



máster en pastelería de restaurante y cocina dulce



DA UN SALTO CUALITATIVO EN TU CARRERA PROFESIONAL



un proyecto abierto al mundo,

para formar nuevos
profesionales y generar nuevos
conocimientos en gastronomía
y artes culinarias.



Basque Culinary Center cuenta con la implicación y participación activa de profesionales, instituciones y empresas del más alto nivel que le aportan prestigio, y comparten experiencia y conocimiento. El Patronato de Basque Culinary Center lo forman los cocineros Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz y Eneko Atxa. Todos ellos han participado activamente en la creación del BCC.

La universidad MONDRAGON UNIBERTSITATEA; el centro tecnológico AZTI-Tecnalia; el Gobierno Vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián; y las empresas Fagor Group, Grupo Eroski, Heineken-España, Covap, Grupo Martiko y Pernord Ricard, aportan, por su parte, respaldo institucional, investigación y su saber hacer en el sector.

Además, contamos con un Consejo Asesor Internacional presidido por Ferrán Adriá y formado por los profesionales de la cocina más influyentes del mundo que nos aportan asesoramiento estratégico: Yukio Hattori (Japón), Michel Bras (Francia), Dan Barber (Estados Unidos), Gastón Acurio (Perú), Alex Atala (Brasil), Heston Blumenthal (Reino Unido), Massimo Bottura (Italia), René Redzepi (Dinamarca), Joan Roca (España) y Enrique Olvera (Ciudad de México).

Y los principales cocineros españoles están en el proyecto Basque Culinary Center mediante la firma de convenios de colaboración.





Este título propio de MONDRAGON UNIBERTSITATEA está diseñado para cubrir una necesidad de formación muy específica:

Formar profesionales de alto nivel en pastelería de restaurante y cocina dulce.

Este máster consta de un programa de estudios que arranca con el repaso de las técnicas tradicionales de un amplio abanico de elaboraciones de pastelería, para ir desarrollando después, con creatividad y dominio de la técnica, la adaptación a la pastelería de restaurante.

Duración: 60 créditos, 1.500 horas.

Programa patrocinado por:



Desde las técnicas tradicionales al desarrollo de una pastelería de restaurante creativa

instalaciones

una facultad viva



UN EDIFICIO DE 15.000
METROS CUADRADOS Y
CINCO PLANTAS EMPLAZADO
EN EL PARQUE TECNOLÓGICO
DE MIRAMÓN, EN
DONOSTIA- SAN SEBASTIÁN,
PERFECTAMENTE INTEGRADO
EN LA NATURALEZA Y EL
ENTORNO QUE PROYECTA
UNA IMAGEN INNOVADORA,
SUGERENTE Y AUDAZ.





NETWORK & HAPPENINGS BCC

Un edificio funcional, dotado con el mejor equipamiento para que los alumnos puedan cursar sus estudios de la manera más ágil y práctica posible.

Unas instalaciones punteras en las que encontrarán las mejores aulas de práctica de cocina, una sala de catas para el mundo del vino, salas de análisis sensorial, laboratorios, alta tecnología aplicada a la restauración, restaurantes de práctica para los alumnos, un taller de producción fotográfica y postproducción de vídeo, zonas de trabajo y estudio, biblioteca, auditorio, y un sinfín de comodidades al alcance de los cocineros y restauradores del siglo XXI.

Desde la óptica de la sostenibilidad, incorpora medidas activas y pasivas para el ahorro energético con el empleo de Energías Renovables. Por todas estas características y sus innovadoras equipaciones se trata de una Facultad "viva" al servicio del usuario.



Basque Culinary Center contempla una amplia red de relaciones con empresas, instituciones y personalidades nacionales e internacionales, muchas de ellas de primer nivel. Fortalecemos y hacemos crecer estas relaciones a través de multitud de actuaciones. En cualquiera de las salas el estudiante puede encontrar la celebración de un evento gastronómico de referencia, la presentación de un nuevo producto culinario, un campeonato gastronómico, o una conferencia de primer nivel.

Esta red de relaciones facilita a nuestros alumnos el acceso a:

- Una gran red de empresas del sector, tanto para la realización de prácticas, como para el desarrollo de su carrera profesional.
- A profesionales de referencia que bien forman parte de claustro de profesores, o están presentes en nuestros seminarios, Máster Class, conferencias y charlas.
- A participar en los eventos gastronómicos de mayor relevancia y contenido profesional como SS. Gastronomika, Diálogos de Cocina, Forum de Girona, etc.

10 + 1 motivos

por los que debes realizar este Máster



Te especializarás en la pastelería de restaurante y la cocina dulce y serás capaz de aplicar las técnicas más vanguardistas de la cocina a la creación de postres.

Adquirirás una amplia base de conocimientos de los procesos físico-químicos de cada técnica, que te permitirán crear propuestas coherentes e innovadoras.

Conocerás en profundidad las principales materias primas utilizadas en la pastelería y desarrollarás tus habilidades sensoriales.

Te formarás con los mejores expertos de la pastelería y la cocina dulce.

Participarás en las Máster Class de Pastelería y Cocina Dulce que incluye el Máster: una selección de profesionales de referencia nacional e internacional.

Continuarás el aprendizaje realizando formación en otros centros de referencia en pastelería.

A través de un programa de visitas de aprendizaje complementarás los conocimientos adquiridos en el aula sobre diferentes materias primas, procesos de elaboración, etc.

Realizarás prácticas en las partidas de postres de los restaurantes de mayor referencia nacional e internacional.

Tendrás a tu disposición las mejores instalaciones y medios, en el entorno más real posible

Formarás parte de Basque Culinary Center, la única Facultad española de Ciencias Gastronómicas que cuenta con un gran reconocimiento y el apoyo de los chefs más influyentes del mundo.

+1 Obtendrás toda la formación que necesita un cocinero para especializarse en el mundo de la pastelería de restaurante y cocina dulce.

una especialización

que te abrirá puertas



DIRIGIDO A

Este máster está dirigido tanto a cocineros como a pasteleros que quieran especializarse en la pastelería de restaurante y cocina dulce, o que necesiten adquirir nuevos conocimientos para ampliar e innovar en su oferta de pastelería.

REQUISITOS

Nivel de formación deseada y experiencia recomendada para acceder al máster:

- Licenciatura de Gastronomía
- Grado superior/medio de cocina y restauración
- Grado superior de pastelería.
- Otros estudios no reglados en pastelería, repostería y cocina dulce realizados en centros de referencia.

Es preferible que los aspirantes cuenten con una experiencia mínima (entre 2 y 5 años) en pastelería de tienda u obrador, o bien en la partida de pastelería de un restaurante.



Un ambicioso programa

que integra materias primas, procesos y técnicas de vanguardia



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

- Adquirir una buena base de conocimientos sobre las técnicas y elaboraciones tradicionales de pastelería.
- Conocer las materias primas y sus derivados: sus propiedades gastronómicas y su maridaje.
- Conocer y entender, desde la perspectiva de la química culinaria, lo que ocurre en los procesos de elaboración y al aplicar las diferentes técnicas.
- Dominar la aplicación de técnicas de cocina de vanguardia utilizadas en la pastelería de restaurante.
- Trabajar la creatividad para abordar propuestas culinarias de pastelería de restaurante y cocina dulce.

SALIDAS PROFESIONALES

La realización de este máster proporciona una especialización que abre puertas en diferentes horizontes profesionales:

- Hostelería y restauración.
- Pastelerías y obradores.
- Empresas de catering.
- Departamentos de I + D (Industria alimentaria, restauración).

Otras posibles opciones son las cadenas hoteleras que quieran diferenciarse con la pastelería, supermercados con obrador propio, coctelerías, negocios hosteleros más pequeños especializados, etc.



PLAN DE ESTUDIOS

Técnicas de cocina y pastelería:

- Repaso de técnicas y elaboraciones básicas de pastelería
- Técnicas de vanguardia aplicadas a la pastelería de restaurante y cocina dulce
- Equipos y maquinaria

Los mundos de la cocina dulce. Elaboraciones de pastelería de restaurante y cocina dulce:

- Pan y bollería
- Mundo azúcar
- Los crujientes
- Mundo frío
- Mundo chocolate
- Petit fours
- Los nuevos productos

Las materias primas, sus derivados, propiedades gastronómicas y maridaje:

- La harina, semillas y cereales, levaduras y condimentos. El agua y las grasas.
- Azúcares y edulcorantes
- Frutos secos
- Los lácteos y los huevos
- El cacao y el chocolate
- Las Frutas y las Verduras
- Las especias, las hierbas aromáticas y las flores en el mundo dulce.
- Los nuevos productos : gelificantes básicos, gelatina, kappa, agar-agar, iota, metilcelulosas, lecitinas, sucroester, obulato, nitrógeno líquido, etc.

La química culinaria y el análisis sensorial

Hitos creativos y servicios reales

Visitas formativas y formación en otros centros.

Proyecto fin de máster

Prácticas en empresas



metodologías

innovadoras



El Máster en Pastelería y Cocina Dulce es 100% presencial. El porcentaje de créditos teórico-prácticos se reparte de la siguiente manera: 30% teóricos, 70% prácticos, y la evaluación será continua.

HITOS CREATIVOS Y SERVICIOS REALES

En el transcurso del curso se llevarán a cabo varios 'Hitos Creativos'. En estas sesiones el estudiante trabajará su creatividad, el desarrollo de sus habilidades sensoriales y la aplicación de las competencias adquiridas mediante la creación de un postre, ejecución y ficha técnica completa.

Además, los alumnos ofrecerán un servicio con clientes reales en alguno de los restaurantes de la Facultad. Serán los responsables de diseñar y ofrecer un menú dulce: snacks, postres de plato, petit fours o caja de bombones.

FORMACIÓN EN OTROS CENTROS ESPECIALIZADOS

- Fábrica y Chocolate Academy de Cacao Barry, París, Francia.
- Escuela de Paco Torreblanca, Alicante.

Las clases se complementarán con visitas de aprendizaje a pastelerías, restaurantes, productores, etc.

EXCURSIONES Y VISITAS FORMATIVAS

Las excursiones y visitas formativas tendrán como objetivo que el estudiante conozca in situ productos y procesos explicados en el aula. Se realizarán visitas a empresas e industrias de interés en diversos puntos del territorio nacional.

PROYECTO Y PRÁCTICAS

Desde el principio de la formación el estudiantes comenzará a diseñar su proyecto para el que deberá desarrollar y defender algunas creaciones que serán valoradas por un jurado externo.

Las prácticas en empresas se realizarán una vez finalizado el periodo de clases lectivas y el proyecto fin del máster. Con una duración de 3 meses (480h.), se llevarán a cabo en Restaurantes, principalmente de alta cocina, en la partida de postres; Pastelerías y obradores; Empresas de catering; unidades de I + D de la industria alimentaria u otros negocios, como cadenas hoteleras, supermercados con obrador propio, coctelerías, o negocios hosteleros más pequeños.



profesorado experto y universitario

Además de los docentes de BCC, se contará con otros profesores expertos en diferentes áreas del programa de estudios; profesionales de otras escuelas, maestros en áreas concretas de cada uno de los mundos de la pastelería, expertos en el conocimiento de materias primas, etc.

Equipo técnico de diseño y coordinación:

- Director Técnico del Máster.
- Dos profesores de pastelería y cocina de BCC.
- Experto en química culinaria.
- Experto en análisis sensorial.

Durante el Máster, maestros pasteleros y cocineros de restaurantes con 2 ó más estrellas Michelin impartirán Máster Class de pastelería y de postres de restaurante. En éstas, con una duración de 4 horas, el experto realiza algunas de sus elaboraciones más representativas y explica la aplicación de las técnicas, métodos de creación, su visión y filosofía.

El formato de grupos reducidos permite la interacción y el debate con el profesor o ponente invitado.

calendario y *matrícula*

FECHAS, PLAZAS Y HORARIOS

PERIODO LECTIVO: del 22 de enero al 27 de junio de 2014.

HORARIO: de 15:00 a 20:00.

NÚMERO DE PLAZAS: 14

MATRÍCULA: abierta hasta fin de plazas.

PRECIO DEL MÁSTER

El precio del Máster son 9.500 € que se abonarán de la siguiente manera.

- 150 € a la presentación de candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido).
- 3.350 € a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe en 3 cuotas 2.000 €.

OPCIONES DE FINANCIACIÓN

Basque Culinary Center posee acuerdos especiales de financiación con diferentes entidades financieras, que posibilitan la financiación del programa con un plazo de hasta seis años.

OPCIONES DE SUBVENCIÓN

Subvencionable (una parte o la totalidad) a través de la Fundación Tripartita, para trabajadores por cuenta ajena.

Desde la oficina de información al Estudiante de la Facultad se facilitará información y se apoyará al alumno para la búsqueda de alojamientos y pisos compartidos. Asimismo se facilitarán todos los trámites para los estudiantes que requieran visado.

Consulta en www.bculinary.com:

- Calendario académico de esta edición.
- Documentación necesaria para la presentación de la candidatura.
- Detalles del proceso de admisión.

premio Cacao Barry

Una gratificación en concepto de formación valorada en 2000 € al mejor expediente académico de la promoción. Formación práctica o participación en cursos de una de las **Chocolate Academy de Cacao Barry**.

Programa patrocinado por:



Basque Culinary Center

Paseo Juan Avelino Barriola, 101
20009 Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa
902 540 866

cursos@bculinary.com

www.bculinary.com



Pernod Ricard
Pernod Ricard España
Domecq Bodegas



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa