

AURKEZPENA

Sorkuntzaren eta **berrikuntzaren kontzeptuak erabiltzen hasteko eta abangoardiako sukaldaritzateknikez** jabetzeko ikastaroa. Ikastaroaren edukian behin eta berriro agertuko dira prozesu fisiko-kimikoak, makineria, tresna eta produktu berriak...

Egingo diren bisitaldietan, ikasleak punta-puntako sukaldaritzako azken joerak ezagutuko ditu. Estatuko jatetxerik garrantzitsuenetako I+G sailletako **gonbidatuek**, berriz, beren filosofia ezagutaraziko dute, sukaldaritzaren proposamen pertsonal eta bereizgarriak egiteko erabiltzen dituzten printzipioak eta ikerketa-metodoak.

SUKALDARITZA TEKNIKEN EZAGUTZAN SAKONDUKO DUZU, ZENTZUMEN GUZTIAK PIZTUKO DITUZTEN ELABORAZIOAK SORTZEKO.

¡Izen-ematea irekia leku guztiak agortu bitartean!

HARREMANETARAKO KONTAKTUA

FRAN CESTERO

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

NORI ZUZENDUA

Sukaldaritzako ikasketak edo/eta aurretiko lan-esperientzia duten profesionalei zuzenduta dago (bi urteko esperientzia lehenetsiko da).

PROGRAMA

Prestakuntza-programako edukiak lau ardatz nagusitan banatzen dira:

- 1. Zentzuzko sukaldaritzarako sarrera.
- 2. Sortze- eta berritze-prozesuak.
- 3. Abangoardiako teknikak. Oinarriak, sukaldaritzan erabiltzea eta gaiari loturiko platerak prestatzea.
- 4. Produktu berriak.

Prestakuntza-programaren % 80 lantegi praktikoetan egingo da, “learning by doing” ikasketa-metodologian oinarrituta.

METODOLOGIA

Ikaskuntza-irakaskuntza prozesua honako kontzeptu metodologiko hauetan oinarritzen da:

- Ikastaroak praktikoak izango dira, funtsean: teknikak azaldu eta horiei loturiko platerak prestatzea.
- Zeharkako edukiak, ikasleak barneratu beharreko gaitasunak osatzeko: historia, sukaldaritzako kimika, nutrizioa, berrikuntza, eta abar.
- Aurretiko ezagutzak aktibatzeke lanak prestakuntza-saio bakoitzaren aurretik.
- Mintegi osagarriak eta Basque Culinary Centerreko jardueretan parte hartzea.
- Bisitak jatetxeetara edo txango gastronomikoak.
- Ikastaro-bukaerako proiektua burutzea.

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:

- 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 frogagiarekin 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

3.850€

Programak 3.850 euroko prezioa izango du eta honela ordainduko da:

- 150 euro hautagaitza aurkeztean (onartua izan ezean zenbateko osoa itzuliko da).
- Zenbatekoaren % 40, hau da, 1.480 €, hautagaia onartu egin dela baieztatzen denean, lekua gordetzeko.
- Gainerako zenbatekoa, 2.220€, programa hasi baino bi aste lehenago.

<https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/None>