

GASTRONOMIAN MASTERRA

**MAILA ALTUKO
GRADUONDOKOA
IKASTARO PRIBATUA**

**PLAZA
MUGATUAK
GEHIENEZ
12 IKASLE**



**Sukaldaritza
eskola
Aiala**

**MASTERCLASS-ak ETA BISITA PROFESIONALAK
GASTRONOMIA ETA ELIKAGAIEN ALORREAN**

PRAKTIKAK: Karlos Arguiñano Jatetxea, Akelarre, Elkano,
Martín Berasategui, Etxebarri, Narru, Kokotxa, Kaia...

[Bete aurreinskripzioa!](#)

GASTRONOMIAN MASTERRA

Zure sukaldaritza teknikak eta jakigintza hobetuko dituzu, euskal sukaldaritza berriaren, betikoaren eta nazioarteko erreferentziazko sukaldaritzaren ezagutzak uztartuz. Aiala Jatetxean praktikak egiteko aukera izango duzu, eta, honez gain, asteburuetako borondatezko praktikak burutzeko aukera ere izango duzu jatetxe ospetsuetan.

NORI ZUZENDUA

Aurretik ostalaritzako ikasketak (erdi-mailako edo goi-mailako prestakuntza-zikloak, esaterako) egin dituztenentzat. Sukaldaritzaren alorrean lan-esperientzia frogatua dutenek egin dezakete; nolanahi ere, ikastetxeak proba teoriko/praktiko bat egin ahal izango du hautagaiaren maila orokorra balioesteko.



IKASLE
GEHIENEZ

12



DATAK
2025ko irailetik 2026ko maiatzera



ORDUTEGIA
Goizez eta/edo arratsaldez
(9:30etatik 12:30etara - 15:30etatik 18:30etara)

Gure "Aiala" jatetxe pedagogikoan praktikak egiten dituzte hiruhilekoan, ikasleek jatetxeko eginkizun guztiak bere gain hartzen dituzte eta ordutegia 9:30etatik 16:30ak arte da.



IRAUPENA
1.000 ordu



MASTERRAREN KOSTUA
5.000 €



ORDAINKETA-MODUA
2025ko ekaina - 2.000 €
2025ko iraila - 1.500 €
2026ko urtarrila - 1.500 €



IKASGAI-ZERRENDA

Produktuen teknologia

'Mise en place', aplikazio praktikoak, dokumentazioa eta errezeta-liburua.

Masterclass-ak

Estatuan edo nazioartean ospetsuak diren sektoreko profesionalak emango dituzte eskolarekin lankidetzan. Gutxienez 15 ikastaroan zehar.

Bisitak

Bisita profesionalak gastronomia eta elikagaien alorreko enpresa eta erakundeetara. Gutxienez 5 ikastaroan zehar. Adibidez:

- Conservas Yurrita.
- Bodega K5 Arguiñano.
- Arzak jatetxeko laborategia.
- Guikar okelak.
- Label Euskadi produktuen jardunaldi bisita.
- Gastronomia Elkartean parrilla saioa.
- Alameda Jatetxea.
- Karlos Arguiñano Jatetxea.
- Gesaltza Añana.

...

Euskal sukaldaritza

Egungo sukaldaritzaren historia eta sustraiak. Demostrazio teoriko eta praktikoak. Errezeta-liburua.

Higienea, dietetika eta nutrizioa

APPCC autokontrol-sistema. Janari-manipulatzaileraren txartela. Dietetika. Mikrobiologia.

Kostuen administrazioa eta kudeaketa

Lan-arlokoa, nominak eta hitzarmena. Jatetxe baten kudeaketa, administrazioa eta kontabilitatea. Kudeaketa-programa. Ostalaritza-enpresa bat sortzeko proiektua.



Pastelgintza - gozogintza

Tradizionala eta gaur egungoa. Jatetxeko postreak. Produktuen tratamendua, baita teknika ere.

Urdaitegia

Produktuak zatikatzea. Hestebeteak. Terrina hotzak eta beroak. Urdaiazpikoa mozteko teknika.

Produktuen teknologia

Hainbat produkturi buruzko monografikoak egiten dira urtero. Produktuak honako hauek dira: arroza, foie grasa, onddoak, gazta, hutsezko sukaldaritza, sukaldaritza begetarianoa, lekaleak, kafea, ehiza, pasta, arrainak, itsaskia, kontserbatzeko sistemak, algak, sukaldaritzaren antropologia, kultura gastronomikoa, trufa, barazkiak, ostrak eta abar.

Europako oinarritzko gastronomia

Italia, Espainia eta Frantzia.

Praktikak Aiala Jatetxean

Azken hiruhilekoan (martxoa-maiatza), ikastaroa egiten duten ikasleek gure jatetxe pedagogikoko lan guztiak egiten dituzte. Bertan dastatzeko menua egiten da, eskaintza egunero aldatuz, ikasleak ahalik eta gaitasun eta trebetasun handiena har dezan.

Borondatezko praktikak enpresetan

Urtariletik maiatzaren amaierara, asteburuetan. Istripu-asegurua eta erantzukizun-asegurua duten prestakuntza-praktikak dira eta maila handiko jatetxeetan egiten dira. Praktikak amaitu ostean egiaztagiri bat ematen da.

IRAKASLEAK

- **Manuel Piñeiro**, eskolako sukaldeko burua.
- **Lordi Etxeondo**, gozogintzako/pastelgintzako burua eta Masterreko tutorea.
- **Thierry Vallespir**, sukaldeko bigarren burua.
- **Jose Miguel Larrañaga**, maisu urdai-prestatzailea eta harakina.
- **Xabier Erauskin**, enpresa-alorreko kontabilitatean, kudeaketan eta administrazioan aditua.
- **Ana Isabel Pérez**, bromatologian, dietetikan eta nutrizioan aditua.

Irakasle/kolaboratzaileen atalaren barruan klase teoriko eta praktikoak garatuko dituzten adituak eta sukaldariak izango ditugu eta ikastaroaren hilabete bakoitzean iragartzen dira, gutxienez 3 hilabete bakoitzeko.

- **Enrique Fleischmann**, sukaldaria eta Fleischmann cooking group-eko zuzendaria.
- **Yon Gallardo**, izozki maisua.
- **Roberto Ruiz**, Hika jatetxea.
- **Patxi Troitiño**, koktel maisua.
- **Gorka txapartegi**, Alameda jatetxea.
- **SSgastronomika**, kongresukide bezala.
- **Marc Balagher**, gozogile katalana.
- **Jose Ramon Aguiriano**, sommelier aditua eta Idiazabal gaztaren kontseilu arautzaileko kidea.
- **Mala Gissona**, garagardogileak.
- **Echebaster Alakrana**, hegaluzearen zatitze eta prestaketan adituak.
- **Gaizka Barañano**, Barañano likoreak.
- **Mikel Garaizabal**, Haziko enologoa.
- **Lain Montes**, aholkulari gastronomikoa.
- **Pepe Paz**, Foie-gras Rougié-ko sukaldaritzako aholkularia.
- **Alex Pirla ("Prabhu Sukh")**, sukaldari begetarianoa eta beganoa.

**Eskolak zerrenda hau aldatzeko eskubidea gordetzen du, prestutasunaren arabera.*

PRAKTIKAK

Karlos Arguiñano Jatetxea, Akelarre, Elkano, Martín Berasategui, Etxebarri, Narru, Kokotxa, Kaia, Azurmendi, Fagollaga eta gure lurraldeko beste hainbat jatetxe ospetsu.

Zatoz Hitzordua eskatu

Deitu 943 134 600 telefonora eta hitzordua eskatu.

Nafarroa Etorbidea, 61 - 20800 Zarautz