



---

## 1er. Curso "Iniciación a la Pastelería"

---

### INFORMACIÓN

El objetivo de este primer curso de Iniciación es la de introducir en el mundo de la Pastelería a los futuros profesionales pasteler@s, mediante un programa lectivo, que la Junta Rectora y los Formadores de esta Escuelacreemos conveniente, con el ánimo de cumplir vuestras expectativas, para adquirir la base necesaria para:

Ámbito profesional:

Desarrollar su actividad profesional, como ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería. En pequeños establecimientos de pastelería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Ayudante de pastelería.

Ayudante de almacén de pastelería.

Empleado de establecimiento de pastelería.

Adquirir la capacidad profesional y formativa necesaria para poder acceder al Nivel 2 de Pastelería-Repostería.

Las Acciones Formativas impartidas en la Escuela Superior de Pastelería de este Gremio, son de carácter PRESENCIAL, y en su totalidad las horas lectivas, serán realizadas de forma totalmente privada.

A la finalización de las Acciones Formativas y una vez superados con aprovechamiento todos los módulos de los que se componen los diferentes niveles de formación, se expedirá un CERTIFICADO FINAL totalmente privado en el que se podrán recoger las notas finales de las materias impartidas durante los cursos.

A los alumn@s que soliciten el acceso a las acciones formativas de Nivel 1 Iniciación a la Pastelería, no se les exigirán requisitos académicos ni profesionales.

### PERIODO DE FORMACIÓN, HORAS LECTIVAS y HORARIO

El periodo de formación estará comprendido entre septiembre y junio.

El día exacto de inicio y finalización, así como los días festivos y vacacionales, estarán fijados en el calendario lectivo que se facilitará a los alumnos matriculados, y se comunicará vía email a todos los inscritos con matrícula formalizada.

Nº de horas lectivas: **432**.

*\*(que serán aproximadas según festivos del año en curso.)*

Horario:

**Lunes, Martes y Miércoles, en horario de mañanas, de 10:00 a 14:00 horas.**

**Lunes, Martes y Miércoles, en horario de tardes, de 15:00 a 19:00 horas.**

*\*(Los horarios solo se realizará si se forma un grupo mínimo de alumnos).*



**PRECIO,-(Curso lectivo 2021 / 2022)**

**350 Euros,- al mes**

Nº de mensualidades: 10 (de septiembre a junio) Cargos domiciliados con vencimiento del 1 al 5 de cada mes.

Matrícula en el momento de la inscripción para la reserva de la plaza: **150 Euros.**

**LA NO ASISTENCIA A LAS CLASES NO EXIME DE LA OBLIGACIÓN DEL PAGO DEL CURSO NI DE LAS MENSUALIDADES.**

El no estar al corriente con los pagos de la Escuela en un máximo de dos mensualidades, anulará automáticamente el derecho a la asistencia de las clases.

La Baja del alumno no supondrá la devolución de las mensualidades y/o matrícula ya abonadas.

Cualquier Baja deberá comunicarse a la mayor brevedad en Secretaría y siempre con 15 días de antelación antes del inicio del nuevo mes.

**NORMATIVA,-**

El alumn@ que se inscribe declara, haber leído la información facilitada por la Escuela Superior de Pastelería, al respecto de la **NORMATIVA** que rige cualquier Acción Formativa realizada en este centro, y que se ha entregado al alumn@ con anterioridad a su matriculación.

**TEMARIO, -**

**MATERIAS TEÓRICAS:**

1. Historia de la Pastelería. La pastelería y su entorno.
2. Útiles, herramientas más usuales, maquinarias y equipos.
3. Materias primas en pastelería: perecederas y no perecederas.
4. Normativa básica para trabajar en pastelería: Obtención del Carné de manipulador de Alimentos.
5. Diccionario terminológico.
6. Clasificación de las pastas y masas básicas en pastelería.
7. Las cremas y rellenos. Elaboración y aplicaciones en pastelería.
8. Técnicas de decoración. Iniciación al uso de la manga y el cornet.

**MATERIAS PRÁCTICAS:**

1. Bizcochos ligeros y pesados.
2. Cremas y rellenos.
3. Las pastas secas: pastas de té, quebrada, brisa, sableé y azucarada.
4. El hojaldre. ¿Qué es? Materias primas para su elaboración. Piezas dulces y saladas.
5. Iniciación al chocolate. El cornet: manejo, escritura y dibujo. Realización de una pieza en chocolate.
6. Masas escaldadas: Pasta choux o petisú. Elaboración de piezas dulces y saladas.
7. Masas leudadas: Masa danesa, croissant, brioques...
8. Festividades y pastelería tradicional valenciana.
9. Tartas variadas: Cremosas, Chocolates, Mousses...
10. Trabajo-Exposición final de curso.

\* CLASES EXTRAORDINARIAS Y VISITAS (*se organizarán dependiendo de la marcha del curso lectivo*):

- Clases impartidas por profesores colaboradores de la Escuela.
- Visitas a obradores, Ferias y/o concursos.

Con la garantía de,

