



2º. Curso "Nivel 2 Pastelería-Repostería"

INFORMACIÓN

El objetivo de este segundo curso de Nivel 2 en Pastelería-Repostería es la de reforzar y profesionalizar en el mundo de la Pastelería a los futuros profesionales pasteler@s, mediante el programa lectivo, que la Junta Rectora y los Formadores de esta Escuela han creído más conveniente, con el ánimo de cumplir vuestras expectativas, para adquirir la base necesaria para:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional, como oficiales, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y repostería.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Pastelero.

Repuestero.

Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces, productos de cacao y chocolate.

Elaborador–decorador de pasteles.

Adquirir la capacidad profesional y formativa necesaria para poder conocer, identificar y/o manipular, correctamente mobiliario general de obrador y específico de pastelería/repostería. Almacenes. Cámaras de conservación y de congelación. Equipos y máquinas específicos de pastelería/repostería. Menaje y utensilios propios de pastelería/repostería. Materias primas específicas (tales como harina, azúcar, huevos, productos lácteos...) Material de acondicionamiento (envases, cierres, etiquetas). Productos de limpieza...

Promocionar/acceso directo al Nivel-3 MASTER DE ESPECIALIZACIÓN EN PASTELERÍA.

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.

Los alumn@s que soliciten el acceso a las acciones formativas de Nivel 2 Pastelería/Repostería, deberán haber cursado nuestro 1er curso Iniciación a la Pastelería y/o disponer de los conocimientos en Pastelería necesarios para ello, reservándose la Junta Rectora la posibilidad de realizar una prueba de acceso para aquellos solicitantes que no hayan realizado con nosotros el 1er curso.

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 podrán comunicar personalmente vía email o telefónica a todos los inscritos con matrícula formalizada.

Nº de horas lectivas: **432**. **(que serán aproximadas según festivos del año en curso.)*

Horario:

Miércoles, Jueves y Viernes, en horario de mañanas, de 09:00 a 13:00 horas.

Miércoles, Jueves y Viernes, en horario de tardes, de 15:30 a 19:30 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. Organización almacén y stock.
2. Elaboraciones Secundarias.
3. Pastelería Salada y Técnicas en Cocina.
4. Técnicas de decoración.
5. Postres al plato.
6. Helados y sorbetes.
7. Los Bombones y sus rellenos.
8. El Caramelo y el Azúcar.
9. Los Aditivos Alimentarios.

MATERIAS PRÁCTICAS:

1. Bollerías Especiales.
2. Pastas de Té.
3. Buffet salado en miniatura.
4. Repostería dulce en miniatura.
5. Bombones.
6. Turrones.
7. Tartas.
8. Gelatinas, núcleos y chibouste.
9. Pastelería semi-fría.
10. Pasteles en vaso y chupitos.
11. Iniciación al caramelo.
12. Iniciación a los helados.
13. Iniciación a los postres del plato.
14. Exposición final de curso.
15. Prácticas no laborales en obradores de renombre. (*Optativas)

* 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.