

OFERTA FORMATIVA

ESCUELA
DE COCINA
DE KARLOS
ARGUIÑANO

Desde 1996



Escuela de cocina Aiala

TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.
CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO. TITULACIÓN OFICIAL.

MÁSTER EN GASTRONOMÍA.
CURSO POST-GRADO DE ALTO NIVEL. CARÁCTER PRIVADO.

CURSO DE VERANO COCINA Y REPOSTERÍA.
PARA AMANTES DE LA COCINA. MAYORES DE 15 AÑOS.

AIALA 
KARLOSARGUIÑANO

OFERTA FORMATIVA

LA ESCUELA

Desde su inauguración en 1996 la escuela de cocina Aiala de Karlos Arguiñano surge con una clara vocación de atención a la sociedad en un entorno gastronómico privilegiado como Zarautz. Uniendo modernidad y tradición, formamos a numerosas personas en el apasionante mundo de la gastronomía, perfeccionando también a quienes ya tienen experiencia.

Un gran equipo de profesionales cualificados, acompaña al alumnado en el aprendizaje y desarrollo de técnicas y elaboraciones culinarias y de repostería con ilusión, cariño y dedicación hacia la cocina y las asignaturas que imparten.



INSTALACIONES

La escuela cuenta con unas modernas instalaciones. Amplios espacios totalmente equipados para ofrecer una formación de calidad. Un cuarto frío, una cocina caliente, un obrador de pastelería-repostería y una sala polivalente. También dispone de un aula magna para clases teórico-prácticas, donde se imparten las Master Class por parte de diferentes profesionales del sector gastronómico-alimentario. Incluso cuenta con una cafetería y un fantástico comedor con capacidad para 40 comensales para las práctica diaria.

CULTURA GASTRONÓMICA

Karlos Arguiñano fue uno de los impulsores y fundadores de la nueva cocina vasca en los años 70. Aquel movimiento revisó y evolucionó el recetario tradicional, convirtiéndose en una revolución culinaria que a día de hoy sigue siendo de vanguardia.

Descubre técnicas y elaboraciones culinarias y de repostería que combinan el conocimiento de la nueva cocina vasca y de la tradicional, sin olvidar la cocina de referencia internacional. Te acompañamos en la formación y el perfeccionamiento de tus habilidades.

¡Aprende y disfruta de la cultura gastronómica que tanto nos apasiona!

**Nueva
cocina
vasca**

**Cocina
Tradicional**

**Cocina de
referencia
internacional**

TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.



CICLO
FORMATIVO
GRADO MEDIO.
TITULACIÓN
OFICIAL.

Aprende a desarrollar la profesión de cocinero en óptimas condiciones: ejecutando las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias.

- **2 años.** 2.000 horas.
- **Carné de manipulador de alimentos** en el propio centro - homologado para la expedición del mismo.
- **Prácticas** en el Restaurante Aiala durante los dos años de duración del ciclo formativo.

MÁSTER EN GASTRONOMÍA.

CURSO
POST-GRADO
DE ALTO NIVEL.
CARÁCTER
PRIVADO.



Perfecciona tus técnicas y elaboraciones culinarias combinando el conocimiento de la nueva cocina vasca, la tradicional y la cocina de referencia internacional. Tendrás acceso a prácticas en el restaurante Aiala y, complementariamente, podrás aprovechar las prácticas voluntarias de fines de semana en restaurantes reputados.

- **Plazas limitadas.** Máximo **12 alumnos/as**.
- **Clases magistrales y visitas profesionales** del sector gastronómico-alimentario.
- **Prácticas:** Restaurante Karlos Arguiñano, Akelarre, Elkano, Martín Berasategui, Etxebarri, Narru, Kokotxa, Kaia, Azurmendi, Fagollaga y otros restaurantes de prestigio.

CURSO DE VERANO COCINA Y REPOSTERÍA.

PARA
AMANTES DE
LA COCINA.
MAYORES
DE 15 AÑOS.



¿Quieres desenvolverte en la cocina con platos dulces y salados?

Aprende las técnicas básicas de cocina y consigue un recetario eficaz y polivalente para seguir disfrutando de la gastronomía en tu casa, con los tuyos.

- Máximo **16 personas**.
- Participativo y **práctico**.
- Cada día podrás catar las elaboraciones realizadas y te llevarás a casa los platos que has elaborado.

Escuela de cocina de **Karlos Arguiñano**

MASTER CLASS

Impartidas por profesionales del sector, reconocidos a nivel nacional o internacional.
15 mínimo.

PRÁCTICAS

En el Restaurante Aiala y en prestigiosos restaurantes de nuestro

Visítanos
Pide
cita

Llamar por teléfono 943 134 600 y concertar cita

Avenida de Navarra, 61 - 20800 Zarautz