



"Máster" de ESPECIALIZACIÓN en Pastelería 2021

INFORMACION GENERAL

Esta línea de formación privada va dirigida a personas con un nivel medio/alto en conocimientos y práctica en la Pastelería, que quieran especializarse en los temas de los que se compone ésta formación (*temario*) y conocer técnicas innovadoras con más detalle. Dirigida a:

- o Ex-alumnos de nuestra Escuela de Pastelería (tanto de ciclos privados como de las Certificaciones Profesionales).
- o Asociados profesionales de este Gremio.
- o Ajenos a esta asociación y Escuela: en este caso se podrá realizar una valoración personalizada de conocimientos en pastelería por parte de nuestros formadores.

FECHAS Y HORARIOS

- o Estos cursos de especialización darán comienzo en el próximo 05 de julio de 2021 y finalizarán 30 de julio de 2021.
- o Lunes, martes, miércoles, jueves y viernes.
- o Horario: Mañanas, de 09:00 a 13:00 horas.

PRECIO

- o Estos cursos de especialización en Pastelería se cobrarán mediante pago único.
- o Mediante transferencia a la cuenta bancaria del Gremio:
BANCO DE SABADELL: ES92 0081 1195 9600 01030906.
- o Mediante efectivo o tarjeta en Secretaría del Gremio.
- o El precio es de **895 €**.
- o **Precio por semanas "Master" de ESPECIALIZACIÓN: DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO EUROS 235€.**

DOCUMENTACIÓN A APORTAR

IMPRESO DE SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN, debidamente cumplimentado y firmado por el alumno solicitante.

JUSTIFICANTE PAGO (ingreso/transferencia bancaria) o RECIBO DE PAGO en efectivo/tarjeta proporcionado por Secretaría en el momento del registro de inscripción.

NORMAS

El alumno que termine todos los cursos que recoge el temario de esta formación privada en Pastelería, recibirá un certificado privado emitido por esta entidad.

PLAZAS LIMITADAS. MAXIMO 10 ALUMNOS



TEMARIO

BOLLERÍA Y HOJALDRE: DÍAS 05, 06, 07, 08 y 09 de Julio.

Croissant, Croissant Cheese Cake, Napolitanas, Caracolas.
Brioche, Brioche Hojaldrado.
Hojaldre Invertido, Empanadillas Hojaldre/Pera, Palmeras...

TARTAS CONTEMPORANEAS: DÍAS 12, 13, 14, 15 y 16 de Julio.

Tarta Texturas de Chocolate
Tarta Frutos Rojos y Yogurt.
Tarta Gluten Free Sable Cacao.
Tarta Té Verde.
Tarta Carlota.

PASTELERIA INDIVIDUAL: DÍAS 19, 20, 21, 22 y 23 de Julio.

Elaboración de Vasitos, Postres Individuales.
Avellana/Avellana.
Pasión Chocolate
Vainilla/Piña
Lima/Gianduja.
Tartaleta Limón.
Mojito.
Cheesecake.

PASTELERIA SALADA: DÍAS 26, 27, 28, 29 y 30 de Julio.

Bases para Diferentes Tipos de Piezas:
Quiché
Brioche
Focaccia
Rellenos

El firmante inscrito declara haber leído la información y condiciones del Gremio de Maestros confiteros de Valencia, estar de acuerdos con ellos y querer inscribirse a estos cursos de especialización privados, así como autoriza la domiciliación de las mensualidades correspondientes.

*El alumno solicitante deberá asistir al curso **OBLIGATORIAMENTE CON MASCARILLA PROTECTORA**, en la Escuela dispondrán de otras medidas higiénico-sanitarias obligatorias por normativa.*