

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PERFECCIONAMIENTO DE TÉCNICAS CULINARIAS

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

HORAS/ECTS 125 HORAS

CALENDARIO 26/05/2025 - 27/06/2025 Lun-Mar-Mie-Jue-Vie

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Presencial

Más información
e inscripción

PRESENTACIÓN

Da un mayor grado de perfección a tu técnica.

¿Has estudiado cocina y sientes que todavía tienes mucho que aprender? ¿Tienes una larga experiencia como cocinero/a pero nunca has recibido formación? A lo largo de **5 semanas**, los estudiantes, guiados por docentes de **Basque Culinary Center** y cocineros/as invitados/as, **perfeccionarán su técnica culinaria**; un recorrido por las técnicas de **manipulación y conservación, cocción, pastelería y panadería**, que le permitirá afianzar su **base de conocimientos** y adquirir **nuevas habilidades** en la **elaboración y presentación de platos**.

- Próxima edición: **26 DE MAYO 2025**
- Período lectivo: 26 de mayo - 27 de junio 2025
- Horario: de lunes a viernes de 8:30 a 13:30h (CEST)
- 5 semanas de duración
- Clases presenciales muy prácticas. learning by doing
- Modelo educativo avanzado, incorporando las más avanzadas metodologías
- Titulación de la facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center



**¡MATRICULA ABIERTA HASTA FIN
DE PLAZAS!**

PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

OBJETIVOS

- **Dominar** las técnicas culinarias fundamentales. Proporcionar a los participantes las habilidades y conocimientos necesarios para perfeccionar las técnicas básicas de la cocina, incluyendo cortes, preparación de ingredientes y métodos de cocción
- **Explorar** la creatividad en la cocina. Fomentar la creatividad y la experimentación culinaria alentando a los estudiantes a desarrollar platos innovadores y presentaciones únicas
- **Desarrollar** un dominio técnico avanzado. Permitir que los participantes perfeccionen sus habilidades culinarias a un nivel avanzado, explorando técnicas más sofisticadas y especializadas en la preparación de alimentos

DIRIGIDO A

El programa está dirigido a personas con los siguientes perfiles:

- Profesionales del sector, con formación y/o experiencia laboral previa como por ejemplo:
 - Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
 - Graduados/as en estudios de cocina.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el curso? No dudes en contactar con nosotros/as, el equipo de coordinación del curso valorará tu formación y experiencia y te daremos una respuesta.

PROGRAMA

1. El cocinero actual y el contexto de la cocina:

- La química culinaria.
- La calidad de los alimentos.
- Las materias primas.
- La historia de la cocina.
- Los grandes hitos de los cocineros.

2. Técnicas culinarias: Fundamentos, aplicaciones y elaboración de platos relacionados.

2.1 Técnicas de manipulación y conservación de alimentos:

- Técnicas de preparación y limpieza de alimentos
- Técnica de pre-elaboraciones de alimentos crudos
- Técnica de ahumado y la salazón
- Técnica de cocción en ácidos: marinados, ceviches y encurtidos
- Técnica de vacío: diferentes aplicaciones. La conservación.

2.2 Técnicas de cocción aplicadas a la cocina

- Técnicas de caldos, fondos, consomés, cremas y salsas: cocciones lentas, diferentes métodos de colados y clarificados.
- Técnicas de cocción con agua; escaldados, blanqueados...
- Técnica de cocción en grasas: frituras, confitados, pochados.
- La parrilla y el horno de brasa.

2.3 Visualización y práctica de las técnicas aplicadas a:

- Verduras.
- Carnes.
- Pescados.
- Mariscos.
- Cereales.

2.4 Elaboraciones básicas de pastelería de restaurantes:

- Bizcochos.
- Masas.
- Helados.
- Salsas mousses.
- Ganache.

2.5 Elaboraciones básicas de panadería:

- Metodología.
- Técnica.
- Práctica.

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**.

El curso, tomando en cuenta esta forma de aprendizaje, cuenta con las siguientes características:

- Cursos fundamentalmente prácticos: explicación de técnicas y elaboración de platos relacionados
- Contenidos transversales que completan las competencias a adquirir por el estudiante: química culinaria, calidad de los alimentos, etc
- Trabajos de activación de conocimientos previos a cada sesión formativa
- Seminarios extra y participación en las actividades de Basque Culinary Center
- Learning journeys: Visita gastronómica acompañada de una experiencia gastronómica

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

TITULACIÓN QUE SE OBTIENE

Titulación de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center

PERFIL DE SALIDA

Tras realizar el curso podrás desempeñar cargos como:

- **Pastelero/a:** trabajar en pastelerías u otros modelos de negocio gastronómicos enfocados al dulce.
- **Emprendedor/a Gastronómico:** aplicar habilidades culinarias en establecimientos nuevos, como cafeterías o negocios de catering.

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 60% del importe, es decir, 1.788€, con dos semanas de antelación al comienzo del programa.

El precio incluye:

- Material académico para el buen seguimiento de las clases presenciales
- Uniforme para los talleres prácticos compuesto por delantal, gorro, pantalón y bata.
- Learning journey (gastos de transporte y alojamiento).
- Emisión del título