
3º. Curso " 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 (no homologado)**, 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, además de 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, habiendo realizado el 2º curso, no hayan conseguido las capacidades y conocimientos en Pastelería necesarios para ello.

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: **275** **(que serán aproximadas según festivos del año en curso.)*

Horario a elegir entre:

Lunes y Martes, en horario de mañanas de 9:30 a 13:30 h

Lunes y Martes, en horario de tardes, de 15:00 a 19:00 horas.

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

PRECIO,- (Curso lectivo 2026 / 2027)

350 Euros,- al mes

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



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 alum@ 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 alum@ 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 alum@ 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.*

A continuación, se resumen los módulos de los que se compone este 3er curso de Especialización en Pastelería.

A tener en cuenta que.

Además de estos módulos, los alumnos de 3.º curso tendrán la oportunidad de recibir clases y masterclass impartidas por profesionales del sector de reconocido prestigio, especializados en distintas áreas de la pastelería, panadería, chocolatería y restauración.

Estas formaciones complementarias permitirán a los estudiantes conocer diferentes técnicas, estilos de trabajo y experiencias reales del sector profesional, ampliando así su visión y preparación dentro de la industria gastronómica

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

TEMARIO

Módulo 1. Química Alimentaria y Gestión de Obrador.

Contenidos:

- Fundamentos de química alimentaria aplicada a la pastelería
- Organización interna del obrador
- Procesos de producción
- Gestión de pedidos
- Organización de horarios y turnos
- Trato con el personal y trabajo en equipo
- Búsqueda y gestión de proveedores

Módulo 2. Especialización en Bollería Profesional.

Contenidos:

- Organización y producción en obrador de bollería
- Diferentes formatos de piezas
- Control de stock
- Almacenaje y regeneración de productos
- Tipos de rellenos
- Composición de sabores y armonización de ingredientes

Módulo 3. Confituras y Azúcares Técnicos.

Contenidos:

- Azúcares técnicos y su aplicación
- Mermeladas
- Confituras
- Pastas de frutas
- Jaleas
- Técnicas de conservación
- Almacenaje
- Producción profesional

Módulo 4. Chocolate.

Contenidos:

- Chocolate Bean to Bar
- Elaboración de pralinés por porcentajes
- Producción de tabletas Bean to Bar
- Bombones de corte
- Figuras de chocolate artístico
- Huevos de Pascua
- Pieza comercial de chocolate
- Desarrollo de producto chocolatero

Módulo 5. Panadería Profesional y Fermentaciones

Contenidos:

- Introducción a la panadería profesional
- Tipos de harinas y sus aplicaciones
- Composición y comportamiento de las harinas
- Masa madre: creación, mantenimiento y conservación
- Fermentaciones naturales y control de fermentación
- Tipos de amasado y desarrollo del gluten
- Hidrataciones y equilibrio de masas
- Procesos de fermentación en frío y en bloque
- División, boleado y formado de piezas
- Técnicas de greñado y acabado• Producción de panes artesanos y comerciales
- Control de tiempos y temperaturas en obrador
- Cocción y manejo de hornos
- Conservación, regeneración y almacenaje del pan
- Organización de producción en obrador de panadería
- Desarrollo de producto panadero y composición de sabores

Módulo 6. Pastelería Profesional y Producción

Contenidos:

- Organización y producción en obrador de pastelería
- Conservación y almacenaje de productos
- Técnicas de montaje de tartas
- Diseños y acabados en pastelería
- Pastelería individual
- Producción de postres para catering y eventos
- Organización de tiempos y planificación de producción
- Regeneración y mantenimiento de elaboraciones
- Composición de sabores y equilibrio de texturas
- Decoración y presentación profesional
- Desarrollo de producto en pastelería
- Control de calidad y acabados finales

Módulo 7. Heladería y Postres de Restaurante

Contenidos:

- Fundamentos de heladería profesional
- Formulación y equilibrio de mixes
- Azúcares y sólidos en heladería
- Texturizantes y estabilizantes
- Mantecación y control de temperaturas
- Sorbetes, helados de crema y helados especiales
- Elaboración de toppings y complementos
- Desarrollo de helados tipo Magnum y baños de chocolate
- Tartas heladas y semifríos
- Conservación y almacenaje de productos helados
- Organización de producción en heladería
- Postres emplatados y de restaurante
- Composición de sabores, temperaturas y texturas
- Montaje y acabado de postres de restaurante
- Desarrollo de producto en heladería y postres modernos