



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 Escuela creamos 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, (no homologada).

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 (no homologado)**, 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: **444**. **(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 realizarán si se forma un grupo mínimo de alumnos).*

PRECIO,-(Curso lectivo 2023 / 2024)

375 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 y/o NO FINALIZACIÓN DEL CURSO, NO EXIME DE LA OBLIGACIÓN DEL PAGO DEL CURSO NI DE LAS MENSUALIDADES.

El alumno SIEMPRE estará al corriente con sus pagos/mensualidades de no ser así, la Junta Rectora, hará uso del **COMPROMISO FIRMADO EN EL MOMENTO DE SU MATRICULACIÓN**, anulando automáticamente el derecho a la asistencia de las clases, **procediendo a la baja del alumno pero no al pago de sus mensualidades**. La Baja del alumno no supondrá la devolución de las mensualidades y/o matrícula ya abonadas, no a las pendientes de abonar.

Cualquier Baja (únicamente la contemplada en la Normativa de la Escuela), 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, brioches...
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):

- Descuentos en las clases impartidas por profesores colaboradores de la Escuela.
- Visitas a obradores, Ferias y/o concursos.

Con la garantía de,

