

DIRECCIÓ GASTRONÓMICA

6 MESES



EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD

40 ANIVERSARIO

Bienvenidos a Bellart

La escuela Bellart cuenta con cuatro décadas de experiencia formando profesionales de la cocina y la pastelería.

Fundada en 1977 fuimos la primera escuela profesional de la ciudad de Barcelona.

Nuestra formación permite consolidar los estudios de dirección en restauración en 6 meses.

El curso está diseñado para aprender a dirigir y coordinar equipos culinarios en diversos tipos de establecimientos gastronómicos: restaurante, hotel o catering.

Profundizamos en la temática de gestión y liderazgo. Además se trabaja el conocimiento en técnicas culinarias/pastelería, enología y maridaje de vinos/coctelería.

Es un programa dirigido a estudiantes que aspiran a dirigir o administrar un negocio de restauración.

La escuela cuenta con una amplia bolsa de trabajo, exclusiva para nuestros alumnos.



Todo el Equipo de Bellart les invita a conocer nuestro centro.

Funcionamiento de las clases

Clases demostrativas

Todas las demostraciones se desarrollan en el aula magistral de la escuela.

El objetivo pedagógico de la clase demostrativa es transmitir las técnicas, su desarrollo y su correcta aplicación. Se muestran los métodos de preparación, cocción de los ingredientes y procedimientos de ejecución de la receta.

Las asignaturas de gestión y liderazgo se trabajan de forma interactiva con aplicaciones prácticas in situ.



Asignaturas del curso

1- Bases de Cocina

1.1- Demostración de Bases de Cocina.

2- Cocina Moderna.

2.1- Demostración de Cocina Moderna.

3- Postres en Restauración

3.1- Demostración de Pastelería. Postres en la Restauración.

4- Tecnología de los alimentos 1.

4.1- Técnicas de cocina y pastelería.

5- Gestión en Restauración

5.1.- Costes y escandallos.

6- Emprendedores - Técnicas directivas

6.1- Food&Beverage.

6.2- Habilidades de liderazgo.

7- Chef Especializado en Gastronomía Alternativa

7.1- Alta Cocina Terapéutica.

8- Especializaciones de chef

8.1- Demostración de Enología y Maridaje de vinos.

8.2- Demostración de Coctelería.



Detalle de las asignaturas

1- Demostración de Bases de Cocina

Se proporciona una sólida base de cocina: cortes, fondos y salsas. Se trabajan las técnicas tradicionales de la Mediterránea: Cocina catalana y española, italiana y francesa.

2- Demostración de Cocina Moderna (Cocina Creativa y de fusión)

Cocina creativa y de fusión donde convergen diversas técnicas, desde las clásicas y tradicionales hasta las más avanzadas.

3- Demostración de Pastelería. Postres en la Restauración

Elaboración y montaje de diferentes postres de restaurante. Técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.

4- Tecnología de los alimentos 1

4.1- Técnicas de cocina y pastelería e Ingredientes

Se exponen y se trabajan técnicas de cocción, salsas madre y derivadas que permiten a los alumnos perfeccionar sus trabajos.

5- Gestión en Restauración

5.1- Costes y Escandallos

Asignatura interactiva en la que se trabajan aspectos básicos de la gestión de la cocina y su rentabilidad. Se profundiza en el apartado de costes y escandallos.

6- Emprendedores / Técnicas directivas

A través de esta amplia temática, los alumnos recibirán las herramientas fundamentales para dirigir cualquier tipo de negocio gastronómico.

- La asignatura de Temática Emprendedores se compone de:

6.1- Food & Beverage

En esta materia se trabaja la gestión de alimentos y bebidas en un negocio de restauración. Se profundiza en el control y técnicas de almacenaje.

6.2- Habilidades de Liderazgo:

En las sesiones de coaching se trabajan las principales habilidades de liderazgo. Se profundiza en aquellas más sensibles en la restauración: la gestión de equipo, la sostenibilidad del estrés y la resolución de conflictos.

7- Chef especializado en Gastronomía Alternativa

La gastronomía desde un punto de vista alternativo. Nuevas tendencias y propuestas culinarias acordes a un estilo de vida saludable.

7.1- Alta Cocina Terapéutica

Alta cocina adaptada a personas que sufren intolerancias, alergias alimentarias: celiaquía, diabetes, hipertensión, intolerancia a la lactosa... y otras enfermedades. También se trabaja la cocina antioxidante, antiestrés, antidepresiva y antisomnio.

8- Especializaciones de Chef

8.1- Enología y Maridaje de Vinos con los distintos platos y postres

El objetivo de la asignatura es conocer las principales denominaciones de Origen, sus cualidades y prestaciones para realizar un maridaje salado o dulce.

8.2- Coctelería

Conocimiento de los principales cócteles y nuevas tendencias del sector para aprender a maridar con las creaciones que realizaremos.



HORARIO (De 08 de enero a 21 de junio)

DIRECCIÓN GASTRONÓMICA

1r Trimestre (de enero a marzo)

DÍA	HORARIO	ASIGNATURA	EXPLICACIÓN
Lunes	17:30 h a 19:30 h	Temática Emprendedores	"Food & Beverage"
Martes	17:30 h a 19:30 h	Gastronomía Alternativa	Alta Cocina Terapéutica
Jueves	15:30 h a 17:30 h	Temática Chef 2	Enología y Maridage / Coctelería
	17:30 h a 19:30 h	Postres en la Restauración	Elaboración de los diferentes postres, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional
Viernes	15:30 h a 17:30 h	Tecnología de los Alimentos I R	Calidades de la alimentación, procesos de congelación y descongelación, tipos de cocciones, materias primas, higiene alimentaria....
	17:30 h a 19:30 h	Demostrativa Bases de Cocina R	Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional Mediterránea.

FORMACIÓN DE INTENSIVA CHEF PROFESIONAL

2n Trimestre (De abril a junio)

DÍA	HORARIO	ASIGNATURA	EXPLICACIÓN
Lunes	17:30 h a 19:30 h	Temática Emprendedores	Habilidades de Liderazgo (HOTEL)
Martes	17:30 h a 19:30 h	Gastronomía Alternativa	Alta Cocina Terapéutica
Jueves	17:30 h a 19:30 h	Postres en la Restauración	Elaboración de los diferentes postres, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional
Viernes	15:30 h a 17:30 h	Tecnología de los Alimentos II R	Gestión en Restauración- Costes y escandallos.
	17:30 h a 19:30 h	Demostrativa Bases de Cocina	Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional Mediterránea.

Titulación del curso

Una vez superado correctamente el curso, el alumno obtendrá el siguiente certificado:

Diploma de Dirección Gastronómica

Salidas Profesionales

La escuela cuenta con una amplia y activa bolsa de trabajo exclusiva para nuestros alumnos y ex alumnos. Gestionamos ofertas laborales tanto nacionales como internacionales.

Financiación

La escuela cuenta con la colaboración de la financiera Zank. Una empresa que permite sufragar nuestros estudios en mensualidades. Una financiación fácil, cómoda y sencilla.

Admisión

Nuestra formación está dirigida a personas de cualquier nacionalidad que quieran convertirse en profesionales de la gastronomía. No se requieren estudios previos de cocina para obtener el diploma de Bellart.

Fechas del curso

La formación se imparte de Inicio 08 de enero a 21 de junio de 2018.

Matriculación

Consultar precios con la Escuela Bellart
T. 93 4517965
Email: escueladecocina@escuelabellart.com