

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PASTELERÍA DE RESTAURANTE

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

HORAS/ECTS 5 HORAS

CALENDARIO 02/05/2022 - 27/05/2022 Lun-Mar-Mie-Jue-Vie

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Presencial

Más información
e inscripción

PRESENTACIÓN

El mundo dulce desde el punto cero.

Desde siempre se ha buscado dar un giro a los grandes clásicos, y la pastelería no es una excepción a este concepto. Nuestro programa sumerge a los estudiantes en el apasionante mundo de la pastelería, donde **la tradición se fusiona con la creatividad para dar vida a nuevas joyas dulces que conservan su esencia única**. A lo largo del curso, los participantes aprenderán desde los fundamentos, **profundizando en las técnicas y formulaciones esenciales para convertirse en auténticos expertos en la creación de postres**. Este programa les proporcionará **la disciplina, la técnica y la confianza** necesaria para que den vida a sus propias obras maestras pasteleras.

- **Periodo lectivo:** abril - mayo 2025, 4 semanas
- **Horario:** de lunes a viernes, de 15.00h a 20.00h
- **Nº de plazas:** 18 plazas máximo

PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

OBJETIVOS

El curso diseñado para aportar una visión complementaria y un mayor registro de opciones que puedes elaborar en la cocina dulce.

- **Consolidar y profundizar** las bases de la pastelería tradicional tanto a nivel de restaurante como de obrador.
- **Dominar** la aplicación de técnicas culinarias de vanguardia aplicadas al mundo dulce.
- **Adquirir** las bases de la formulación para crear recetas propias.
- **Trabajar** el registro gustativo de la cocina dulce.

DIRIGIDO A

El programa de especialización está dirigido a **profesionales del sector, con formación y/o experiencia laboral previa en el sector** con inquietud en aprender a crear nuevas elaboraciones dulces desde cero.

- Pastelero/a de obrador
- Repostero/a de restaurante
- Cocinero/a con experiencia profesional
- Profesorado de centros de educación en gastronomía

También está dirigido a estudiantes de cocina o pastelería que quieren ampliar sus conocimientos en el mundo dulce.

PROGRAMA

Módulo 1: Repaso de elaboraciones esenciales de pastelería

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

Módulo 2: Formulación básica

- Heladería y sus materias primas

Módulo 3: Procesos creativos enfocados a postres de restaurantes

- Métodos creativos y tendencias dulces

Módulo 4: 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

Módulo 5: Desarrollo de un menú dulce

Para finalizar el curso, cada grupo, compuesto entre 3 - 4 estudiantes, confeccionará una carta de postres de restaurante que constará de 5 pases y que se defenderá ante un jurado profesional.

METODOLOGÍA

El programa se imparte aprovechando la metodología ***learning by doing***, que se basa en la idea de **que la mejor manera de aprender es a través de la experiencia práctica y la acción directa**. En lugar de centrarse exclusivamente en la teoría y la instrucción pasiva, esta metodología promueve **que los estudiantes adquieran conocimientos y habilidades al participar activamente en actividades prácticas y proyectos reales**.

¿Cómo es la dinámica del curso?

- Los lunes y martes serán sesiones más conceptuales e inspiradoras. Estas sesiones se abordarán tanto en clases teóricas como demostrativas de la mano de profesores expertos en cada materia de Basque Culinary Center.
- El resto de la semana, el/la estudiante traspasará todos los conceptos aprendidos, a técnicas y recetas en talleres prácticos. Pondrá en práctica la aplicabilidad de las técnicas vistas con un enfoque creativo e innovador.
- Previo a cada sesión el/la estudiante realizará trabajos de activación de conocimiento y contará con una plataforma de apoyo de fácil manejo que le servirá de referencia en su aprendizaje.
- Al final del curso, con el objetivo de aplicar los conocimientos adquiridos, se trabajará en grupo un menú degustación dulce. Este menú se presentará la última semana y se recibirá feedback de trabajos y proyectos realizados.

MATRÍCULA

Basque Culinary Center tiene un **sistema de admisión** cuyo objetivo es asegurar que nuestros estudiantes poseen el nivel académico y competencias personales necesarias para superar con éxito este plan de estudios.

1 PREINSCRIPCIÓN

Las personas interesados deberán realizar la **inscripción online** y hacer el pago de la tasa de inscripción.

Además, deberá de enviar a admisiones@bculinary.com la siguiente documentación:

- El Curriculum Vitae actualizado.
- 1 Foto tamaño carnet.
- Fotocopia DNI ó pasaporte.
- Carta de Motivación para la realización del programa formativo.

2 PRESENTACIÓN DE LA CANDIDATURA

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

Se irá dando respuesta al estado de las solicitudes en el plazo aproximado de un mes desde su presentación.

Aviso para estudiantes internacionales: Para realizar un programa formativo de una **duración total inferior a 3 meses no se requiere visado en la mayoría de los casos**. Si por nacionalidad se requiere un visado([consulta el listado de países](#)), se deberá solicitar un visado tipo C para poder entrar en España. Para estas formaciones de corta duración, el/la estudiante deberá viajar con la documentación que acredite la matrícula en el curso y resguardo del seguro médico que cubra la duración total de su estancia en España.

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

PRECIO

3.130€

Este importe podrá abonarse fraccionado de la siguiente manera:

- 150 € a la presentación de candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido).
- El 40% del importe, es decir, 1.192 €, a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe, es decir, 1.788€, con dos semanas de antelación al comienzo del programa.

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](#)