

# FORMACIÓ INTENSIVA DE CHEF PROFESSIONAL

7 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 teórica y, sobretodo, práctica permite consolidar los estudios de cocina des de la base hasta la alta gastronomía.

La formación culmina con 300 horas adicionales de prácticas externas en establecimientos del sector durante los meses de verano (julio, agosto y septiembre). Las prácticas se otorgan en función de los intereses y proyectos de futuro de los alumnos.

Nuestra colaboración con la **Universidad de Vic- Universidad Central de Cataluña** certifica la correcta realización de estas prácticas.

Una vez finalizada la formación y las prácticas obtendrá el diploma de Chef Profesional (expedido por la Escuela Bellart) y un Certificado de Extensión Universitaria (expedido por la Universidad Central de Catalunya).

**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.

En cada sesión se preparan dos o tres creaciones en función de la dificultad de las mismas.

A medida que se desarrollan las preparaciones, el profesor las explica detalladamente: origen de los ingredientes, características, variedades, elaboraciones...Al finalizar, se degustan y se fotografían.

### **Clases Prácticas (Grupos reducidos de máximo 12 personas)**

Después de la clase demostrativa, los alumnos acceden al aula de prácticas de cocina y ejecutan las recetas vistas anteriormente. El objetivo es la consolidación y correcta ejecución de las técnicas aprendidas. Al final de la sesión, se degustan los platos y se realiza una evaluación conjunta.



## **Asignaturas del curso**

### **1- Bases de Cocina**

- 1.1- Demostración de Bases de Cocina.
- 1.2- Prácticas de Bases de Cocina.

### **2- Cocina Moderna.**

- 2.1- Demostración de Cocina Moderna.
- 2.2- Prácticas de Cocina Moderna.

### **3- Especializaciones de Alta Gastronomía (Temática Chef 1)**

- 3.1- Demostración de Espumas y Molecular.  
Prácticas de Espumas y Molecular.
- 3.2- Demostración de cocina Japonesa y Sudeste Asiático.  
Prácticas de cocina Japonesa y Sudeste Asiático.
- 3.3- Demostración de la Técnica de Nitrógeno.  
Prácticas de la Técnica de Nitrógeno.
- 3.4- Demostración de Enología y Maridaje de vinos.  
Prácticas de Enología y Maridaje de vinos.
- 3.5- Demostración de Coctelería.  
Prácticas de Coctelería.
- 3.6- Demostración de Cocina de Autor.  
Prácticas de Cocina de Autor.
- 3.7- Demostración de Técnica de Vacío.  
Prácticas de Técnica de Vacío.
- 3.8- Demostración de Alta Cocina Dietética.  
Prácticas de Alta Cocina Dietética.

### **4- Tecnología de los alimentos 1.**

- 4.1- Ingredientes y productos.
- 4.2- Técnicas de cocina y pastelería.
- 4.3- Certificado de manipulador de alimentos.

## 5- Tecnología de los alimentos 2.

5.1- Gestión en Restauración: costes y escandallos.

5.2- Dietética, nutrición y dietas específicas de intolerancias y alergias alimenticias.

## 6- Emprendedores - Técnicas directivas

6.1- Marketing Comercial en la restauración.

6.2- Food&Beverage.

6.3- Habilidades de liderazgo.

## 7- Chef Especializado en Cocina sana y Equilibrada

7.1- Gastronomía alternativa.

7.2- Alta Cocina Terapéutica.



## **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.

#### **1.1- Prácticas de Bases de Cocina**

Los alumnos aplican y consolidan el aprendizaje y la ejecución de las técnicas propias de la cocina mediterránea.

### **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.

#### **2.2- Prácticas de Cocina Moderna**

Se ponen en práctica las técnicas expuestas en la clase demostrativa tanto de cocina moderna como de otras especializaciones alta gastronomía.

### **3- Especializaciones de Alta Gastronomía (Temática Chef 1)**

En esta amplia asignatura los alumnos conocen técnicas y elaboraciones de diversas especialidades de Alta Cocina y realizan las prácticas correspondientes a cada materia.

- La asignatura de Especializaciones de Alta Gastronomía se compone de:

### **3.1- Molecular y Espumas**

En esta materia se trabajan las tendencias vanguardistas del mundo de la gastronomía. Principales productos, sus aplicaciones y su versatilidad tanto en la cocina como en la pastelería.

### **3.2- Cocina japonesa y Sudeste Asiático**

A través de esta asignatura descubrimos la cultura gastronómica del país Nipón y la riqueza culinaria de los diversos países asiáticos.

### **3.3- Nitrógeno**

El nitrógeno es una de las técnicas más novedosas de la gastronomía actual. Se realiza una sesión específica para mostrarnos todos los aspectos que el nitrógeno aporta a la nueva cocina.

### **3.4- 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.

### **3.5- Coctelería**

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

### **3.6- Cocina de Autor**

A través de esta materia, descubrimos las principales aportaciones de los Chefs más influyentes de la gastronomía. Creatividad, diseño culinario y filosofía gastronómica.

### **3.7- Técnica de Vacío**

En esta asignatura trabajamos con el Ronner. Su uso, funcionamiento y aplicaciones en las cocciones y la conservación de los alimentos.

### **3.8- Alta Cocina Dietética**

Recetas de alta cocina en las cuales prima la calidad y los valores nutricionales de los productos. Se desarrollan las elaboraciones respetando las características esenciales de los alimentos.

## **4- Tecnología de los alimentos 1**

En las clases de tecnología de los alimentos I y de tecnología de los alimentos II se estudia en profundidad la materia prima con la que un chef trabaja: Los alimentos.

Básicamente, se trabajan desde tres puntos de vista: Los ingredientes y sus técnicas, su coste y rendimiento económico y su valor nutricional.

- La asignatura de Tecnología de los alimentos I se compone de:

### **4.1- Ingredientes y productos**

El objetivo de la materia es conocer la amplia y variada gama de ingredientes y productos así como sus temporadas.

### **4.2- 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.

### **4.3- Certificado de manipulador de alimentos**

La asignatura incorpora los conceptos básicos de higiene y seguridad alimentaria.

Con este curso se obtiene el certificado de manipulador de alimentos.



## **5- Tecnología de los alimentos 2**

- La asignatura de Tecnología de los alimentos II se compone de:

### **5.1- Gestión en Restauración**

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.

### **5.2- Introducción a la Dietética básica:**

El objetivo de la materia es conocer el valor nutricional de los ingredientes y las pautas básicas de la dietética para conseguir elaborar menús equilibrados y atractivos para el mayor número de público.

## **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- Marketing Comercial en la restauración**

Asignatura especializada en estrategias de marketing aplicado a la restauración. El objetivo es dotar al alumno de las herramientas fundamentales para optimizar su proyecto personal.

### **6.2- 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.

### **6.3- 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 y la sostenibilidad del estrés.

### **7- Chef especializado en cocina sana y equilibrada**

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

- La asignatura se compone de:

#### **7.1- Gastronomía alternativa**

Programa de alta cocina compatible con la cocina crudivegana, vegetariana, ayurvédica, macrobiótica y energética (alimentos Yin-Yang)

#### **7.2- Alta Cocina Terapéutica**

Alta cocina adaptada a personas que sufren intolerancias, alergias alimentarias y enfermedades diversas. Se profundizará en la cocina antioxidante, antiestrés, antidepresiva y antisomnio.



**HORARIO (De 08 de enero a 30 de julio)**

**FORMACIÓN DE INTENSIVA CHEF PROFESIONAL**

**1r Trimestre (de enero a marzo)**

DÍA	HORARIO	ASIGNATURA	EXPLICACIÓN
Lunes	13:00 h a 15:00 h	Temática Emprendedores	“Food & Beverage” (HOTEL)
	15:30 h a 17:30 h	Prácticas Bases de Cocina	Grupos reducidos. Aplicación y consolidación de las técnicas realizadas en la demostrativa. Realización, presentación y diseño de las recetas.
	17:30 h a 19:30 h	Demostrativa Cocina Moderna	Cocina Creativa y de Fusión.
Martes	17:30 h a 19:30 h	Gastronomía Alternativa	Chef Especializado en Cocina Sana y Equilibrada
Miércoles	11:00 h a 13:00 h	Práctica Temática Chef 1	Se realizarán por grupos reducidos. Clases prácticas de las diversas temáticas tratadas en la demostrativa.
	15:30 h a 17:30 h	Tecnología de los Alimentos I	Ingredientes: variedades, calidad, usos...
	17:30 h a 19:30 h	Temática Chef 1	Especializaciones de Chef 1: Cocina de Autor.
Jueves	13:00 h a 15:00 h	Tecnología de los Alimentos II	Dietética y Nutrición
	15:30 h a 17:30 h	Práctica Cocina Moderna	Grupos reducidos. Aplicación y consolidación de las técnicas realizadas en la demostrativa.
Viernes	13:00 h a 15:00 h	Alta Cocina Terapéutica	Chef Especializado en Cocina Sana y Equilibrada
	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	Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional.

**HORARIO (De 08 de enero a 30 de julio)**

**FORMACIÓN DE INTENSIVA CHEF PROFESIONAL**

**2n Trimestre (De abril a junio)**

DÍA	HORARIO	ASIGNATURA	EXPLICACIÓN
Lunes	13:00 h a 15:00 h	Temática Emprendedores	Habilidades de Liderazgo ( <b>HOTEL</b> )
	15:30 h a 17:30 h	Prácticas Bases de Cocina	Grupos reducidos. Aplicación y consolidación de las técnicas realizadas en la demostrativa. Realización, presentación y diseño de las recetas.
	17:30 h a 19:30 h	Demostrativa Cocina Moderna	Cocina Creativa y de Fusión.
Martes	17:30 h a 19:30 h	Gastronomía Alternativa	Chef Especializado en Cocina Sana y Equilibrada
Miércoles	11:00 h a 13:00 h	Práctica Temática Chef 1	Se realizarán por grupos reducidos. Clases prácticas de las diversas temáticas tratadas en la demostrativa.
	15:30 h a 17:30 h	Tecnología de los Alimentos I	Ingredientes: variedades, calidad, usos...
	17:30 h a 19:30 h	Temática Chef 1	Especializaciones de Chef 1: Japonesa y sudeste asiático y Nitrogeno.
Jueves	13:00 h a 15:00 h	Tecnología de los Alimentos II	Dietética y Nutrición
	15:30 h a 17:30 h	Temática Chef 2	Especializaciones de Chef 2: Enología y maridaje de vinos y coctelería
Viernes	13:00 h a 15:00 h	Alta Cocina Terapéutica	Chef Especializado en Cocina Sana y Equilibrada
	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	Elaboración de los diferentes platos con sus respectivas técnicas aplicadas a la cocina básica y tradicional.

**HORARIO JULIO**

El horario de julio se os facilitará a finales del 2n trimestre.

## **Titulación del curso**

Una vez superado correctamente el curso y stage en establecimientos del sector, el alumno obtendrá los siguientes certificados:

**Diploma de Chef de Cocina.**

**Diploma de Chef especializado en Cocina Sana y**

**Equilibrada**

**Certificado Extensión Universitaria de aprovechamiento de**

**Gestión de Cocina y Chef**

## **Prácticas Profesionales**

La formación culmina con 300 horas adicionales de stage en establecimientos del sector durante los meses de verano (julio, agosto y septiembre). Las prácticas se otorgan en función de los intereses y proyectos de futuro de los alumnos. La escuela colabora con hoteles, restaurantes, pastelerías y obradores, catering y colectividades tanto en Cataluña como en el resto de España.

Nuestra colaboración con la Universidad de Vic- Universidad Central de Cataluña- certifica la correcta realización de estas prácticas.

## **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 y el certificado de la UVIC-UCC.

## **Fechas del curso**

La formación se imparte de Inicio 08 de enero a 30 de julio de 2018.

Las prácticas externas se realizan en el período comprendido entre el 1 de agosto y el 30 de octubre de 2018.

## **Matriculación**

[Consultar los precios con la escuela.](#)

Podemos concertar una entrevista personal o atenderte vía mail o telefónicamente.

C/ Aribau, 83 08036 Barcelona  
T. 93 4517965  
[escueladecocina@escuelabellart.com](mailto:escueladecocina@escuelabellart.com)

Las fotos de este catálogo han sido cedidas por el chef Benito Gómez.  
¡Gracias!