básicas. Fundamentos y aplicaciones

- Espumas: con base de grasa, gelatina, féculas, albúmina, calientes y frías
- Aires: con alcohol, chocolate, grasas
- Espesantes y Gelificantes: pectinas, gelatina, agar-agar, iota
- Nuevos productos: obulato, nitrógeno líquido, maltodextrina

METODOLOGÍA

El **Curso de Especialización de Pastelería de Restaurante** se imparte bajo una **metodología práctica, dinámica y orientada a la aplicación real en el sector**. A través del enfoque **learning by doing, talleres prácticos y estudios de caso**, desarrollarás **habilidades esenciales para ejecutar con precisión, creatividad y criterio técnico en el entorno profesional de la pastelería de restaurante**.

¿Cómo es la dinámica del Curso?

- **Clases teórico-prácticas.** Aprenderás a partir de demostraciones y ejercicios aplicados, centrados en la estructura de masas, cremas, mousses y gelificados, así como en formulaciones de helados. Estas sesiones sientan las bases teóricas y técnicas para avanzar con criterio profesional.
- **Talleres intensivos.** Aplicarás técnicas clave de pastelería de restaurante en sesiones prácticas supervisadas por el equipo docente, trabajando postres emplatados, técnicas de formulación, emulsionantes, espesantes y procesos de atemperado en chocolate.
- **Estudios de caso.** A través de la construcción de postres con narrativa, abordarás desafíos como el equilibrio entre técnica, concepto y sabor, desarrollando elaboraciones que respondan a un hilo conductor gastronómico.
- **Masterclasses con expertos/as.** Participarás en sesiones impartidas por profesionales invitados del sector, que compartirán sus enfoques, trayectorias y tendencias actuales en pastelería contemporánea aplicada a la restauración.

Este enfoque te permitirá:

- **Perfeccionar** técnicas esenciales y avanzadas.
- **Comprender** las bases de la formulación aplicada al mundo de helados.
- **Dominar** la armonía de sabores y emplatado, construyendo postres con identidad propia.
- **Integrar** innovación y creatividad en cada elaboración, explorando metodologías contemporáneas.

Viaje de aprendizaje (*Learning Journey*): Vivirás una experiencia de inmersión en un destino referente en la pastelería, como Bayonne, ciudad de referencia en chocolatería y pastelería. Acompañado/a por docentes del Curso, podrás:

- Visitar espacios emblemáticos como **Mounsier Txokola**, **Chocolat Cazenave** y **Pâtisserie Bahamas**.
- Conocer y explorar productos locales y su integración en la gastronomía dulce.

Interactuar con profesionales locales, profundizando en la conexión entre **tradición e innovación** en la pastelería del suroeste francés.

MATRÍCULA

El **Curso de Especialización en Pastelería de Restaurante** cuenta con un proceso de admisión que garantiza que los/as candidatos/as posean el nivel y las competencias necesarias para afrontar con éxito el programa.

1. **Realizar la inscripción**

Los/as interesados/as deberán completar la inscripción online y abonar la **tasa de inscripción de 150 €**. Además, deberán preparar la siguiente documentación:

- Curriculum Vitae actualizado
- 1 fotografía tamaño carnet
- Fotocopia de DNI o pasaporte
- Carta de motivación para la realización del programa

1. **Proceso de admisión**

El comité de admisión valorará la candidatura y dará una respuesta en un **plazo máximo de una semana**.

En caso de que el perfil cumpla los requisitos, se informará sobre los **siguientes pasos para reservar plaza**.

Si el/la candidato/a no es admitido/a, se procederá al **reembolso de la tasa de inscripción**.

1. **Aviso para estudiantes internacionales**

Para formaciones de menos de 3 meses, en la mayoría de los casos no se requiere visado.

Si por nacionalidad se exige, se deberá tramitar un **visado tipo C**.

Para formaciones superiores a 90 días (Curso Avanzado), será necesario un visado de estudiante de larga duración.

Basque Culinary Center facilitará la siguiente documentación para la gestión del visado:

- Certificado de matrícula firmado y sellado
- Programa formativo sellado
- Calendario académico sellado

Consultas y más información: cursos@bculinary.com

PERFIL DE SALIDA

Al finalizar el Curso, estarás capacitado/a para aplicar tus conocimientos en diversas áreas dentro del sector gastronómico. Algunas aplicaciones incluyen:

- **Restauración y Hostelería**
  - Pastelero/a de restaurante: especialización en postres de restaurante, utilizando conocimientos sobre texturas y emplatado para integrarse en partidas de pastelería en modelos de negocio gastronómicos.
  - Cocinero/a con especialización en postres: expansión de habilidades culinarias para integrar el mundo dulce en la propuesta del restaurante, con dominio de técnicas de emulsiones, gelificados y mousses.
- **Emprendimiento gastronómico**
  - Emprendedor/a en pastelería de restaurante: creación de conceptos y propuestas innovadoras en la oferta dulce de negocios gastronómicos, integrando técnicas de formulación y tendencias actuales.

PRECIO

3.320 €

Este importe podrá abonarse fraccionado de la siguiente manera:

- **150 €** a la presentación de candidatura (reembolsables si no eres admitido/a).
- **268 €** (40%) a la confirmación de admisión (reserva de plaza).
- **902 €** con 2 semanas de antelación al inicio del curso.

Este Curso es **bonificable a través de FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena en España**. Consulta las condiciones y cómo tramitar la bonificación al formalizar tu matrícula aquí.

El precio incluye:

- Material académico
- Uniforme Basque Culinary Center.
- Emisión del título/diploma

- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center: Bculinary Alumni

---

https://www.mondragon.edu/cursos/es/pasteleria-de-restaurante