
1er. Curso "Iniciación a la Pastelería"

INFORMACIÓN CURSO LECTIVO

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 creemos 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, pudiéndoles solicitar una entrevista previa de acceso con el Director y/o tutor.

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 o whatsapp, a todos los inscritos con matrícula formalizada.

*Nº de horas lectivas: **288**. **(que serán aproximadas según festivos del año en curso.)*

Horario, a elegir entre:

Miércoles y Jueves, en horario de mañanas, de 09:30 a 13:30 horas.

Miércoles y, Jueves, 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 2026 / 2027)~~

395 Euros,- al mes (*)

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

(*) Los alumnos que se inscriban con pasaporte como documentación identificativa, deberán abonar el curso completo.

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 QUE CONLLEVA LA FIRMA 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, ni 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.

El Gremio de Maestros Confiteros y su Escuela Superior de Pastelería, se reserva el derecho de admisión en sus instalaciones, escuela, gremio y/o cualquier espacio donde realice sus actividades, esta medida se implementa con el fin de garantizar la seguridad y la calidad del servicio ofrecido.

RESUMEN 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. * Opcional: Trabajo-Exposición final de curso. *(La Escuela se reserva el derecho de realización).*

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

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

Con la garantía de,

NOTA, - Estos programas podrán sufrir variaciones según las necesidades de la Escuela.