

BELL ART



L'ESCOLA DE CUINA
I PASTISSERIA DE BARCELONA

DES DE 1977

DIRECCIÓN GASTRONÓMICA

(300 horas)

40 ANIVERSARIO



(EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD)

40 AÑOS FORMANDO PROFESIONALES

Presentación:

Desde nuestra larga trayectoria de 40 años (desde 1977), en la Escuela de cocina y pastelería Bellart sabemos lo importante que es una buena formación a la hora de situarse en el mercado laboral. Prueba de ello son los miles de alumnos/as que han estudiado en nuestro centro y que actualmente están trabajando en puestos de responsabilidad en el sector de la restauración en todo el mundo.

Nuestros cursos permiten una rápida y completa formación que facilita, en muchos casos, compaginar los estudios con un trabajo.

En Bellart somos conscientes que la restauración ha cambiado mucho respecto a hace unos años: desde los clientes, que tienen una importante cultura gastronómica y llegan a los locales con unas expectativas altas respecto a lo que van a encontrar; pasando por el servicio, que ha cambiado completamente (los camareros ya no emplatan la comida delante de los comensales, sino que todo sale preparado desde la cocina), hasta la elaboración de los platos y la propia gestión del servicio. Todo ello ha propiciado que los órganos directivos de los establecimientos de restauración se hayan tenido que poner al día tanto en nuevas técnicas de servucción (producción del servicio), como de organización y gestión de equipos, así como en conocimiento técnico gastronómico. Además, la creciente competencia en el sector ha generado que tengan que gestionar mucho mejor económicamente los locales, por lo que ya no pueden ser meros espectadores, sino que tienen que tener una implicación directa en la gestión que permita mejorar las cuentas de explotación.

Es por ello que en los establecimientos de restauración toma una especial relevancia, junto al de los chefs, el papel de los directores/as.

Este curso está diseñado para todas aquellas personas que tengan un trato directo tanto con los comensales, como con los equipos de cocina y sala, ya sea en un restaurante, como en un hotel, catering, etc. y que aspiren a dirigir el negocio.

Queremos afianzar sus conocimientos de gestión de restaurantes, además de mejorar su conocimiento tanto de técnicas culinarias como de ingredientes para que puedan dar un servicio óptimo a los comensales, así como asesorarles perfectamente en cómo está elaborado un plato, qué ingredientes tiene, sus particularidades e incluso con qué vinos pueden maridar el mismo.

Definitivamente es un programa pensado para todas aquellas personas que quieran crecer en el mundo de la empresa de restauración y que aspiren a un puesto de responsabilidad.

Todo el Equipo de Bellart les invita a conocer nuestro centro y a adentrarse en el maravilloso mundo de la Hostelería Profesional.



Detalle de las asignaturas:

Temática Emprendedores:

Una buena formación de hostelería no sólo pasa por dominar las distintas técnicas de cocción, un amplio conocimiento de ingredientes o saber cómo servir una mesa. Es vital saber cómo gestionar un negocio.

Por ello damos a nuestros/as alumnos/as las herramientas fundamentales para que en un futuro puedan dirigir un negocio con éxito.

Las tres temáticas que engloban esta asignatura profundizan en los aspectos fundamentales de la gestión de establecimientos de hostelería. Junto con la “Gestión en Restauración” (Tecnología de los alimentos II) constituyen la base para poder gerenciar con éxito cualquier negocio de hostelería. Para ello, nuestros profesores, buscados entre los mejores profesionales del sector, nos aportan sus conocimientos y experiencias en:

Marketing Comercial (aplicado a la restauración):

Se adquieren conocimientos de ventas y sus estrategias: cómo vender mejor nuestro producto, a quién dirigirlo, cómo ampliar nuestro mercado, cómo satisfacer las necesidades del cliente o consumidor, diferencias entre los productos...

Food & Beverage:

Dirección del Departamento homónimo en el que se realizan las compras y ventas de materias primas, el control de almacenaje de stocks, montaje de buffets y atención al cliente, además de estructura de trabajo y organización de servicios, así como el control de costes, nivel de ventas y márgenes netos de los distintos negocios dedicados a la hostelería, así como un importante hincapié en el “menú engineering”.

Técnicas Directivas:

Se abordarán diferentes temas en relación a las diferentes estrategias en la Dirección de restauración: Filosofía Empresarial, Gestión en la Comunicación, ¿Qué es Gerenciar?, Capacidades Directivas, Trabajos en Equipo, Reglas de la Motivación, Causas de la Desmotivación y Consecuencias, El “Líder” eficaz y eficiente, Conductas que caracterizan los estilos de Liderazgo. Características, Ventajas y pasos a seguir para Delegar..., así como la gestión eficaz del tiempo por parte de los directivos.





Tecnología de los alimentos II:

Asignatura de marcada orientación práctica en la que se trata tanto la gestión de costes y escandallos (vital para gestionar los precios-costes de un restaurante), así como la Dietética y Nutrición y las Dietas Especiales (indispensables para ofrecer una oferta gastronómica equilibrada y para todo el mundo). Comprende:

Gestión en Restauración:

Es imprescindible que el director de cualquier establecimiento de restauración aprenda cómo funciona la cocina desde el punto de vista económico y financiero, dado que de la buena gestión de los números de la cocina dependerá la buena marcha del establecimiento.

Se analiza, a grandes rasgos, qué se debe tener en cuenta a la hora de montar un establecimiento de restauración.

Se parte de la cuenta de explotación para desarrollar escandallos, calcular los costes de materias primas y precios de venta de los productos, etc.

Además, se hace una pequeña incursión en conceptos básicos de contabilidad, ratios de rentabilidad, costes fijos y variables, optimización de recursos, etc.

Introducción a la Dietética básica:

Todas las pautas necesarias para saber qué comemos y qué deberíamos comer. Alimentación sana y natural. Nutrientes y Calorías. Cómo empleamos la energía. ¿Qué aportan las grasas? ¿Qué aportan las proteínas? Las vitaminas en nuestra dieta. La importancia de los minerales.

Introducción a las Dietas Especiales:

Es muy importante conocer las principales patologías que puede sufrir una persona que estén directamente relacionadas con su alimentación, para así poder adecuar las distintas creaciones culinarias a sus necesidades de salud.

En la asignatura se tratan las siguientes patologías: celiaquía, insuficiencia renal, gota, hipertensión arterial, diabetes mellitus, hipercolesterolemia, obesidad, estreñimiento, diarrea, osteoporosis, cáncer y dietas según la edad.

Servicio de Mesa y sus Técnicas:

El curso de Dirección gastronómica está pensado para formar a nuestros/as alumnos/as como maîtres y directores de restaurante. Por ello, es imprescindible que tengan los conocimientos básicos de cómo funciona la sala de un restaurante.

Se ve una sesión en la que se explica cómo servir los platos y organizar la sala, pero en la que además se destacan los nuevos conceptos de servicio que están en auge en establecimientos de éxito de nueva creación.

Coctelería:

Asignatura teórico-práctica donde se explican las diversas familias de cócteles: digestivos, de aperitivo, sin alcohol, long drink, de cava... Se ven y degustan tanto los clásicos como nuevas fórmulas y modalidades. Se aprende a hacer fichas técnicas y cómo optimizar la rentabilidad de los preparados controlando las medidas.

Enología y Maridaje de Vinos con los distintos platos y postres:

Adquisición de conocimientos sobre la elaboración y la cata de vinos desde un punto de vista teórico-práctico. Denominaciones de Origen. Carta de vinos: elaboración según objetivo y tipo de restaurante. Uva: tipos y condiciones. Vino: servicio, presentación y mantenimiento, además de maridajes. Gestión enológica: Compras, Stocks. Cata: Introducción a la cata de vino. Análisis sensorial: aroma, color, textura... Cata a ciegas.



Demostración de Bases de Cocina (Cocina básica Mediterránea):

Se proporciona una sólida base de cocina: cortes, fondos y salsas. Se elaboran los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional mediterránea, para realización de menús clásicos o ejecutivos.

Se trata: cocina tradicional catalana- española, italiana y francesa, además de ver el mundo de los arroces y la importante gastronomía marinera mediterránea.

Al finalizar la clase los/las alumnos/as pueden sacar fotos y degustar los platos.

Demostración de Pastelería (Postres en restauración):

Elaboración y montaje de diferentes postres de restaurante, con sus respectivas técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional, llegando a las más avanzadas técnicas que se usan actualmente en la pastelería de vanguardia. Al finalizar la clase los/las alumnos/as degustan los postres.

Se aprecia, paso a paso, cada uno de los detalles que conforman la elaboración de la Cocina de los Postres. De este modo se obtiene el conocimiento necesario para elaborar los postres más complejos y actuales.





DIRECCIÓN GASTRONÓMICA

Horario Mañana

Primer Trimestre (Octubre a Diciembre)

DÍA	HORARIO	ASIGNATURA
Lunes	9:00h a 11:00h	Demostración Bases Cocina: Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional mediterránea. La cocina de los menús tanto tradicionales como ejecutivos.
	11:00h a 13:00h	Temática emprendedores: Marketing comercial (aplicado a la restauración) estrategias de venta
Jueves	9:00h a 11:00h	Demostración de Pastelería: (Postres en Restauración): elaboración de los diferentes postres, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.
	11:00h a 13:00h	Demostración Temática Chef 2: Técnicas y elaboraciones en diferentes especialidades: Pastelería y cocina molecular, panes y tratamiento de chocolate.
	13:00h a 15:00h	Gestión en Restauración: Control de costes, escandallos, gestión de compras...

Segundo Trimestre (Enero a Marzo)

DÍA	HORARIO	ASIGNATURA
Lunes	9:00h a 11:00h	Demostración Bases Cocina: Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional mediterránea.
	11:00h a 13:00h	Temática emprendedores: Food & Beverage gestión del departamento de alimentos y bebidas. Costes, stocks, compras, controles de calidad...
Jueves	9:00h a 11:00h	Demostración de Pastelería: (Postres en Restauración): elaboración de los diferentes postres, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.
	11:00h a 13:00h	Introducción a la Dietética básica: Las bases de una alimentación sana y equilibrada.
	13:00h a 15:00h	Demostración Temática Chef 2: Coctelería: formulación, elaboración y cálculo de costes de los principales cócteles Enología y maridaje de vinos: saber reconocer las principales virtudes de un vino, cava o vino dulce, así como poderlo maridar con platos tanto dulces como salados

Tercer Trimestre (Abril a Junio)

DÍA	HORARIO	ASIGNATURA
Lunes	9:00h a 11:00h	Demostración Bases Cocina: Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional mediterránea.
	11:00h a 13:00h	Temática emprendedores: Técnicas Directivas en la Hostelería: para aprender a gestionar correctamente los recursos humanos, mejorar el rendimiento del personal a nuestro cargo...
Jueves	9:00h a 11:00h	Demostración de Pastelería: (Postres en Restauración): elaboración de los diferentes postres, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.
	11:00h a 13:00h	Introducción a la Dietética básica: Las bases de una alimentación sana y equilibrada.
	13:00h a 15:00h	Demostración Temática Chef 2: Técnicas y elaboraciones en diferentes especialidades: Postres de autor, Helados y sorbetes.

DIRECCIÓN GASTRONÓMICA

Horario Tarde

Primer Trimestre (Octubre a Diciembre)

DÍA	HORARIO	ASIGNATURA
Lunes	13:00h a 15:00h	Demostración Bases Cocina: Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional mediterránea. La cocina de los menús tanto tradicionales como ejecutivos.
	15:30h a 17:30h	Temática emprendedores: Marketing comercial (aplicado a la restauración) estrategias de venta
Jueves	13:00h a 15:00h	Gestión en Restauración: Control de costes, escandallos, gestión de compras...
	15:30h a 17:30h	Demostración Temática Chef 2: Técnicas y elaboraciones en diferentes especialidades: Pastelería y cocina molecular, panes y tratamiento de chocolate.
	17:30h a 19:30h	Demostración de Pastelería: (Postres en Restauración): elaboración de los diferentes postres, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.

Segundo Trimestre (Enero a Marzo)

DÍA	HORARIO	ASIGNATURA
Lunes	13:00h a 15:00h	Temática Emprendedores: Food & Beverage: gestión del departamento de alimentos y bebidas. Costes, stocks, compras, controles de calidad...
	15:30h a 17:30h	Demostración Bases Cocina: Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional mediterránea. La cocina de los menús tanto tradicionales como ejecutivos.
Jueves	13:00h a 15:00h	Introducción a la Dietética Básica: Las bases de una alimentación sana y equilibrada.
	15:30h a 17:30h	Demostración Temática Chef 2: Coctelería: formulación, elaboración y cálculo de costes de los principales cócteles Enología y maridaje de vinos: saber reconocer las principales virtudes de un vino, cava o vino dulce, así como poderlo maridar con platos tanto dulces como salados
	17:30h a 19:30h	Demostración de Pastelería: (Postres en Restauración): elaboración de los diferentes postres, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional

Tercer Trimestre (Abril a Junio)

DÍA	HORARIO	ASIGNATURA
Lunes	13:00h a 15:00h	Temática emprendedores: Técnicas Directivas en la Hostelería: para aprender a gestionar correctamente los recursos humanos, mejorar el rendimiento del personal a nuestro cargo...
	15:30h a 17:30h	Demostración Bases Cocina: Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional mediterránea. La cocina de los menús tanto tradicionales como ejecutivos.
Jueves	13:00h a 15:00h	Introducción a las Dietas Especiales: Dietoterapia; dietas adecuadas a distintas patologías.
	15:30h a 17:30h	Demostración Temática Chef 2: Técnicas y elaboraciones en diferentes especialidades: Postres de autor, Helados y sorbetes.
	17:30h a 19:30h	Demostración de Pastelería: (Postres en Restauración): elaboración de los diferentes postres, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.

Detalles del curso

Inicia: Octubre/2017 Finaliza: Junio/2018

Consultar precios con la escuela Bellart

CERTIFICADOS:

Diploma acreditativo en Dirección Gastronómica (300 h.)

Todas las asignaturas se imparten en la Escuela de cocina y pastelería Bellart

* El importe “**Dirección gastronómica**” no incluye la matrícula

C/ Aribau, 83 08036 Barcelona - tel. 93 4517965 - www.escuelabellart.com
