

SUKALDARITZA TEKNIKEN HOBEEKUNTZA ESPEZIALIZAZIO IKASTAROA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
ECTS/ORDUAK	125 ORDU
EGUTEGIA	2025/05/26 - 2025/06/27 As-At-Az-Og-Or
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Aurrez aurrekoa

Informazio gehiago
eta izen-ematea

AURKEZPENA

Sukaldaritza ikasi duzu eta oraindik ikasteko asko duzula uste duzu? Sukaldari lanean ibilbide luzea duzu baina inoiz ez duzu prestakuntzarik jaso

Prestakuntzako bost aste trinkotan, ikasleak, Basque Culinary Centerreko irakasleen zuzendaritzapean, sukaldaritza-teknikak hobetuko ditu. Hala, manipulazioko eta kontserbazioko teknikak, egosketakoak eta gozogintzakoak ikusiko ditu, eta abangoardiako hastapenak ezagutuko ditu. Horri esker, ezagutzak finkatzea eta platerak elaboratzeko eta aurkezteko trebezia berriak eskuratzea lortuko du.

HARREMANETARAKO PERTSONA

FRAN CESTERO

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

NORI ZUZENDUA

Espezializazio-programa hau sektore profesionalentzat da, aurretiaz sektorean prestakuntza edo/eta lan-esperientzia dutenentzat.

PROGRAMA

Programak honako **ezagutza-alor** hauek jorratuko ditu:

1. ZENTZUZKO SUKALDARITZARAKO SARRERA:

Historia, zentzumen-azterketa, sukaldaritzako kimika, elikagaien kalitatea.

2. SUKALDARITZA TEKNIKAK:

Oinarriak, aplikazioak eta gaiari loturiko platerak prestatzea.

- Elikagaiak manipulatu eta kontserbatzeko teknikak.
- Sukaldaritzan aplikatutako egosketa-teknikak.
- Jatetxeetako gozogintzako oinarrizko elaborazioak: bizkotxoak, oreak, izozkiak eta sorbeteak.
- Okintzako oinarrizko elaborazioak: metodologia, teknika eta makinak.
- Beste teknika batzuk:
 - "Abangoardiarako bidean... sukaldaritza modernistari keinu txikia".
 - Teknika berriak: gelak eta loditzaileak, aparrak eta emultsioak.
 - Produktu berriak: obulatoa, carta fata, matodextrina.
 - Platereratzea eta eszenaratzea: sukaldeko tresneria.
 - Sortze-prozesuak.

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

METODOLOGIA

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

- Teknikak **erakutsiz azaltzea**, eta horien oinarrien berri ematea.
- Teknika **praktikan** jartzea, eta horri loturiko platerak prestatzea.
- **Zentzumen-lantegiak**.
- **Bisitak jatetxeetara**.

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-aseguruaren frogariarekin 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

2.690€

Kostu osoa honela ordaindu beharko da::

- 150€, hautagaitza aurkezterakoan (onartua ez izanez gero, osorik itzuliko zaio izangaiari)..
- Zenbatekoaren % 40, hau da, 1.016 €, izangaiari onartua izan dela baieztatzen zaionean, plaza erreserbatzeko kontzeptu gisa.
- Zenbatekoaren % 60, 1.524 €, programa hasi baino 2 aste lehenago.