



C/ Hugo de Moncada, 4 bajo dch.  
46010 Valencia  
M. 601 060 802 . T. 963 613 822  
secretaria@gremioconfiterosvalencia.org  
www.gremioconfiterosvalencia.org



## SOLICITUD INSCRIPCIÓN CURSO CORTOS AMATEURS en la ESCUELA DE PASTELERÍA - GREMIO DE MAESTROS CONFITEROS DE VALENCIA - 2026

El Sr. / Sra.....

con DNI/NIE/PASS.....Edad..... Teléfono Contacto.....

E-mail.....

Código Postal y Población: .....

### SOLICITA ACCIÓN FORMATIVA :

FECHA	HORARIO	HORAS	TÍTULO CURSO	ELABORACIONES	COSTE (*)	SOLICITA (MARCAR CON "X")
18 y 19 mayo 2026	De 15 a 19 h.	8	COOKIES ESTILO NEW YORK	Masa base perfecta, Técnicas de horneado, rellenos y combinaciones, acabados profesionales	<b>200 Euros</b>	
15 y 16 junio 2026	De 15 a 19 h.	8	ELABORA TU PROPIA TARTA	Elaboración de bizcochos, rellenos y cremas, montaje de capas y decoración final	<b>200 Euros</b>	

**NOTA, - Este programa podrá sufrir variaciones según las necesidades de la Escuela.**

Que se realizarán en la Escuela Superior de Pastelería del Gremio de Maestros Confiteros de Valencia y Provincia, sita en la CL. Hugo de Moncada, 4-bj C.P.: 46010 Valencia, de forma presencial y práctica

Para todos los públicos. No se requieren conocimientos previos en pastelería

Dentro de las posibilidades, los alumnos se podrán llevar sus elaboraciones realizadas, con sus propios recipientes, para lo que se les irá avisando cuando traérselos.

En el precio del curso está incluido todo; se aconseja únicamente para comodidad del alumno@ traer su propio delantal o chaquetilla. Si no dispone de él, la Escuela le proporcionará uno desechable de plástico.

Se entregará certificado de realización y aprovechamiento del curso, a la terminación del mismo.

Las reservas de plazas se harán previo pago ya que son limitadas. Se podrán hacer online enviándonos este impreso cumplimentado y acompañado del justificante de transferencia o ingreso al IBAN indicado en la parte de abajo (detallando en concepto nombre alumno+curso), o viniendo personalmente a la secretaria de este centro y realizar el pago mediante efectivo o tarjeta

Una vez formalizado el pago, la Escuela confirmará su inscripción y reserva de plaza.

Se ruega que si van a hacer la reserva mediante online con transferencia bancaria, CONTACTEN ANTES mediante email, whatsapp o llamada telefónica para confirmar que quedan plazas.

Solo se devolverá el importe del curso en caso de cancelación del mismo por fuerza mayor por parte de la Escuela

FECHA:

Firma del solicitante:

DATOS BANCARIOS:

**TITULAR: GREMIO DE MAESTROS CONFITEROS**

**Cuenta bancaria donde se realizará la Transferencia o Ingreso, con CÓDIGO IBAN, a elegir entre:**

**CAIXABANK : ES12 2100 2536 7002 1009 4351**

**BANCSABADELL: ES04 0081 1195 9600 0103 0906**

(\*) Los asociados a este Gremio tienen un descuento del 20% sobre el precio marcado en el coste

**Las reservas de las plazas se realizarán única y exclusivamente con el justificante del pago del curso.**

\* 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. **Cláusula protección de datos.**- Sus datos se encuentran registrados en una base propiedad del Gremio de Maestros Confiteros de la Comunidad Valenciana, inscrita en la Agencia Española de Protección de Datos. Usted en cualquier momento puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y/u oponerse a su tratamiento. Estos derechos pueden ser ejercitados escribiendo a Gremio Confiteros de Valencia C/ Hugo de Moncada, 4 46010 Valencia, Ref. datos