

MÁSTER EN GASTRONOMÍA

POSTGRADO
DE ALTO NIVEL
CURSO PRIVADO

PLAZAS
LIMITADAS
MÁXIMO
12 ALUMNOS/AS



Escuela
de cocina
Aiala

**CLASES MAGISTRALES Y VISITAS PROFESIONALES
DEL SECTOR GASTRONÓMICO-ALIMENTARIO**

PRÁCTICAS: Restaurante Karlos Arguiñano, Akelarre, Elkano,
Martín Berasategui, Etxebarri, Narru, Kokotxa, Kaia...

MÁSTER EN GASTRONOMÍA

Desarrollarás tus técnicas culinarias y elaboraciones combinando los conocimientos de la nueva cocina vasca, la tradicional y la cocina de referencia internacional. Realizarás prácticas en el Restaurante Aiala, y tendrás acceso a prácticas voluntarias de fin de semana en restaurantes de prestigio de nuestro territorio.

DIRIGIDO A

Personas con estudios previos en hostelería como ciclos formativos de grado medio o superior. Pueden acudir personas con experiencia laboral probada en el mundo de la cocina reservándose el centro el derecho de realizar una prueba teórico-práctica para valorar el nivel general del candidato.



MÁXIMO ALUMNOS/AS | 12



FECHAS
Septiembre de 2024 a Mayo de 2025



HORARIO
De mañana y/o tarde
(09,30 h a 12,30 h – 15,30 h a 18,30 h)

Durante el periodo de prácticas en nuestro restaurante pedagógico denominado "Aiala" el alumnado asume todas las funciones del propio restaurante y el horario será de 9,30 a 16,30 h. durante un trimestre.



DURACIÓN
1.000 horas



COSTO TOTAL DEL CURSO:
5.000 €



FORMA DE PAGO
Junio 2024 – 2.000 €
Septiembre 2024 – 1.500 €
Enero 2025 – 1.500 €

TEMARIO

Tecnología de productos

Mise en place, aplicaciones prácticas, documentación y recetario.

Clases magistrales

Impartidas por profesionales del sector, reconocidos a nivel nacional o internacional en colaboración con la Escuela. Mínimo 15 durante el curso.

Visitas

Visitas profesionales a empresas y organismos del sector gastronómico-alimentario. Mínimo 5 durante el curso. Como por ejemplo:

- Conservas Yurrita.
- Bodega K5 Argiñano.
- Restaurante Arzak, el laboratorio.
- Cárnicas Guikar.
- Jornada visita productores label Euskadi.
- Sociedad gastronómica con clase de parrilla.
- Restaurante Alameda.
- Restaurante Karlos Arguiñano.
- Salinas de Añana.

Cocina vasca

Historia y raíces de la cocina actual. Demostraciones teórico-prácticas. Recetario.

Higiene, dietética y nutrición

Sistema de autocontrol APPCC. Obtención carnet de manipulador de alimentos. Dietética. Microbiología.

Administración y gestión de costos

Laboral, nóminas y convenio. Gestión de un restaurante, administración y contabilidad. Programa de gestión propio. Proyecto de creación de una empresa hostelera.

Pastelería – repostería

Desde la tradicional a la más actualizada. Postres de restaurante. Tratamiento de los productos así como de las técnicas.

Charcutería

Despiece de productos. Embutidos. Terrinas frías y calientes. Técnica de corte de jamón.

Tecnología de productos

Cada año se hacen monográficos en relación a productos como: arroz, foie-gras, hongos, queso, la cocina al vacío, la cocina vegetariana, las legumbres, el café, la caza, la pasta, los pescados, el marisco, sistemas de conservación, las algas, antropología de la cocina, la cultura gastronómica, la trufa, las verduras, las ostras ...

Gastronomía básica europea

Italia, España y Francia.

Prácticas en el Restaurante Aiala

Durante el último trimestre (Marzo-Mayo) los alumnos/as del curso realizan todas las labores de nuestro restaurante pedagógico. En él se realiza cada día un menú degustación, cambiando cada día la oferta, para que el alumno/a adquiera la mayor competencia y destreza posible.

Prácticas voluntarias en empresas

Desde enero a finales de mayo, los fines de semana. Son prácticas formativas con seguro de accidentes y de responsabilidad en restaurantes reputados y de elevado nivel. Una vez finalizadas se entrega certificado acreditativo.



PROFESORADO

- **Manuel Piñeiro**, jefe de cocina de la escuela.
- **Lordi Etxeondo**, jefe de repostería-pastelería, tutor del Máster.
- **Thierry Vallespir**, segundo jefe de cocina.
- **Jose Miguel Larrañaga**, maestro charcutero y carnicero.
- **Lidia Martín**, experta en contabilidad, gestión y administración de empresas.
- **Ana Isabel Pérez**, experta en bromatología, dietética y nutrición.

Dentro del apartado de docentes/colaboradores contaremos con expertos y cocineros que desarrollarán clases teórico prácticas y que se anuncian puntualmente cada uno de los meses del curso habiendo 3 mínimo cada mes.

- **Enrique Fleischmann**, cocinero y gerente Fleischmann cooking group.
- **Yon Gallardo**, maestro heladero.
- **Roberto Ruiz**, Restaurante Hika.
- **Patxi Troitiño**, maestro coctelero.
- **Gorka txapartegi**, Restaurante Alameda.
- **SSgastronomika**, congresista.
- **Marc Balagher**, pastelero catalán.
- **Jose Ramon Aguiriano**, enólogo y miembro del consejo regulador de Idiazabal.
- **Mala Gissona**, cerveceros.
- **Echebaster Alakrana**, despiece y elaboraciones con atún.
- **Gaizka Barañano**, licores Barañano.
- **Mikel Garaizabal**, enólogo de Hazi.
- **Lain Montes**, asesor gastronómico.
- **Pepe Paz**, asesor culinario Foie-grass Rougié.
- **Alex Pirla ("Prabhu Sukh")**, chef cocina vegetariana y vegana.

**La escuela se reserva el derecho a modificar la presente lista en función de la disponibilidad.*

PRÁCTICAS

Restaurante Karlos Arguiñano, Akelarre, Elkano, Martín Berasategui, Etxebarri, Narru, Kokotxa, Kaia, Azurmendi, Fagollaga y otros restaurantes de prestigio.

Visítanos Pide cita

Llamar por teléfono 943 134 600 y concertar cita

Avenida de Navarra, 61 - 20800 Zarautz