

JATETXEKO GOZOGINTZA ESPEZIALIZAZIO IKASTAROA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2026/05/04 - 2026/06/05 As-At-Az-Og-Or
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Aurrez aurrekoa

Informazio gehiago
eta izen-ematea

AURKEZPENA

Identitate propioa duten postreak diseinatu gozogintza garaikideko teknikak aplikatuz.

Gozogintza profesionalak zehaztasun teknikoa eskatzen du, eta **osagaiak elaborazio gogoangarri** bihurtzeko gai den **ikuspegi sortzailea**. **Jatetxeko Gozogintzan Espezializazio Ikastaro** hau **jatetxeko postreak egiteko gaitasunak hobetu** nahi dituzten profesionalentzat da, **teknika modernoak** aplikatuz eta **sukaldaritzan arreta** jarritz.

Bost astez, gastronomiaren sektorearen benetako eskakizunei erantzuten dien ingurune praktiko batean murgilduko zara. Ikastaroaren hasieran, **funtsezko oinarriak** menderatzen dira —**masak, kremak, mousseak eta gelifikatuak** sortzea—, eta haien **portaera eta ehundura-oreka** lantzen dira. Ondoren, **izozkien formulazioa** landuko duzu, **osagaien analisi teknikoaren** bidez egiturak, **trinkotasuna eta zaporea** optimizatuz.

Ikastaroan zehar, **platerean jarritako postreen proposamenak** garatuko dituzu, **narratiba gastronomiko propioarekin, teknikak, zaporeak eta aurkezpena** konbinatuz ikuspegi sortzailearekin. Gainera, **gelifikatzaileak, lodigarriak eta prozesu espezifikoak** erabiltzen ikasiko duzu, **elaborazio bakoitzean zehaztasuna** lortzeko. Ikastaroa amaitzeko, **txokolateari eta petit four-ei buruzko bloke intentsibo** bat egingo da. Bertan, **formulazio esentzialak, girotuak eta bonboien diseinua** izango dituzu.

Amaitutakoan, prest egongo zara **jatetxeetako postre-partidetan aritzeko, izozkietako formulazio-prozesuak aplikatzeko eta berezko nortasuna duten proposamen gozoak** garatzeko.

INFORMAZIO PRAKTIKOA

- **Hasiera data:** 2025eko maiatza
- **Izen-emateen itxiera:** 2025eko apirilaren 28a
- **Hizkuntza:** gaztelania
- **Iraupena:** 6 ECTS
- **18 plaza gehienez**

- **Modalitatea:** presentziala
- **Kokapena:** Basque Culinary Center
- **Ikastaldia:** 2025eko maiatzaren 5etik ekainaren 6ra
 - **Saio presentzialak:** astelehenetik ostiralera, 15:00etatik 20:00etara (CEST)
 - *Zenbait saio goizez izan daitezke, jarduerak hala eskatzen badu.*
- **Titulazioa:** Jatetxeko Gozogintzako Espezializazio Ikastaroa
- **Titulu mota:** Mondragon Unibertsitateko Titulu Propioa, Basque Culinary Centerrek emana

HARREMANETARAKO PERTSONA

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

HELBURUAK

- Jatetxe-arloan aplikatutako gozogintzaren funtsezko oinarriak **finkatzea**, masen, kremen eta testuren egitura eta portaera ulertuz.
- Jatetxe-mundu gozoko teknika garaikideak **aztertzea**, gelifikazioak, emultsioak eta egonkortze-prozesuak barne, emaitzak optimizatzeko.
- Izozkien formulazioan funtsezko trebetasunak **garatzea**, osagaiak eta proportzioak zehaztasunez doituz errezetak aldatzeko eta sortzeko aukera emanez.
- Jatetxeko postreen eraikuntza **hobetzea**, kontzeptua, zaporea eta platereratzea ikuspegi sortzaile eta gastronomiko batekin integratuz.
- Jatetxeko gozogintzan ikuspegi gastronomiko integrala **aplikatzea**, elaborazio bakoitzak goi-mailako gozogintzaren egungo estandarrei erantzuten diela bermatuz.

NORI ZUZENDUA

NORENTZAT?

Jatetxeko Pastelgintzako Espezializazio Ikastaroa jatetxe-arloko inguruneetan **postreak sortzen espezializatu** nahi duten profesionalentzat diseinatuta dago. Hala, **pastelgintza-teknikan, platereratutako produktuak formulatzen eta diseinatzen** dituzten gaitasunak indartu nahi dituzte, eta **ezagutzak aplikatu eskakizun handiko testuinguru gastronomikoetan**. Prestakuntza horren bidez, **parte-hartzaileek sukaldaritzaren sektorean duten profila zabalduko** dute, beren **ibilbidean aurrera egiteko aukera** emango dieten tresnak eta metodologiak eskuratuz.

Gomendatutako profilak:

- **Gastronomian, gozogintzan edo sukaldaritzan prestakuntza duten pertsonak** (heziketa-zikloak, ikasketa teknikoak, ziurtagiri profesionalak edo goi-mailako prestakuntza), jatetxeko gozogintzan espezializatu nahi dutenak, ingurune profesionaletan teknika eta sormena uztartuz.
- **Jatetxeetako, hoteletako, lantegietako edo cateringeko gozogileak**, teknika garaikideetan eta berezko nortasuna duten postreak egiteko formulazioan gehiago jakitea bilatzen dutenak.

- **Chefak, abiapuntuko nagusiak eta lanbide-esperientzia duten sukaldariak**, mundu gozoa beren prestakuntzan txertatu nahi dutenak, eta, horretarako, postre-partidarako formulazioa eta oinarrizko teknikak ulertu behar dituztenak.

Ez duzu zure burua goiko puntuetan ikusi eta ikastaroa interesatzen zaizu?

Zure prestakuntza edo esperientzia zerrendetan ez badago eta espezializazio ikastaro hau interesatzen bazaizu, jar zaitez gurekin harremanetan zure kasua ebaluatzeko eta informazio pertsonalizatua emateko.

PROGRAMA

I modulua: Pastelgintzako oinarrizko elaborazioen errepasoa

- Irabiatutako oreak, pastak eta oinarriak
- Ehundura krematsu eta apartsuak
- Txokolatezko girotzea
- Bonboigintza

II modulua: Oinarrizko formulazioa

- Izozkigintza eta bere lehengaiak

III. modulua: Jatetxeetako postreetara bideratutako sormen-prozesuak

- Metodo sortaileak eta joera gozoak

IV modulua: Oinarrizko teknika garaikideak. Oinarriak eta aplikazioak

- Aparrak: gantz-oinarria, gelatina, fekulak, albumina, beroak eta hotzak
- Aireak: alkoholarekin, txokolatearekin, koipeekin
- Lodigarriak eta gelifikatzaileak: pektinak, gelatina, agar-agarra, iota
- Produktu berriak: obulatoa, nitrogeno likidoa, maltodextrina

METODOLOGIA

Jatetxeko Gozogintzan Espezializatzeko Ikastaroa metodologia praktiko, dinamiko eta sektoreko benetako aplikaziora bideratuta dago. Learning by doing, tailer praktikoak eta kasu-azterketen bidez, jatetxeko gozogintzaren ingurune profesionalean zehaztasunez, sormenez eta irizpide teknikoekin gauzatzeko funtsezko trebetasunak garatuko dituzu.

Nolakoa da Ikastaroaren dinamika?

- **Saio teoriko-praktikoak.** Masen, kremen, moussen eta gelifikatuen egituraren eta izozkien formulazioetan oinarritutako frogapen eta ariketa aplikatuetatik ikasiko duzu. Saio horiek irizpide profesionalarekin aurrera egiteko oinarri teoriko eta teknikoak finkatzen dituzte.
- **Tailer intentsiboak.** Jatetxeko gozogintzako funtsezko teknikak aplikatuko dituzu irakasle-taldeak gainbegiraturako saio praktikoetan, eta, horretarako, platerean jarritako postreak, formulazio-teknikak, emultsionatzaileak, lodigarriak eta txokolatea girotzeko prozesuak landuko dituzu.
- **Kasu-azterketak.** Narratiba duten postreen eraikuntzaren bidez, teknika, kontzeptua eta zaporearen arteko oreka bezalako erronkei helduko diezu, gastronomiari lotutako hari gidari bati erantzungo dioten elaborazioak garatuz.

- **Masterclassak adituekin.** Sektoreko profesional gonbidatuek emango dituzten saioetan parte hartuko duzu, eta sukaldaritzari aplikatutako gozogintza garaikidearen egungo ikuspegiak, ibilbideak eta joeren berri emango dizute.

Ikuspegi horrek aukera hauek emango dizkizu:

- Oinarrizko teknikak eta teknika aurreratuak perfektionatzea.
- Izozkien munduari aplikatutako formulazioaren oinarriak ulertzea.
- Zaporeen harmonia eta platereratzea menderatzea, nortasun propioa duten postreak eraikiz.
- Berrikuntza eta sormena uztartzea elaborazio bakoitzean, metodologia garaikideak aztertuz.
- Learning Journey: Gozogintzan erreferentzia den leku batean murgiltzeko esperientzia biziko duzu, Bayonne bezala, txokolategintzan eta gozogintzan erreferentziazko hiria. Ikastaroko irakasleek lagunduta, aukera hauek izango dituzu:
 - Mousier Txokola, Chocolat Cazenave eta Pâtisserie Bahamas bezalako gune enblematikoak bisitatu.
 - Bertako produktuak ezagutu eta esploratzea eta horiek gastronomia gozoan integratzea.
 - Bertako profesionalekin elkarerragitea, Frantziako hego-mendebaldeko gozogintzaren tradizioaren eta berrikuntzaren arteko loturan sakonduz.

MATRIKULA

Basque Culinary Centerrek badu onarpen-sistema bat, eta haren helburua da gure ikasleek ikasketa-plana arrakastaz 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:

- Curriculumak, 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 izangoa.

Nazioarteko ikasleentzako oharra: Hiru hilabetez azpiko guztizko iraupena duen prestakuntza-programa bat egiteko, kasurik gehienetan ez da 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

IRTEERAKO PROFILA

Ikastaroa amaitzean, zure ezagutzak gastronomiaren sektoreko hainbat arlotan aplikatzeko gai izango zara. Hona hemen aplikazio batzuk:

Sukaldaritza eta Ostalaritza

- Jatetxeko gozogilea: jatetxeko postreetan espezializatzea, testurei buruzko ezagutzak erabiliz eta platerean zerbitzatzea, gozogintzako partidetan integratzeko, negozio gastronomikoen ereduetan.
- Postreetan espezializatuta dagoen sukaldaria: sukaldaritzako trebetasunak zabaltzea, jatetxearen proposamenean mundu gozoa txertatzeko, emultsioen, gelifikatuen eta mousseen teknikak menderatuz.

Lantegiko Kudeaketa eta Ekoizpena

- Lantegiko gozogilea, zuzeneko salmentarako edo banaketarako produktuak garatzen

Ekintzailatza gastronomikoa

- Jatetxeko gozogintzako ekintzailea: negozio gastronomikoen eskaintza gozoan kontzeptu eta proposamen berritzaileak sortzea, egungo formulazio-teknikak eta joerak txertatuz.

PREZIOA

3.320€

Kostu osoa honela ordaindu beharko da::

Ordaintzeko modua:

- **150 €** kandidatura aurkezterakoan (itzulgarriak ez bazara onartzen).
- **1.268 €** (%40), onartua izan dela berrestean (lekua erreserbatzea).
- **1.902 €** ikastaroa hasi baino 2 aste lehenago.

Ikastaro honek bonifikazioa izan dezake FUNDAEren bidez Espainian besteren kontura lan egiten duten langileentzat. Kontsultatu baldintzak eta nola tramitatu bonifikazioa matrikula egitean [hemen](#).

Prezioan hau sartzen da:

- Material akademikoa
- Basque Culinary Centerreko uniformeak
- Titulua/diploma ematea
- Basque Culinary Center-eko egresatuentzako zerbitzuan alta: Bculinary Alumni