

Home > Actualidad > La pastelería se consolida en el Basque Culinary Center

La pastelería se consolida en el Basque Culinary Center

[Formación profesional](#) | hace 21 horas | San Sebastián

[¡Deja tu comentario!](#)



Las excelentes instalaciones del [Basque Culinary Center](#) acogerán dos interesantes propuestas formativas centradas en el mundo de la pastelería. Por un lado, está previsto que del 23 al 27 de junio se celebre un intensivo sobre la repostería de vanguardia. Por otro lado, tras el éxito de la primera edición, se ha convocado el II Máster en Pastelería de Restaurante y Cocina Dulce, que se celebrará de octubre a marzo de 2015.

El **curso de repostería de vanguardia** forma parte de los Culinary Summer Courses y a lo largo de cinco días ahondará en nuevas técnicas que están muy en boga en las cartas de postres, tales como la gelificación, las esferificaciones, las masas o las aplicaciones del vacío, del sifón, del nitrógeno líquido o del obulato. En cualquier caso

se hablará también sobre los puntos de partida y los hilos conductores que dan sentido a un postre. A cargo del curso estarán los profesores de cocina y pastelería del BCC.

En cuanto al **Máster en Pastelería de Restaurante**, cuenta con el patrocinio de Cacao Barry y está previsto limitarlo a 14 plazas. El plan de estudios (con más de 1.500 horas lectivas) integra el conocimiento de los ingredientes y el entendimiento de los procesos y las técnicas de pastelería, desde lo tradicional hasta la vanguardia. Además, se busca que el estudiante termine dominando técnicas de la cocina de vanguardia aplicadas al mundo dulce.

Coordinado por César Romero y con Íñigo Murua y Luis Arrufat como profesores, el Máster también cuenta con profesionales de la talla de Juan Ángel Rodríguez, Rafael Gorrotxategi, [Jordi Puigvert](#), Carlos Arribas, [Ramón Morató](#), María Selyanina, Fran Segura o [Jordi Butrón](#), entre otros. Además, habrá Máster Class a cargo de Martín Berasategi, [Paco Torreblanca](#) y [Jordi Roca](#). Cabe destacar también que los alumnos del Máster visitarán las instalaciones de la School of Pastry Arts de Paco Torreblanca y la Chocolate Academy de Cacao Barry y tendrán acceso a prácticas una vez acabado el periodo lectivo.

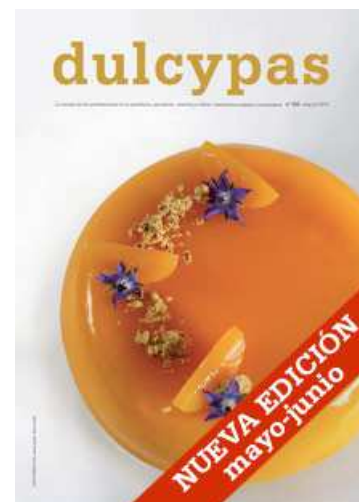
Estos dos cursos surgen para dar respuesta a la necesidad de formar a profesionales de alto nivel en pastelería de restaurante y cocina dulce.

Para más información podéis visitar [la web del centro](#).

M'agrada {79}

Tweet {3}

{g+1} {0}



[avance de contenidos](#)

[conoce Dulcypas](#)

Nuevo Dulcypas

00:33

HD

[Descúbrelo ahora »](#)

Publicidad



Lista de email

¡Recibe nuestras ofertas!

Email

Utilizamos cookies propias y de terceros para facilitar nuestros servicios, mostrarte contenido relacionado con tus preferencias y hacer análisis estadístico. Si continúas navegando, consideramos que aceptas su uso.

[Más información](#)