

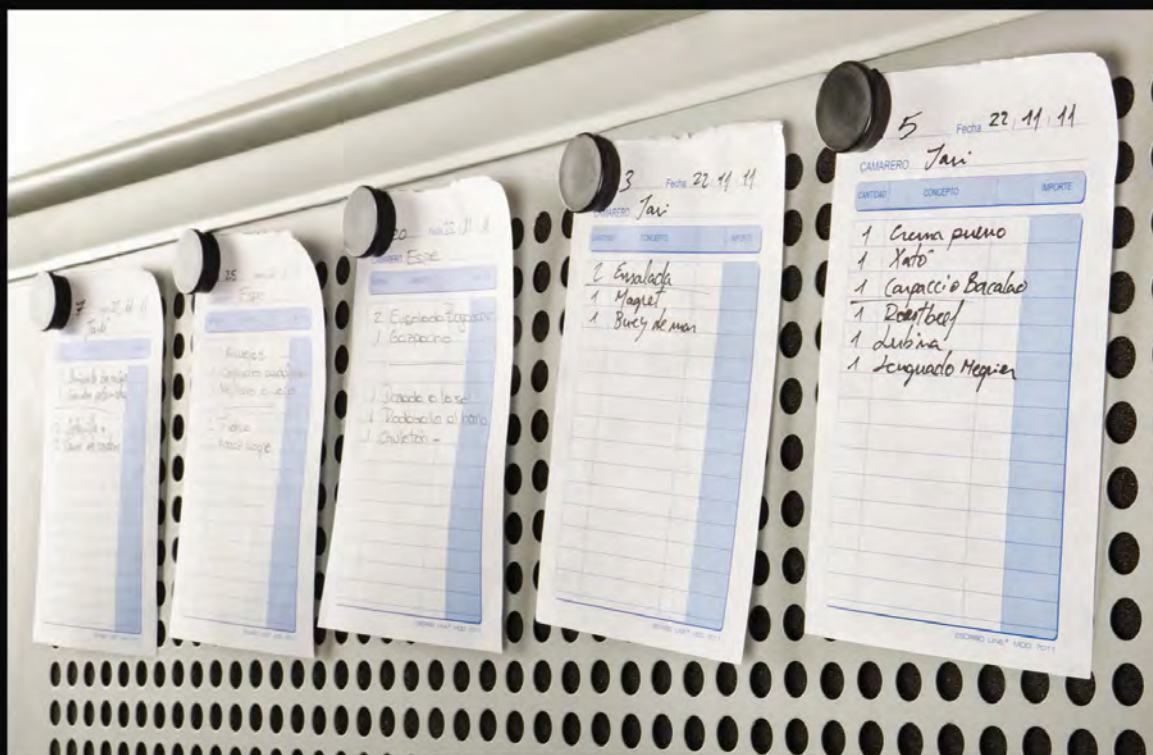


L'ESCOLA DE CUINA  
I PASTISSERIA DE BARCELONA

DES DE 1977

# Curso Intensivo Semestral para emprendedores (308 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.

La formación intensiva para Emprendedores está pensada para gente que quiera abrir un negocio de hostelería o bien que quiera dar un cambio de orientación a su vida profesional.

Es un curso apropiado para toda persona que, sin estar vinculada al mundo de la hostelería, desea reconducir su vida profesional y dedicar a esta profesión su tiempo y su inversión, no sin antes iniciar una “puesta a punto” para asegurar el éxito de su proyecto.

Nuestra experiencia nos ha permitido diseñar un programa de formación Intensiva que posibilita el seguimiento de las clases y la consolidación de los estudios tanto a nivel de cocina y pastelería como de gestión. Así, todas aquellas personas emprendedoras que deseen iniciarse en el mundo de la Cocina (tengan o no conocimientos previos de restauración), aprenden sus bases fundamentales (cortes, fondos, salsas...), así como postres de restaurante, siguiendo con una programación creativa y moderna, enfatizando en el conocimiento de las nuevas tecnologías aplicadas a establecimientos de hostelería, así como un amplio conocimiento teórico-práctico de gestión para emprendedores.

Todo ello posibilita que al terminar nuestros/as alumnos/as tengan una buena base de gestión y un amplio conocimiento tanto de cocina como de pastelería, lo que les permite supervisar el trabajo de sus Chefs.

Además, la escuela les brinda la oportunidad de beneficiarse de su equipo de asesoría de empresa, que les puede ayudar a la consecución de su proyecto empresarial.

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



## Detalle de las asignaturas:

### Temática Emprendedores:

Una buena formación de hostelería no sólo pasa por dominar las distintas técnicas de cocción o el amplio conocimiento de ingredientes. 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”.

### Gestión en Restauración:

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.



## 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.

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

Se trata: cocina tradicional catalana- española, italiana y francesa.

## Demostración de Cocina Moderna (Cocina Creativa y Moderna):

Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina creativa y moderna.

Se imparte también en el “Aula Demostrativa” de la Escuela detallando todas las elaboraciones, con la finalidad de obtener recetas de distintos platos de “Carta” de restaurantes de cierto prestigio. Como en la asignatura de Demostración de Bases de Cocina, 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.



## Dietética y Nutrición:

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.

## Demostración Temática Chef 1:

En esta asignatura los/as alumnos y alumnas aprenden distintas técnicas y elaboraciones de diferentes especialidades de Alta Cocina. Para ello hemos dividido la asignatura en pequeños apartados que permiten focalizar cada una de las temáticas para así consolidar de forma precisa cada una de las técnicas que en ella se abordan.

Además, dado su actual prestigio y valoración en el sector, se han incluido en esta asignatura la cocina Japonesa, que está presente en los principales establecimientos de hostelería.

**Alta Cocina:** Cocina de Autor en miniatura, Cocina Japonesa

### Cocina de autor en miniatura:

Asignatura en la que se aprenden las excelencias de la cocina minimalista con sus técnicas más actuales e innovadoras. Es la cocina del Aperitivo, de la Degustación, sofisticada, sutil y sensible, plasmada en pequeñas cantidades en la que los comensales se encuentran mezclas de sabores y texturas.

### Cocina Japonesa:

Para conocer todos los secretos de la cocina del país Nipón: desde los makis, los nigiris o los California Rolls, pasando por el okonomi Yaki o los yaki Soba o los Yaki Tori.

### Cocina Exótica del Sureste Asiático y Wok:

Se muestra la riqueza gastronómica de distintos países Asiáticos; desde la cocina hindú hasta la tailandesa. Se hará un especial hincapié en el uso de nuevas y fragantes especias, alimentos poco conocidos en occidente, así como las más sorprendentes combinaciones entre ellos. Además, se va



a ver el uso del wok, este utensilio de origen Chino que ofrece un amplio abanico de posibilidades gastronómicas debido a su polivalencia.

### Alta Cocina Dietética:

Gozar comiendo en un restaurante gastronómico no debería estar reñido con que la comida fuera sana. Es por esto que los y las principales Chefs de todo el mundo han tomado en cuenta un nuevo reto: ofrecer una comida de alta calidad, con preparaciones sorprendentes, pero que no olvide mantener el sabor de los ingredientes, respetar al máximo sus propiedades nutricionales y, por supuesto, ser equilibrada. Por ello, en Bellart, buscando el estar siempre a la vanguardia de la gastronomía, presentamos esta asignatura de Alta Cocina Sana.







## FORMACIÓN INTENSIVA PARA EMPRENDEDORES (Grupo A)

Este curso se puede realizar en horario de mañanas o tardes

El horario de mañana está comprendido entre 9 y 15h (14 horas semanales) y puede variar en función de la organización de la escuela.

Ejemplo de horario:

### Primer trimestre (Octubre a Diciembre)

DÍAS	HORARIO	ASIGNATURAS
LUNES	9:00 h a 11:00 h	Temática emprendedores <b>Marketing comercial (aplicado a la restauración):</b> estrategias de venta, ingeniería de menús
	11:00 h a 13:00 h	<b>Demostración de Bases de cocina (Cocina Mediterránea):</b> Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional. La cocina de los menús tanto tradicionales como ejecutivos
MARTES	11:00 h a 13:00 h	<b>Demostración de Cocina Moderna (Cocina Creativa Moderna):</b> elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina creativa moderna. Nos referimos a una alta cocina, equivalente a la cocina de carta de restaurantes de prestigio.
MIÉRCOLES	13:00 h a 15:00 h	<b>Demostración Temática Chef 1:</b> técnicas y elaboraciones de alto nivel de diferentes especialidades en cocina.
JUEVES	9:00 h a 11:00 h	<b>Demostración de Pastelería (Postres en Restauración):</b> elaboración de los diferentes postres mediterráneos, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.
	11:00 h a 13:00 h	<b>Gestión en Restauración:</b> control de costes, escandallos, gestión de compras...





**Segundo trimestre**  
(Enero a Marzo)

DÍAS	HORARIO	ASIGNATURAS
LUNES	9:00 h a 11:00 h	Temática emprendedores <b>Marketing comercial (aplicado a la restauración):</b> estrategias de venta, ingeniería de menús
	11:00 h a 13:00 h	<b>Demostración de Bases de cocina (Cocina Mediterránea):</b> Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional. La cocina de los menús tanto tradicionales como ejecutivos
MARTES	11:00 h a 13:00 h	<b>Demostración de Cocina Moderna (Cocina Creativa Moderna):</b> elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina creativa moderna. Nos referimos a una alta cocina, equivalente a la cocina de carta de restaurantes de prestigio.
MIÉRCOLES	13:00 h a 15:00 h	<b>Demostración Temática Chef 1:</b> técnicas y elaboraciones de alto nivel de diferentes especialidades en cocina.
JUEVES	9:00 h a 11:00 h	<b>Demostración de Pastelería (Postres en Restauración):</b> elaboración de los diferentes postres mediterráneos, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.
	11:00 h a 13:00 h	<b>Gestión en Restauración:</b> control de costes, escandallos, gestión de compras...



## FORMACIÓN INTENSIVA PARA EMPRENDEDORES (Grupo C)

Este curso se puede realizar en horario de mañanas o tardes

El horario de tarde está comprendido entre 13 y 19:30h (14 horas semanales) y puede variar en función de la organización de la escuela.

Ejemplo de horario:

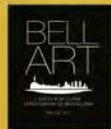
### Primer trimestre (Octubre a Diciembre)

DÍAS	HORARIO	ASIGNATURAS
LUNES	13:00 h a 15:00 h	<b>Demostración de Bases de cocina (Cocina Básica Mediterránea):</b> elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional. La cocina de los menús tanto tradicionales como ejecutivos
	15:30 h a 17:30 h	<b>Temática emprendedores</b> <b>Marketing comercial (aplicado a la restauración):</b> estrategias de venta, ingeniería de menús
MARTES	15:30 h a 17:30 h	<b>Demostración de Cocina Moderna (Cocina Creativa Moderna):</b> elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina creativa moderna. Nos referimos a una alta cocina, equivalente a la cocina de carta de restaurantes de prestigio.
MIÉRCOLES	13:00 h a 15:00 h	<b>Demostración Temática Chef 1:</b> técnicas y elaboraciones de alto nivel de diferentes especialidades en cocina.
JUEVES	15:30 h a 17:30 h	<b>Tecnología de los Alimentos II:</b> <b>Gestión en Restauración:</b> Control de costas, escandallos, gestión de compras,...
	17:30 h a 19:30 h	<b>Demostración de pastelería (Postres en Restauración):</b> elaboración de los diferentes postres mediterráneos, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.



**Segundo trimestre**  
(Enero a Marzo)

DÍAS	HORARIO	ASIGNATURAS
LUNES	15:30 h a 17:30 h	<b>Demostración de Bases de cocina (Cocina Básica Mediterránea):</b> elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional. La cocina de los menús tanto tradicionales como ejecutivos.
	17:30 h a 19:30 h	<b>Temática Emprendedores:</b> <b>Food &amp; Beverage:</b> gestión del departamento de alimentos y bebidas. Costes, stocks, compras, controles de calidad...
MARTES	15:30 h a 17:30 h	<b>Demostración de Cocina Moderna (Cocina Creativa Moderna):</b> elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina creativa moderna. Nos referimos a una alta cocina, equivalente a la cocina de carta de restaurantes de prestigio.
MIÉRCOLES	17:30 h a 19:30 h	<b>Demostración Temática Chef 1:</b> técnicas y elaboraciones de alto nivel de diferentes especialidades en cocina. Cocina: <b>Cocina Japonesa, Cocina del Sureste Asiático.</b>
JUEVES	15:30 h a 17:30 h	<b>Tecnología de los Alimentos II:</b> <b>Dietética y Nutrición:</b> Todas las pautas necesarias para saber qué comemos y qué deberíamos comer.
	17:30 h a 19:30 h	<b>Demostración de pastelería (Postres en Restauración):</b> elaboración de los diferentes postres, con sus técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.



## Detalles del Curso:

Inicia: Octubre 2017    Finaliza: Marzo 2018

Consultar precios con la escuela.

Disculpe las molestias

---

C/ Aribau, 83 08036 Barcelona - tel. 93 4517965 - [www.escuelabellart.com](http://www.escuelabellart.com)

---