

## AURKEZPENA

Sukaldaritza tradizionala eta modernoa, sukaldaritzako ekoizpen- eta kudeaketa-sistemako teknika eta kontrol berriak ikasi eta hobetzeko.

Egin aurre produktuei lasaitasun osoz eta eskuratu emaitza bikaina lortzeko ezagutza teknikoa.

Bost hilabeteko programa, batez ere praktikoa: sukaldaritza-lantegiak eta benetako zerbitzua hilabete eta erdiz fakultateko jatetxean. Zure sukaldaritza-proiektuaren diseinua testatzeko eta zeure etorkizun profesionalerako gaitasunak hobetzeko aukera.

## MASTER HAU EGITEKO ARRAZOIAK

- ✓ Zeure profil profesionala hobetuko duzu, teknika tradizionalen eta abangoardiakoen erabileraz jabetuz.
- ✓ Metodologia praktikoaren bidez prestatuko zara: sukaldaritza-lantegiak, praktikak fakultateko jatetxean eta kanpo-praktikak BCC sareko jatetxeetan.
- ✓ Sukaldaritza klasikoaren eta modernoaren tekniken oinarri fisiko-kimikoak ikasiko dituzu.
- ✓ Instalaziorik eta baliabiderik onenak izango dituzu eskura, ahalik eta ingurune errealenean.
- ✓ Produktuen ezaugarri gastronomikoak eta erabilerarik onenak ikasiko dituzu.
- ✓ Maila handiko irakasleak izango dituzu, eta master class-ei esker, nazioarteko sukaldari gonbidatuak ere bai.
- ✓ Teknika sakon ezagutuz, hainbat sukaldaritza-estilotara egokitzeko aukera izango duzu.
- ✓ Nazioartean erreferentziako ikastetxea den eta gastronomia bihotz duen BCCKo kide izango zara.
- ✓ Hainbat arlotako ezagutza barneratuko duzu: sukaldaritza, ekoizpenaren kudeaketa, nutrizioa, trebezia pertsonalen garapena, etab.
- ✓ Gaitasunak hobetuko dituzu, zeure etorkizun profesionalak ezin hobeki garatzeko.
- ✓ Zure ibilbide profesionalean jauzi kualitatiboa egingo duzu eta kualifikazio handiko sukaldari bihurtuko zara, gaur egungo merkatuan nabarmentzeko.



## HARREMANETARAKO PERTSONA

**FRAN CESTERO**

+34 688 603 800

[cursos@bculinary.com](mailto:cursos@bculinary.com)

## HELBURUAK

- Sukaldaritza-produkzioako eta elaborazio teknika eta sistema ugari lantzea, oinarritzko eta eguneroko eskari gastronomikoei ez ezik, elaborazio konplexu eta sortzaileei ere erantzuteko.
- Lehengaien kontsumo-punturik egokiena antzematen jakitea. Elikagaien ezaugarri organoleptikoak xehakatzea, elkarren arteko uztarketa lortzeko, ezaugarri fisiko-kimikoak ezagutzeko eta sukaldaritzan zer portaera izango duten jakiteko.
- Elikagaietarako teknikarik eta prozesurik egokiena eta berritzaileena identifikatzea, produktuaren ezaugarriak, gero izango duen erabilera eta bezeroen beharrianak ezagututa.
- Talde-lanean aritzeko eta taldea zuzentzeko oinarritzko trebeziez jabetzea.
- Sukaldari garaikidearen balioak eta etikak barneratu eta horien arabera jokatzeko; menuak diseinatzean, iraunkortasuna, alergenak eta alderdi nutrizionalak kontuan hartzea.
- Gastronomiaren historiako gertaerarik garrantzitsuenak ezagutzea eta sektoreko joeretan eguneratuta egotea.

Ikasketa-planari buruzko informazio gehiago nahi baduzu, deskargatu programa hemen azpian\*:

## NORI ZUZENDUA

Masterra honako profil hau duten profesionalei zuzenduta dago:

- Sukaldaritzako Zuzendaritzako goi-mailako teknikaria.
- Gastronomiako karrera teknikoak.
- Erreferentziako ikastetxeetan egindako sukaldaritzako ikasketa arautu gabeak, goian aipaturiko titulazioekin edo maila altuagokoekin pareka daitezkeenak.

- Sukaldaritzako sukaldariak, esperientzia profesionala egiazta dezaketenak, edota goian aipaturikoen pareko ikasketa arautu gabeak.

Masterrean sartzeko **ez da beharrezkoa** hautagaiek esperientzia profesionala izatea. 0-3 urteko esperientzia jotzen da egokitzen.

## METODOLOGIA

**Masterreko orduen % 75 praktikara bideratuko da** eta ikasleak ikasketa-prozesu zorrotza, aktiboa eta osoa eskaintzeko moduko metodologia berritzaileak erabiliko dira.

Eskolen % 100 aurrez aurre izango da. Kreditu teoriko-praktikoen ehunekoa honela banatuko da: % 30 teorikoa eta % 70 praktikoa.

Eskolak **astelehenetik ostiralera** izango dira eta saiotik saiora ikasleek bertaratu gabeko jarduerak izango dituzte, ikasitakoaz hobeto jabetzeko edota hurrengo saioetarako ezagutzak aktibatzeko. Ebaluazio etengabea izango da.

### Nolako izango da masterra?

Lehen 15 asteetan, eskola teorikoetan eta bezerorik gabeko sukaldeko lantegi praktikoetan landuko dira edukiak. Hasierako asteak igaro ondoren lantegi praktikoari emango zaio hasiera eta benetako zerbitzua emango da BCCko jatetxean. Lehen bi asteetan, irakasleek diseinatuko dute lantegian landuko den menua, aurreko hiletan ikasitakoa finkatzeko. Hurrengo 4 asteetan, aldiz, ikasle-talde bakoitzak proiektu propioa abiaraziko du asteko lau zerbitzutan (asteartetik ostiralera).

## MATRIKULA

Basque Culinary Centerrek ikasleak onartzeko sistema propioa erabiltzen du, gure ikasleek ikasketa-plan berritzailea eta zorrotza arrakastaz gainditzeko moduko maila akademikoa eta gaitasun pertsonalak dituztela egiaztatzeko.

Onarpen Batzordea arduratuko da ikasleak hautatzeaz, honako hautaketa-prozesu honen arabera:

### 1. AURREZ IZENA EMATEA

Interesa duten ikasleek behin-behineko izen ematea egin eta izena emateko tasa ordaindu behar dute. Gainera, honako dokumentazio hau igorri behar da [admisiones@bculinary.com](mailto:admisiones@bculinary.com) helbidera:

- Curriculum Vitae.
- 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 hauek baloratuko ditu:

- Sukaldaritzako edo jatetxe-alorreko prestakuntza.
- Sukaldaritzako edo/eta jatetxe-alorreko esperientzia profesionala
- Gomendiozko gutunen bidez emandako erreferentziak.

## 2. fasea: Kontrastea egiteko elkarrizketa (Skype bidez)

Ezagutza zehatzak baloratu ahal izateko, Hautapen Batzordeak elkarrizketa pertsonala egingo dio 1. fasea gainditu duen hautagaiari, emandako datuak kontrastatu eta prestakuntzarekiko ardura hobeki ezagutzeko.

## 3. fasea: Motibazioa eta gaitasun pertsonalak baloratzea

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 lortzen duten 28 hautagaiak onartuko dira.

## 3. PLAZA GORDETZEKO ORDAINKETA

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

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

### Garrantzitsua:

- Hautagaitzak aurkezteko epea plazak amaitu arte egongo da irekita. Gehienez 28 ikasle onartuko dira.
- Batzordeak hilabeteko epea du hautagaitzak jaso eta aztertzeko, eta aztertu ahala emango dira erantzunak. Hasiera-epea hurbildu ahala, arindu egingo da erantzuna.
- Atzerriko ikasleei dagokienez, izen-emateko tasa ordaindu ondoren emango zaie onartutako hautagaitzei onarpen-eskutitza eta bisa tramitzatzeko behar den laguntza.

## PREZIOA

10.770€

60 ECTS

Masterrak 10.770 euroko prezioa izango du eta honela ordainduko da:

150 euro hautagaitza aurkeztean (onartua izan ezean zenbateko osoa itzuliko da).

- Guztiaren %25a, 2.655 euro hautagaia onartu egin dela baieztatzen denean, lekua erreserbatzeko.
- Gainerako zenbatekoa 2.655 euroko 3 kuotatan, otsailean, apirilean eta ekainean ordaintzeko.