

SUKALDARITZAKO TEKNIKAK ETA SORMENA BARATZETIK ESPEZIALIZAZIO IKASTAROA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/06/03 - 2025/06/03 As-At-Az-Og-Or
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Aurrez aurrekoa

Informazio gehiago
eta izen-ematea

AURKEZPENA

Egin ezazu bat gorantz ari den joera honekin; nazioarte mailako jatetxerik onenek aplikatzen dute dagoeneko

Basque Culinary Center-en Sukaldaritza Teknikak eta Sormena baratzetik ikastaroak oinarria, lurra eta baratzezaintzaren oinarriak ezagutu nahi dituzten profesionalei zuzenduta dago, eta produktuei aplikatu beharreko sukaldaritza-tekniketan murgildu nahi dute, hala nola hartziduretan, ozpinetan eta botoetan.

Ezagutzen al duzu tokiko produktuen erabilera defendatzen duen eta jasangarritasunarekin oso lotuta dagoen nazioarteko **from farm to table mugimendua**? Espezializazio-ikastaro hau oso lotuta dago gaur egun horren boladan **dagoen joera horrekin, eta oinarrirako itzulera bat da**, sukaldean makina bat aukera ematen dizkiguna.

Ikastaro eksklusibo honetan lehen **ezerezetik baratze bat sortzen ikasi ahal izango duzu**. Lurzorua ebaluatzea izango da abiapuntua, eta hura mantentzen ikasiko duzu, baratzea beti prest egon dadin. **Baratzezaintzako ezagupenak** izatea funtsezkoa da zure **plateretan sormena lantzeko** aukera emango dizun produktu on bat izateko. **Sasoiko produktuak eta sukaldaritzako teknikak uztartzen ditu ikastaro honetan, barazkiak, landareak eta belarrak dira protagonista**, eta mundu osoko gero eta jatetxe gehiagoren sormen-eredu horretara hurbiltzeko aukera ematen digu.

- Lehenengo edizioa: 2021eko iraila
- Lau asteko iraupena
- Eskola eta tailer praktikoak sukaldean eta baratzean bertan
- Ordutegia: astelehenetik ostiralera, 09:00etatik 14:00etara.
- Plaza mugatuak
- Izena emateko epea zabalik, plazak amaitu arte
- Basque Culinary Centerreko Gastronomia Zientzien Fakultateko titulazioa



PERSONA DE CONTACTO

FRAN CESTERO

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

HELBURUAK

Ondorengo gaitasunak garatzea:

- Baratzezaintzaren oinarria, lurra eta oinarriak ezagutzea, kalitate handieneko produktuak hazteko.
- Sukaldaritzako teknikak, hala nola hartzidurak, ozpinetan ontzea eta botilaratzea.

NORI ZUZENDUA

Gehiago ikasteko eta, baratzeak eskaintzen digun sormenetik, jatorritik eta produktutik, sukaldaritzaren abangoardian posizionatu nahi duten **sukaldariei, chefei eta sukaldaritzan prestakuntza duten pertsoneri zuzenduta dago** espezializazio-ikastaro hau.

Deskubri ezazu baratzezaintzak eta landare-sukaldaritzak eskaintzen digun guztia, zure plateretan aplikatu dezazun.

PROGRAMA

Hauexek dira espezializazio-ikastaroaren edukiak:

- Baratzea, Gastronomiaren munduan sormen-eredu gisa.

- Denboraldietan oinarritutako sukaldaritza.
- Produktuen gehieneko kalitate-kontrola.
- Inspirazioa naturan eta ingurunean barrena.
- Produktu eta barietate ezezagun eta berrien erabilera.

- Sukaldaritzako Teknikak:

- Baratzearen joera globalak goi mailako Gastronomian.
- Abangoardiako teknikak eta produktu-sukaldaritza.
- Landare-gozogintza.
- Sukaldaritzako kontserbatze-teknikak: hartzidura, ozpinetakoak, poteratutakoak...
- Aprobetxamendua, eta Zero Waste.

- Baratzezaintzako teknikak: Barazkien, belarren eta landareen oinarriak, landaketa eta mantenua.

- Topografiaren eta lurzoruaeren ebaluazioa.
- Sukaldaritzarako baratze baten planifikazioa.
- Lan praktikoa: baratzea prestatzea eta mantentzea.
- Ereitea, ugaltzea eta birlandatzea.
- Baso-belarren eta gutxi erabiltzen diren landareen munduan hasia.
- Jasangarritasuna eta Zero Waste.

Learning by doing delakoa da ikastaroaren metodologia, praktikari eta gaitasun profesionalak eskuratzeari arreta berezia eskaintzen dien hezkuntza-eredua.

METODOLOGIA

Learning by doing hezkuntza-ereduaren bitartez ikasiko dute eta eskuratuko dituzte gaitasun profesionalak ikasleek; eredu hori praktikoa, osoa eta esperientzia bidezkoa da, eta honako alderdi hauetan oinarritzen da:

- Sukaldaritzako tailer praktikoak: sukaldaritzako teknikak aplikatzea eta platerak prestatzea.
- Basque Culinary Centerren baratzean lan egitea
- Irakurketak, aurkezpenak eta hausnarketak.
- Prestakuntza-saioa baino lehen ezagupenak aktibatzekeo jarduerak.
- Ikaskuntza-bisita.

MATRIKULA

Basque Culinary Centerrek badu onarpen-sistema bat, eta haren helburua da gure ikasleek ikasketa-plana arakastaz gainditzeko eskatzen diren aurretiazko ezagupenak dituztela ziurtatzea.

1 AURRETIKO IZEN-EMATEA

Lehenengo urratsa da izen-ematea online egitea, eta izena emateko tasa (150€) ordaintzea. Gainera, ondorengo dokumentazioa bidali beharko da admisiones@bculinary.com helbide elektronikora:

- Curriculum, eguneratuta.
- Karnet tamainako argazki bat.
- NAN agiriaren edo pasaportearen kopia.
- Motibazio-gutuna.

2 HUTAGAITZAK AURKEZTEA

Plazak amaitu arte egongo da irekita onarpen-prozesua. Hautagaitza aurkeztu ondoren, hilabete inguruko epean jakinaraziko zaio ebazpena izangaiari.

Nazioarteko ikasleentzako oharra: Hiru hilabetez azpiko guztizko iraupena duen prestakuntza-programa bat egiteko, kasurik gehienetan ez da bisa behar izaten. Nazionalitateagatik (kontsultatu herrialdeen zerrenda) bisa beharrezkoa bada, C erako bisa eskatu beharko da Espainian sartu ahal izateko. Iraupen laburreko prestakuntza-ekintza hauetarako, ikastaroan matrikulatuta dagoela egiaztatzen duen dokumentazioarekin eta Espainian dagoen bitartean estaldura emango dion mediku-asegurua frogagiriarekin bidaiatu beharko du ikasleak.

Basque Culinary Centerrek bisa kudeatzeko beharrezkoa den ondorengo dokumentazio akademikoa emango die ikasleei:

- Matrikularen ziurtagiria, Basque Culinary Centerrek sinatuta eta zigilatuta
- Prestakuntza-programa, Basque Culinary Centerrek zigilatuta E
- gutegi akademikoa, Basque Culinary Centerrek zigilatuta

PREZIOA

2.775€

Kostu osoa honela ordaindu beharko da::

- 150€, hautagaitza aurkezterakoan (onartua ez izanez gero, osorik itzuliko zaio izangaiari)..
- Zenbatekoaren % 40, hau da, 1.050 €, izangaiari onartua izan dela baieztatzen zaionean, plaza erreserbatzeko kontzeptu gisa.
- Zenbatekoaren % 60, 1.575 €, programa hasi baino 2 aste lehenago.