



3º. Curso "Nivel 3 Especialización en Pastelería"

INFORMACIÓN

El objetivo de este tercer curso de Nivel 3 en Pastelería es la Especialización 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:

Desarrollar su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas del sector de la hostelería pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como **propietario y jefe de pastelería** simultáneamente. Desarrollar su actividad profesional habitualmente en establecimientos de carácter privado, aunque también puede desarrollarla en establecimientos públicos.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Jefe de obrador.

Jefe de pastelería de hotel y restaurante.

Gerente de empresas de producción y venta de pastelería.

Supervisar la ejecución y preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de toda clase de productos de pastelería, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y dirigir establecimientos de producción y venta de pastelería, diseñando y comercializando sus ofertas, de forma que se consigan la calidad y los objetivos económicos establecidos.

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 3 Especialización en Pastelería, deberán haber cursado nuestro 2º curso Pastelería/Repostería 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 2º 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: **315**. **(que serán aproximadas según festivos del año en curso.)*

Horario:

Lunes y Martes, en horario de mañanas, de 09:00 a 13:30 horas.

Lunes y Martes, en horario de tardes, de 15:30 a 20:00 horas.

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



PRECIO,- (Curso lectivo 2021 / 2022)

250 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. Formulaciones en Pastelería.
2. Diseño de Postres.
3. Panadería.
4. APPCC. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

MATERIAS PRÁCTICAS:

1. Bombones.
2. Repostería salada para buffet y catering.
3. Pastelería en vaso y chupitos.
4. Bombas y tartas heladas.
5. Tartas clásicas de celebración.
6. Clásicos renovados.
7. Diseño de tartas y postres.
8. Buffet dulce para cócteles y eventos.
9. Mermeladas y confituras.
10. Panettones.
11. Panadería
12. Figuras artísticas (chocolate, azúcar...)
13. Concurso de Escuelas (previa clasificación y sujeto a medidas covid-19).
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.

Con la garantía de,

