

JATETXEETAKO GOZOGINTZAN ETA SUKALDARITZA GOZOAN MASTERRA MASTER PROFESIONALA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
ECTS/ORDUAK	60 ECTS
EGUTEGIA	2022/10/03 - 2023/07/16 As-At-Az-Og-Or
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Aurrez aurrekoa

Informazio gehiago
eta izen-ematea

AURKEZPENA

Pastry chefa izan nahi duzu?

Jabetu sukaldaritzako zapore gozoez eta formulatzeko gakoez.

Jatetxeetako Gozogintzako eta Sukaldaritza Gozoko Masterra da **sukaldari batek jatetxeko gozogintzan espezializatzeko** behar duen prestakuntza. Izan ere, espezialitate horrek kualifikazio handiko profesionalak behar ditu.

Ikasketa-programaren bidez, ikaslea **gozogintzari buruzko abangoardiako sukaldaritza-teknikez** jabetuko da, eta bere zentzumen- eta sorkuntza-trebeziak garatuko ditu, zentzumen guztiak suspertuko dituzten azkenburu koherenteak egiteko.

Ikasketa-plan zaindua: osagaiak, gozogintzako prozesuak eta teknikak, tradizioaletik abangoardiaraino.

Metodologia praktikoan oinarritua: dastatzeak, lantegiak, sorkuntza-lanak, master bukaerako proiektua, praktikak enpresetan, **irakasle adituak eta erreferentziako sukaldari eta gozogileekin egindako saioak**, mintegi osagarriak Parisen, eta ikasteko bisitak gozogintza-lantegietara, jatetxeetara eta gozogintzan espezializatutako elikagaien industriara.

MASTER HAU EGITEKO ARRAZOIAK

- ✓ Jatetxeetako gozogintzan eta sukaldaritza gozoan espezializatuko zara eta teknikarik abangoardistenak ezarri ahal izango dituzu postreen sukaldaritzan.
- ✓ Gozogintza-alorreko erreferentziako beste zentro batzuetan jarraituko duzu prestatzen.

✓ **Teknika bakoitzaren prozesu fisiko-kimikoei buruzko oinarri zabala barneratuko duzu eta, horri esker, proposamen koherente eta berritzaileak sortu ahal izango dituzu.**

✓ **Ikasketa-bisiten bidez, ikasgelan lehengaiak, elaborazio-prozesuei eta abarrei buruz ikasitakoa osatu ahal izango duzu.**

✓ **Gozogintzan erabiltzen diren lehengaiak sakon ezagutu eta zeure zentzumen-trebeziak garatuko dituzu.**

✓ **Nazioko nahiz nazioarteko jatetxe ospetsuenetako postreen sailean egingo dituzu praktikak.**

✓ **Gozogintzako eta sukaldaritza gozoko aditurik onenekin prestatuko zara.**

✓ **Instalaziorik eta baliabiderik hoberenak izango dituzu eskura, ahalik eta errealena den ingurune batean.**

✓ **Masterrak hartzen dituen Gozogintzako eta Sukaldaritza Gozoko master class-etan parte hartuko duzu, nazioko eta nazioarteko erreferentziako profesionalen osatutako talde batekin.**

✓ **Basque Culinary Centerreko kidea izango zara. Espainian Gastronomía Zientzien Fakultate bakarra da eta munduko sukaldaririk garrantzitsuenen aitortza eta laguntza du.**

✓ **Sukaldariak jatetxeetako gozogintzan eta sukaldaritza gozoan espezializatzeko behar duen prestakuntza guztia lortuko duzu.**

HARREMANETARAKO PERTSONA

FRAN CESTERO

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

HELBURUAK

- Gozogintzako teknika eta elaborazio tradizionalei buruzko ezagutza-oinarri egokia eskuratzea.
- Lehengaiak eta deribatuak ezagutzea: ezaugarriak eta uztartzeko moduak.
- Sukaldaritzaren kimikaren ikuspegitik, elaborazio-prozesuetan eta sukaldaritza-teknikak ezartzean gertatzen dena ezagutu eta ulertzea.
- Jatetxeetako gozogintzan erabiltzen diren abangoardiako sukaldaritza-teknikak erabiltzen jakitea.
- Sorkuntza lantzea, jatetxeetako gozogintzako eta sukaldaritza gozoko proposamenak gauzatzeko.

NORI ZUZENDUA

Ezagutza gehiago barneratu nahi duten sukaldari eta gozogileentzat, jatetxeetako gozogintzan eta sukaldaritza gozoan espezializatzeko edota euren gozogintza-eskaintza zabaltzeko eta berritzeko.

PROGRAMA

- Gozogintzako teknika eta elaborazio tradizionalei buruzko ezagutza-oinarri egokia eskuratzea.
- Lehengaiak eta deribatuak ezagutzea: ezaugarriak eta uztartzeko moduak.
- Sukaldaritzaren kimikaren ikuspegitik, elaborazio-prozesuetan eta sukaldaritza-teknikak ezartzean gertatzen dena ezagutu eta ulertzea.
- Jatetxeetako gozogintzan erabiltzen diren abangoardiako sukaldaritza-teknikak erabiltzen jakitea.
- Sorkuntza lantzea, jatetxeetako gozogintzako eta sukaldaritza gozoko proposamenak gauzatzeko.

METODOLOGIA

Gozogintzako eta Sukaldaritza Gozoko Masterra % 100 presentziala da. Honela banatzen da kreditu teoriko-praktikoen ehunekoa: % 30 teorikoak eta % 70 praktikoak dira, eta ebaluazioa etengabea da.

Azalpen erakusleak, lantegi praktikoak, dastatzeak eta master class-ak.

- Teknika bakoitza erabiltzeko azalpen praktikoak, elikagaien teknologiaren alorreko aditu baten ikuspegiarekin, ikasleak teknika hori ezartzean zer gertatzen den uler dezan.
- Postrea osatzen duten lehengai nagusiak gordinean dastatzea eta zentzumen-azterketako eskolak, ikasleen dastamen-trebeziak garatzen laguntzeko.
- Teknika bakoitzaren inguruko lantegi praktikoak ikastaroko moduluetako bakoitzean, eta sormen-saioak, jatetxeetako postreak egiten ikasteko.
- Mintegiak eta master class-ak, jatetxeetako postreen eta gozogintzaren alorreko erreferentziako sukaldari eta gozogileekin.

MATRIKULA

Aurrez izena emateko urratsak:

1. AURREZ IZENA EMATEA

Interesa duten ikasleek behin-behineko **izen ematea** egin behar dute **on line**, eta izena emateko tasa ordaindu behar dute. Gainera, honako dokumentazio hau igorri behar da admisiones@bculinary.com helbidera:

- Curriculum Vitaea
- Argazki 1, nortasun agiriko argazkiaren neurrikoa
- NAN edo pasaportearen fotokopia
- Prestakuntza programa egiteko Motibazio Gutuna.

2. HAUTAKETA PROZESUKO FASEAK GAINDITZEA

1. fasea: Prestakuntza eta esperientzia egiaztatzea

Onarpen Batzordeak honako prestakuntza hauek baloratuko ditu:

- Gastronomiako lizentzia edo baliokidea.
- Sukaldaritzako eta jatetxe-alorreko goi- edo erdi-mailako gradua.
- Gozogintzako goi-mailako gradua.
- Erreferentziako ikastetxeetan egindako gozogintzako eta sukaldaritza gozoko ikasketa arautu gabeak.

Hautagaiak dendetako edo lantegietako gozogintzan edota jatetxe bateko azkenburuen sailean 1-2 urteko gutxieneko esperientzia izatea gomendatzen da.

2. fasea: Kontrastea egiteko elkarrizketa

Ezagutza zehatzak baloratu ahal izateko, Hautapen Batzordeak elkarrizketa pertsonala egingo dio 1. fasea gainditu duen hautagaiari, emandako datuak kontrastatu eta prestakuntzarekiko ardura hobeki ezagutzeko. Beharrezkoa bada, hautagaiari informazio osagarria eskatuko zaio; adibidez, bideo bat edo ezagutza-test bat egitea bere gaitasuna, trebezia eta ezagutzak frogatzeko.

3. fasea: Motibazioa eta gaitasun pertsonalak

Ikasleak prestakuntza-prozesua arrakastaz gainditzeko zer motibazio eta gaitasun pertsonal duen baloratuko du Hautapen Batzordeak. Horretarako, aurkeztutako motibazio-eskutitza hartuko da aintzat. Hautaketa-prozesuaren hiru faseak bukatu ondoren, hautagaiak azken puntuazioa eskuratuko du. Puntuaziorik onena eskuratzen duten 18 ikasleak onartuko dira.

3. PLAZA GORDETZEKO ORDAINKETA

Hautagaiak prozesua gainditzen badu, horren berri emango zaio, onartuta edo erreserban dagoen zehaztuta.

Kasu batzuetan, masterra egiten hasi aurretik ezagutzak zabaltzeko ikastaroa egiteko exijituko zaio hautagaiari, prestakuntza-programa zorrotz hori egoki egin dezan. Hautagaiak onartzen ez badu, baja emango zaio.

Onartutakoei plaza gordetzeko zenbatekoa ordaintzeko eskatuko zaie, izen-ematea gauzatzeko.

Garrantzitsua:

- Plazak bete arte egongo da zabalik epea. Gehienez 18 ikasle onartuko dira.
- Matrikula irekitzen den unetik eta uztailaren erdialdera arte hautagaitzen lehen hautaketa egingo da.

Batzordeak aztertu ahala jasoko dute erantzuna.

- Horren ondoren aurkeztutako hautagaitzen kasuan, albait arinen erantzungo zaie.
- Atzerriko ikasleei dagokienez, izen-emateko tasa ordaindu ondoren emango zaie onartutako hautagaitzei onarpen-eskutitza eta bisa tramitatze behar den laguntza.

PREZIOA

11.540€

Importe anual previsto para
2022-23

60 ECTS

Masterrak 11.540 euroko prezioa izango du eta honela ordainduko da:

- 150 euro hautagaitza aurkeztean (onartua izan ezean zenbateko osoa itzuliko da).
- 2.847,5 euro hautagaia onartu egin dela baieztatzen denean, lekua erreserbatzeko.
- Gainerako zenbatekoa, 2.847,5 euroko hiru kuotatan Urrian, Abenduan eta Otsailean.

*Prezioak aldaketak izan ditzake datorren edizioan.

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/master-pasteleria-restaurante-cocina-dulce>