

# COCINERO y CHEF Módulos A+B

850 HORAS  
+ 300 horas prácticas en  
establecimientos del sector

FORMACIÓN  
INTENSIVA  
INTEGRAL



EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD

## PRESENTACIÓN



Desde nuestra larga trayectoria de 40 años (1977- pionera en Barcelona), 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.

Nuestro objetivo:  
Formar los mejores  
profesionales  
de cocina y  
pastelería

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

La colaboración con la Universidad de Vic- Universidad Central de Cataluña (Barcelona) permite que, al terminar el curso, nuestros alumnos/as puedan acceder a realizar prácticas en establecimientos de prestigio del sector, lo cual consolida su aprendizaje y los prepara para acceder al mundo laboral.

La formación de Cocinero Profesional (Módulo A) junto con la Especialización de Chef (Módulo B) se imparte, de forma intensiva en nueve meses. En un intenso y corto espacio de tiempo, nuestros/as alumnos/as llegan a tener un elevado conocimiento de las técnicas de cocina y pastelería- desde las básicas hasta las más actuales e innovadoras- que les permiten el poder trabajar en cualquier restaurante o pastelería, incluso en los de más nivel y que cuentan con las más modernas tecnologías aplicadas a la restauración.

Nuestra experiencia nos ha permitido diseñar un programa de estudios de Formación Intensiva que posibilita el seguimiento de las clases y la consolidación de los estudios de cocina y pastelería que van, desde la base de la cocina y la pastelería, hasta la alta cocina y pastelería (nuevas tendencias), pasando por el conocimiento de las nuevas tecnologías aplicadas a la cocina (Gastronomía Molecular, Cocina al Vacío...), así como a una importante incursión en la cocina oriental, además de hacer un significativo hincapié en el mundo de la sala (Enología y Maridaje de Vinos, Coctelería...), sin olvidar, por supuesto, el dar, de forma muy práctica, todas las herramientas de gestión que permitirán a nuestros/as alumnos/as dirigir y gestionar cualquier establecimiento de hostelería.

Para complementar los estudios, se puede realizar, junto con el módulo A+B de Cocinero/a y Chef, el curso de Chef especializado en Cocina Sana y Equilibrada; que consta de 92 horas adicionales.

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

**NIVEL:**

cocina y pastelería desde cero hasta alta cocina y pastelería.

**CONTENIDO:**

Curso demostrativo y práctico de cocina y pastelería.

Incluye gestión, nuevas tecnologías, conocimiento de ingredientes y dietética.

**DURACIÓN:**

Intensivo 9 meses- MÓDULO A+B Octubre a Junio

**IDIOMA DE LAS CLASES:**

Bellart, la primera escuela de cocina y pastelería de Barcelona, es reconocida internacionalmente. Tenemos entre un 30 y un 40% de alumnos internacionales. Por ello, todas las clases se imparten en español.

**PRÁCTICAS EN RESTAURANTES:**

Clases prácticas durante el curso



Al finalizar el módulo A+B se pueden hacer prácticas en establecimientos del sector.

**DIPLOMAS:**

Con independencia de su edad, nacionalidad o estudios previos, puede obtener:

- Diploma de Bellart de cocinero/a y Chef
- Certificado de Extensión Universitaria expedido por la Universidad de Vic-Universidad Central de Cataluña (Barcelona).



## **FUNCIONAMIENTO DE LAS CLASES:**

### **Demostraciones de cocina y pastelería:**

Nuestro objetivo pedagógico es que todos/as los/as alumnos/as aprendan técnicas y no únicamente recetas. Solo de esta manera serán capaces de afrontar los retos que se les planteen a nivel culinario en cualquier tipo de cocina. Por ello, en todas las demostraciones, se prima enseñar los métodos de preparación y cocción de los ingredientes, más allá de las recetas concretas.

Todas las demostraciones se desarrollan en el aula magistral de la Escuela. En todas ellas se preparan dos o tres recetas en función del nivel de dificultad de las mismas.

A medida que se desarrollan las preparaciones, el profesor/a explica el paso a paso, las técnicas, los trucos, el origen de los ingredientes, sus variedades, la forma de tratarlos... En definitiva, todo lo referente a los platos que se están realizando.

Al terminar la clase, el alumnado puede fotografiar y degustar los platos para saber qué sabor tienen, su textura, conocer ingredientes que no había probado antes...



### **Prácticas de cocina y pastelería:**

Después de la clase demostrativa, los/as alumnos/as acceden al aula de prácticas de cocina o pastelería y realizan las recetas que han visto en la clase demostrativa.

Las prácticas se realizan en grupos reducidos (máximo 12 personas) bajo la supervisión de un/a Chef.

Al final de la clase, se prueban los platos y los alumnos pueden evaluar, de forma crítica junto al profesor, qué aspectos de los platos tienen que mejorar.

En el momento en el que los/as alumnos/as han consolidado un cierto nivel se estructura la práctica como si fuera un servicio ficticio de restaurante en el que tienen un tiempo para la mise en place (la preparación de la base de los platos) y otro, marcado por el profesor, para presentarlos. De esta manera se acostumbran al dinamismo de una cocina profesional.

## DETALLE DE LAS ASIGNATURAS:

### **Demostración de Bases de Cocina (Cocina básica Mediterránea):**

Se proporciona una sólida base de cocina: cortes, fondos y salsas.

Platos de cocina básica y tradicional mediterránea.

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

### **Prácticas de Bases de Cocina:**

Se ponen en práctica las bases de la cocina mediterránea.

El objetivo es que las distintas técnicas se puedan realizar en múltiples ocasiones en distintas recetas y formatos.

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

La cocina moderna tiene un nivel más avanzado que la cocina básica.

Técnicamente es la cocina que podríamos encontrar en las cartas de restaurantes de cierto prestigio o en hoteles de 4 o 5 estrellas.

### **Prácticas de Cocina Moderna (\*):**

Se preparan y manipulan los alimentos hasta la elaboración y finalización de los platos, prestando una especial atención a la presentación y diseño gastronómico del emplatado.

(\*). Asignatura semestral que se llevará a cabo durante el segundo y tercer trimestre.





### **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.

Se trabaja des del nivel básico, paso a paso, hasta alcanzar un nivel medio/alto en repostería.

Esta asignatura se complementa con la asignatura de temática chef 2, donde se trabaja la alta pastelería de vanguardia.

Además, se incluye un apartado específico de procesos de panificación.

### **Prácticas de Pastelería:**

Se consolida una sólida base de postres en restauración.

Se prima no sólo el buen sabor y la correcta realización de los postres, sino las presentaciones y el diseño de las mismas.

### **Tecnología de los alimentos I:**

Asignatura Teórico-práctica en la que se abordan distintos aspectos tanto de higiene y seguridad alimentaria como de conocimiento y tratamiento de ingredientes.

Comprende:

- Certificado de manipulador de alimentos:

La asignatura incorpora los conceptos básicos de higiene y seguridad alimentaria. Se explican conceptos microbiología alimentaria, higiene personal, limpieza y desinfección, recepción de materias primas, almacenamiento, puesta en servicio, reciclaje y gestión de desperdicios, el agua, control vectorial.

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

- Técnicas de cocina y pastelería:

Con el fin de afianzar los conocimientos que se adquieren en las asignaturas teórico- prácticas, se presentan todas las técnicas de cocción, salsas madre y derivadas que permiten a los/las alumnos/as mejorar sus trabajos tanto en pastelería como en cocina.



**Ingredientes:**

Se dan a conocer una amplia gama de ingredientes. Las clases están enfocadas a que los/las alumnos/as puedan elegir los mejores productos adecuados a cada preparación tanto de postres como de entrantes y platos principales y sepan cómo pueden tratarlos para sacarles el mejor rendimiento.

Se tratan:

Frutas, hortalizas y legumbres

Lácteos y derivados

Aves, porcino, ovino, caprino, bovino, caza y embutidos, despiece

Pescado y marisco

Hierbas y especias

Frutos secos y oleaginosos

Setas y trufas

Grasas

## Tecnología de los alimentos II:

### Gestión en Restauración:

Se analizan los costes y se enseña a hacer escandallos que permiten calcular el precio de un plato y saber el margen que quedará.

### 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:

Alérgenos, alergias e intolerancias. Patologías que requieren un especial cuidado en la dieta. Alimentación en las distintas etapas de la vida.

### Gastronomía Contemporánea y Cocinas del Mundo<sup>(\*)</sup>:

Las mejores elaboraciones y montajes de diferentes variedades autóctonas en la gastronomía de los Cinco Continentes que un futuro/a Chef no puede dejar de conocer.

<sup>(\*)</sup> Esta asignatura se realiza durante un trimestre del curso académico 2017/18.

Segundo y tercer trimestre: se hará la asignatura de “Prácticas de Cocina Moderna”.



## **Temática Emprendedores<sup>(\*)</sup>:**

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. Nuestros profesores, buscados entre los mejores profesionales del sector, nos aportan sus conocimientos y experiencias en:

## **Marketing Comercial (aplicado a la restauración):**

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 de Alimentos y Bebidas (F&B).

Cómo y a quién compramos, cómo gestionamos la calidad, control de almacenaje de stocks, organización de servicios e ingeniería de menús.

## **Técnicas Directivas:**

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.

<sup>(\*)</sup> Esta asignatura se complementa con la “Gestión en Restauración” (Tecnología de los alimentos II)



## **Demostración de 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.

### **Incluye:**

Técnica de las Espumas

Cocina de Autor

Cocina de autor en Miniatura

Cocina Japonesa

Cocina del Sureste Asiático y Wok

Alta Cocina Dietética

Cocina Molecular



### **Técnicas de espumas:**

En esta asignatura se muestra la versatilidad y el amplio abanico de posibilidades que ofrecen las Espumas. Se enseña el uso del sifón para realizar espumas dulces y saladas, calientes y frías, con una base de grasa, gelatina, almidón, albúmina...

**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 de autor:**

Las principales aportaciones de los considerados mejores Chefs del mundo.

Cocina de alto nivel creativo y diseño gastronómico. Aportación de un estilo a las técnicas de elaboración y finalización.

Cálidas recetas y sutiles aromas impregnan de sensibilidad esta asignatura a la que se incorporan las nuevas tendencias en cocina, así como las técnicas y productos más innovadores. Incluye la **cocina con nitrógeno**.



**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 fragrantas 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 asumido 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.



## Cocina Molecular:

La nueva cocina de investigación que aplica productos químicos, en procesos tradicionalmente usados en la producción a nivel industrial.

Este movimiento, sin un centro oficial ni membresía necesaria, es conocido, colectivamente, como gastronomía molecular.

Se presentan los principios básicos de esta nueva modalidad de cocina.

Se trabaja sobre diferentes tipos de gelificantes, espesantes, estabilizantes, efervescentes, esferificantes, emulsionantes, anticongelantes, acidificantes, antioxidantes, aireantes, que les servirán como herramientas para plasmar su creatividad de manera sorprendente e innovadora.

Esta asignatura se complementa con la pastelería molecular.



## **Demostración de Temática Chef 2:**

Esta asignatura complementa la temática chef 1 para que nuestros/as alumnos/as tengan un espectro más amplio de conocimientos, no sólo de Alta Cocina, sino también de Alta Pastelería.

Incorpora nuevas tendencias gastronómicas como la cocina al vacío.

Asimismo, en nuestro empeño por la formación integral de nuestros alumnos, se les enseñan las bases para realizar un Servicio de Restaurante, así como de Coctelería, Enología y Maridaje de Vinos.

### **Incluye:**

#### **Postres en restauración:**

Postres de Autor, Tratamiento del Chocolate, Pastelería Molecular y Helados y Sorbetes.

### **Cocina:**

Cocina vegetariana alternativa y Cocina al Vacío.

### **Servicio de sala:**

Servicio de Mesa, Cata de Cervezas, Coctelería, Enología y Maridaje de Vinos.



## **Postres de Autor- Postres de autor en miniatura:**

El objetivo de la asignatura es presentar una carta con una variedad de preparaciones y combinaciones de sabores y texturas.

Algunas propuestas tendrán un perfil clásico, otras en cambio, serán más innovadoras, utilizando productos y técnicas de vanguardia.

Se trabaja con producto estacional, y sobre la amplia variedad de opciones que ofrece el mercado local, destacando más allá de la complejidad o simplicidad de las elaboraciones, la búsqueda de un enfoque personal.

Se trabajan tanto creaciones propias como de destacados maestros que nos enseñan algunas de sus principales aportaciones.

Se analizará su trayectoria y sus fuentes de inspiración, innovaciones y técnicas aplicadas.

El chef del curso incorpora un enfoque personal en el formato o en el emplatado, así como variaciones de la fórmula o combinaciones complementarias.







## **Pastelería Molecular:**

uevas texturas y aplicaciones a postres mediante el uso de productos químicos que dan pie a la creación de un amplio abanico de innovadoras preparaciones.

Esta asignatura se complementa con la cocina molecular.

## **Tratamiento del Chocolate:**

El chocolate: principales características, tipos, aplicaciones y maneras de trabajarlo y manipularlo.

Técnicas de templado en función de las características de cada chocolate: fases del templado en chocolates negros, leche y blanco.

Decoraciones básicas como tejas, virutas o abanicos y una gama de opciones de petit fours y bombones.

Se explican las bases para la elaboración de las trufas y cremosos.

Por último, se dan las pautas para el montaje de una pieza de chocolate.



## **Cocina Vegetariana Alternativa:**

Esta asignatura se verá a nivel práctico íntegramente, no demostrativo.

Cocina con productos alternativos de origen biológico e integrales, con un elevado valor nutricional, fundamental y necesario para nuestro organismo.

Cocina con algas y preparación de tofu y seitán.

Se plantean elaboraciones para vegetarianos, celíacos, diabéticos, etc. La asignatura plantea recetas y la aplicación de las técnicas que conforman la elaboración de esta cocina alternativa con un enfoque de diseño.

## **Helados y Sorbetes:**

El mundo de los helados y sorbetes constituye un universo aparte con características muy propias.

Se da especial importancia a las formulaciones y las explicaciones técnicas para elaborar un mix correctamente equilibrado.

Se destaca el rol que cumple cada uno de los ingredientes dentro de la fórmula; las características de los diferentes azúcares utilizados; la función de los neutros; el equilibrio entre sólidos y líquidos entre otros.

El recetario propuesto abarca:

Sorbetes clásicos y refrescantes

Helados en base a cremas

Propuestas que combinan frutas y bases lácteas

Formulaciones con particularidades como el uso de alcoholes y aromas.

La propuesta resulta útil tanto para aplicar en pequeña escala, en establecimientos de restauración como para comercios especializados.



## **Cocina al Vacío:**

El objetivo es formar a los/las futuros/as profesionales al más alto nivel en nuevas tecnologías aplicadas a la cocina y la pastelería.

La técnica del vacío aporta muchas ventajas al profesional de la restauración tanto desde el punto de vista de la conservación como de la cocción de los distintos ingredientes: se consigue alargar la durabilidad de las distintas preparaciones, mejorar sus texturas y sabores, además de que el vacío permite cocinar con mucho menos gasto de materias primas.

A parte, la técnica del vacío permite una mejor organización y gestión del tiempo, lo que permite optimizar los recursos humanos.



## **Servicio de Mesa y sus Técnicas:**

El módulo A+B está pensado para formar a nuestros/as alumnos/as como cocineros/chefs. Por ello, es imprescindible que tengan conocimientos básicos de cómo funciona la sala de un restaurante.

En una sesión se explica cómo servir los platos y organizar la sala.

Se destacan los nuevos conceptos de servicio que están en auge en establecimientos de éxito de nueva creación.

## **Cata de cervezas:**

La cerveza forma parte de la cultura del ocio, la tapa y el aperitivo de nuestro país. Además, desde hace unos años, ha entrado con fuerza en la alta gastronomía con muchas variedades, especialmente de creación artesanal. Por ello, creemos que una cata de cervezas es la herramienta ideal para conocerlas y poderlas incluir en cualquier carta de los mejores establecimientos de restauración.



## **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.

### Prácticas en Temática Chef 1 y 2:

Las prácticas de temática Chef 1 y 2 están enfocadas a reproducir los platos vistos en clase.

Por otro lado, el objetivo de estas asignaturas es que los y las alumnas consoliden conocimientos de alta cocina y pastelería, pero, sobre todo, que desarrollen su creatividad, a partir de ejercicios específicos.

En ambos casos son clases con grupos reducidos, donde se busca el perfeccionamiento técnico tanto tradicional como innovador, de cocina y pastelería.

Cata de cervezas, Coctelería, Enología y Maridaje de vinos, así como Servicio de Mesa son asignaturas de contenido teórico-práctico y la práctica está implícita en ellas mismas.



## CHEF ESPECIALIZADO EN COCINA SANA Y EQUILIBRADADA:

La creciente demanda de profesionales que sepan cocinar de manera sana y equilibrada y ofrecer a la vez alternativas a aquellas personas que sufren determinadas patologías que requieren una dieta terapéutica, nos han llevado a crear este curso.

Se trata de dos asignaturas de carácter demostrativo y que se pueden añadir al programa del módulo A+B en horario de tarde exclusivamente.

Se obtiene el diploma de Chef Especializado en Cocina Sana y Equilibrada.

## PROGRAMA:

### Gastronomía y salud alimentaria:

Cocina terapéutica para ofrecer platos a personas con problemas a la hora de comer determinados ingredientes: para celíacos, personas con hipocolesterolemia, alergias alimentarias, diabetes, osteoporosis, obesidad... Se trata de la aplicación práctica de la asignatura de dietas especiales.

### Los ingredientes y sus aportes a la salud:

Para elaborar platos sanos y equilibrados, lo primordial es contar con los mejores ingredientes. Esto no sólo pasa por obtener los de más calidad, sino que lo ideal sería usar productos de origen biológico, que son más naturales y no están tratados químicamente. Se explica cómo usar estos ingredientes y hacer el cambio de una cocina tradicional a la alternativa sin que sea brusco, para que haya una adaptación progresiva de la dieta.

El cuerpo tiene que acostumbrarse despacio al nuevo tipo de alimentos y a los cambios que estos producirán en su metabolismo y los profesionales de la cocina pueden ayudar a ello.

· Solo pueden acceder a realizar el curso de Chef especializado en Cocina Sana y Equilibrada los/las alumnos/as que estén matriculados al módulo A+B en horario de tarde.



## FORMACIÓN INTENSIVA COCINERO/A PROFESIONAL y CHEF (MÓDULO A+B)

El horario de mañana está comprendido entre **9 y 15h (entre 4 y 6 horas al día)** y puede variar en función de la organización de la escuela.

Ejemplo de horario:

Día	Horario	Asignatura	Explicación
Lunes	9:00 h a 11:00 h	<b>Demostración Bases de Cocina</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 para ejecutivos.
	11:00 h a 13:00 h	<b>Temática Emprendedores</b>	Se abordan diferentes temas tales como, "Marketing Comercial", (estrategias de venta), "Food & Beverage" (gestión de restaurantes), Técnicas directivas (liderazgo, psicología aplicada a chefs).
	13:00 h a 15:00 h	<b>Prácticas Bases de Cocina</b>	Se realizan por grupos. Prácticas reales en Cocinas Pedagógicas, preparación de los alimentos, manipulación, elaboración y finalización de los platos. Presentación y Diseño Gastronómico.
Martes	9:00 h a 11:00 h	<b>Demostración Temática Chef 1</b>	Técnicas y elaboraciones de diferentes especialidades en alta cocina Espumas, Alta Cocina Dietética, Cocina Molecular, Cocina Japonesa, Sureste Asiático y Wok, Cocina de Autor, Cocina de Autor en miniatura.
	11:00 h a 13:00 h	<b>Demostración Cocina 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.
	13:00 h a 15:00 h	<b>Prácticas Pastelería</b>	Se realizarán por grupos. Prácticas reales de Postres Creativos de Restauración. Realización, presentación y diseño.
Miércoles	9:00 h a 11:00 h	<b>(*) Cocinas del Mundo Gastronomía Contemporánea</b>	Elaboraciones y montajes de diferentes variedades autóctonas en la gastronomía de los Cinco Continentes.
	11:00 h a 13:00 h	<b>Tecnología de los Alimentos I</b>	Calidades de la alimentación, procesos de congelación y descongelación, tipos de cocciones, materias primas, higiene alimentaria, terminología gastronómica,...
Jueves	9:00 h a 11:00 h	<b>Demostración Pastelería</b>	Elaboración y montaje de diferentes postres mediterráneos, con sus respectivas técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.
	11:00 h a 13:00 h	<b>Tecnología de los Alimentos II</b>	Gestión en restauración (costes y escandallos), Introducción a la Dietética básica, Introducción a las Dietas especiales (para diferentes patologías)
	13:00 h a 15:00 h	<b>Demostración Temática Chef 2</b>	Técnicas y elaboraciones en diferentes especialidades tanto en cocina como pastelería, tales como Cocina Vegetariana Alternativa, Cocina al Vacío, Tratamiento del Chocolate, Servicio de Mesa, Cata de cerveza, Coctelería, Enología y maridaje de vinos, Postres de Autor, Pastelería molecular y Helados y Sorbetes.
Viernes	9:00 h a 11:00 h	<b>Prácticas Temática Chef 1</b>	Las prácticas de temática Chef 1. Se realizarán en grupos reducidos para mejorar el nivel de aprendizaje.
	11:00 h a 13:00 h	<b>Prácticas Temática Chef 2</b>	Las prácticas de temática Chef 2. Se realizarán en grupos reducidos para mejorar el nivel de aprendizaje.

### Prácticas de Cocina Moderna:

Asignatura Semestral que se llevará a cabo durante el segundo y tercer Trimestre del curso. El horario se confirmará a finales del primer trimestre, en función de la organización interna de la Escuela.

(\*) La asignatura "Cocinas del Mundo" se realizará durante un trimestre.

## FORMACIÓN INTENSIVA COCINERO/A PROFESIONAL y CHEF (MÓDULO A+B).

El horario de tarde está comprendido entre **13 y 19:30h (entre 4 y 6 horas al día)** y puede variar en función de la organización de la escuela.

Ejemplo de horario:

Día	Horario	Asignatura	Explicación
Lunes	13:00 h a 15:00 h	<b>Demostración Bases de Cocina</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 para ejecutivos.
	15:30 h a 17:30 h	<b>Temática Emprendedores</b>	Se abordan diferentes temas tales como, "Marketing Comercial", (estrategias de venta), "Food & Beverage" (gestión de restaurantes), Técnicas directivas (liderazgo, psicología aplicada a chefs).
	17:30 h a 19:30 h	<b>Prácticas Bases de Cocina</b>	Se realizan por grupos. Prácticas reales en Cocinas Pedagógicas, preparación de los alimentos, manipulación, elaboración y finalización de los platos. Presentación y Diseño Gastronómico.
Martes	13:00 h a 15:00 h	<b>Demostración Temática Chef 1</b>	Técnicas y elaboraciones de diferentes especialidades en alta cocina Espumas, Alta Cocina Dietética, Cocina Molecular, Cocina Japonesa, Sureste Asiático y Wok, Cocina de Autor, Cocina de Autor en miniatura.
	15:30 h a 17:30 h	<b>Demostración Cocina 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.
	17:30 h a 19:30 h	<b>Prácticas Pastelería</b>	Se realizarán por grupos. Prácticas reales de Postres Creativos de Restauración. Realización, presentación y diseño.
Miércoles	13:00 h a 15:00 h	<b>(*) Cocinas del Mundo Gastronomía Contemporánea</b>	Elaboraciones y montajes de diferentes variedades autóctonas en la gastronomía de los Cinco Continentes.
	15:30 h a 17:30 h	<b>Tecnología de los Alimentos I</b>	Calidades de la alimentación, procesos de congelación y descongelación, tipos de cocciones, materias primas, higiene alimentaria, terminología gastronómica,...
Jueves	13:00 h a 15:00 h	<b>Demostración Pastelería</b>	Elaboración y montaje de diferentes postres mediterráneos, con sus respectivas técnicas aplicadas a la pastelería básica y tradicional.
	15:30 h a 17:30 h	<b>Tecnología de los Alimentos II</b>	Gestión en restauración (costes y escandallos), Introducción a la Dietética básica, Introducción a las Dietas especiales (para diferentes patologías)
	17:30 h a 19:30 h	<b>Demostración Temática Chef 2</b>	Técnicas y elaboraciones en diferentes especialidades tanto en cocina como pastelería, tales como Cocina Vegetariana Alternativa, Cocina al Vacío, Tratamiento del Chocolate, Servicio de Mesa, Cata de cerveza, Coctelería, Enología y maridaje de vinos, Postres de Autor, Pastelería molecular y Helados y Sorbetes.
Viernes	15:30 h a 17:30 h	<b>Prácticas Temática Chef 1</b>	Las prácticas de temática Chef 1. Se realizarán en grupos reducidos para mejorar el nivel de aprendizaje.
	17:30 h a 19:30 h	<b>Prácticas Temática Chef 2</b>	Las prácticas de temática Chef 2. Se realizarán en grupos reducidos para mejorar el nivel de aprendizaje.

### Prácticas de Cocina Moderna:

Asignatura Semestral que se llevará a cabo durante el segundo y tercer Trimestre del curso.  
El horario se confirmará a finales del primer trimestre, en función de la organización interna de la Escuela.

(\*) La asignatura "Cocinas del Mundo" se realizará durante un trimestre.



## Detalles del Curso:

**Inicia:** Octubre/2017    **Finaliza:** Junio/2018

**Precio:** contacte con nosotros para informarse.

**Teléfono:** (+34) 934517965

**Teléfono y Whatsapp:** (+34) 645486985

## CERTIFICADOS:

**Diploma de Cocinero/a y Chef de Cocina por la Escuela BELLART (850 h.)**



**Certificado Extensión Universitaria de aprovechamiento de Gestión de Cocina y Chef**



UNIVERSITAT DE VIC  
UNIVERSITAT CENTRAL  
DE CATALUNYA

**Opción tercer diploma: Chef especializado en Cocina Sana y Equilibrada (92 h.)**

Esta opción únicamente la pueden cursar los/las alumnas que cursan el Módulo A+B en horario por la tarde exclusivamente. De este modo se obtienen los dos diplomas anteriores + el Diploma de Chef especializado en Cocina Sana y Equilibrada.

Esta opción supone un incremento de 92 horas y un importe adicional de 450 € (a sumar al importe de total curso).



## ACCESO:

Este curso está pensado para personas de cualquier nacionalidad que quieran llegar a ser profesionales de la cocina y la pastelería. No es necesario tener conocimientos de cocina o pastelería ni ningún tipo de estudio o titulación previa para obtener el diploma de Bellart y el certificado de la UVIC-UCC.

## REQUISITOS:

1- Certificado de **EXTENSIÓN UNIVERSITARIA DE APROVECHAMIENTO DE GESTIÓN DE COCINA Y CHEF.**

180 horas de clases del módulo A+B y 300 horas de prácticas en establecimientos del sector (480 horas-19,2 ECTS).

Corresponde a las asignaturas:

- Tecnología de los alimentos I, Tecnología de los alimentos II y Temática Emprendedores.

+ 300 horas de prácticas.

Evaluación y certificación universitaria: 240 €\*

Opcional:

2- Certificado de **EXTENSIÓN UNIVERSITARIA DE APROVECHAMIENTO DE GESTIÓN AVANZADA DE COCINA Y CHEF.**

120 horas de clases del módulo A+B (120 horas-4,8 ECTS).

3- Certificado de **ESPECIALIZACIÓN UNIVERSITARIA DE GESTIÓN DE COCINA Y CHEF**

Gestión de cocina y chef (480 horas-19,2 ECTS) + Gestión avanzada de cocina y chef (120 horas-4,8 ECTS).

Total 24 ECTS

Los/las alumnas que hayan superado las asignaturas del curso 1 (Extensión Universitaria de aprovechamiento de Gestión de Cocina y Chef) más dos de las siguientes asignaturas: Temática Chef 1, Temática Chef 2 y/o Chef Especializado en Cocina Sana y Equilibrada, pueden obtener el certificado 2 y 3.

Para obtener el certificado 2 y 3 hay que abonar 180 € adicionales (+ los 240 € del certificado 1) en concepto de evaluación y certificación.

\*\* El abono del importe de evaluación y certificación del Curso de Extensión Universitaria Gestión de Cocina y Chef (240 €) es obligatorio. Este importe lo marca la UVIC-UCC y podría estar sujeto a cambios.



[www.escuelabellart.com](http://www.escuelabellart.com)  
tel: (+34) 93 451 7965  
Llamada de whatsapp: (+34) 645 869 985  
c/ Aribau, 83 08036 Barcelona