



Inés Henriques Da Silva
Diploma de Pastelería

Si tuviese que analizar mi carrera hasta aquí, el gran paso lo di cuando decidí dejar la banca (llevaba quince años trabajando en ese sector) y formarme en Le Cordon Bleu para montar mi propio negocio. Era un sueño hecho realidad. Le Cordon Bleu me ha dado seguridad y la formación que necesitaba para lanzarme y hacer una pastelería diferente.



La introducción en el mundo de la pastelería facilita al alumno los conocimientos básicos y la práctica de las técnicas fundamentales. A través del origen y la historia de los productos, conocen sus propiedades y estudian los procesos de elaboración, en función de las distintas combinaciones.

El desarrollo de las técnicas y elaboraciones clásicas, permite el acercamiento a la alta repostería. A medida que la dificultad aumenta, aspectos como la creatividad y el diseño desempeñan un papel más relevante. Con una base completa y un conocimiento sólido de las técnicas, los alumnos profundizan en los métodos de trabajo y analizan el entorno de la alta pastelería. El recorrido de texturas, volúmenes y acabados finaliza con las creaciones artísticas en chocolate y azúcar, y la elaboración de mesas dulces y *bufets*.

-  Clases de demostración
-  Sesiones prácticas
-  Sesiones complementarias
-  Tutorías y mentorías personalizadas

Certificado Básico
(148 horas)

- ▶ Certificado de higiene alimentaria
- ▶ Curso de prevención de riesgos laborales
- ▶ Cremas básicas y sus derivados
- ▶ Las diferentes clases de merengues
- ▶ Galletas y *petits fours*
- ▶ Masas de base y sus aplicaciones técnicas
- ▶ Bizcochos
- ▶ Pasteles de viaje: *cakes* y tartas rústicas
- ▶ *Viennoiserie*: masas hojaldradas con y sin levadura fresca
- ▶ La manga pastelera: manejo, usos y aplicación en trabajos de decoración
- ▶ Términos técnicos culinarios
- ▶ Trabajo en equipo y agilidad en la ejecución de los diferentes procesos
- ▶ Introducción a la repostería tradicional francesa
- ▶ Seminario para el desarrollo de habilidades y competencias
- ▶ Teoría de pastelería
- ▶ Análisis de peligros y puntos críticos
- ▶ Fundamentos de Enología

Certificado Intermedio
(147 horas)

- ▶ Tartas modernas glaseadas
- ▶ Tartas clásicas
- ▶ *Soufflés*
- ▶ Masas fermentadas
- ▶ Pastelería de *boutique*
- ▶ *Macarons* y todos sus secretos
- ▶ Postres de restaurante (fríos y calientes)
- ▶ Introducción a la confitería
- ▶ El atemperado del chocolate y sus diferentes aplicaciones
- ▶ Técnicas de decoración de pasteles
- ▶ Seminario para el desarrollo de habilidades y competencias
- ▶ Teoría de pastelería
- ▶ Análisis de peligros y puntos críticos
- ▶ Fundamentos de Enología

Certificado Superior
(158 horas)

- ▶ Tartas clásicas con aplicación de técnicas modernas
- ▶ Atemperado del chocolate y técnicas decorativas para pasteles
- ▶ Piezas artísticas de chocolate
- ▶ Piezas centrales para *bufets*
- ▶ Postres de restaurante
- ▶ Panes de restauración
- ▶ Introducción al azúcar: estirado y soplado
- ▶ Tartas modernas con énfasis en piezas individuales de *boutique*
- ▶ El bufet dulce: *mignardises* y *petits fours*
- ▶ Fundamentos de la pastelería salada
- ▶ Seminario para el desarrollo de habilidades y competencias
- ▶ Teoría de pastelería
- ▶ Gestión de restaurantes
- ▶ Análisis de peligros y puntos críticos
- ▶ Fundamentos de Enología

¿Cuándo empiezo mi programa?

MODALIDAD	ESTÁNDAR	FIN DE SEMANA	INTENSIVO
INICIO	enero, abril, julio y octubre	octubre	julio y agosto
Duración/Certificado	3 meses	9 meses	1 mes

Estándar e Intensivo: de L - S de 08:00h a 21:30h. Fin de semana: V de 18:00h a 21:30h y S de 08:00h a 18:00h

*Las modalidades, horarios y duraciones son orientativas y pueden ser modificadas

Precios	Básico	Intermedio	Superior
Reserva de plaza	500 €	500 €	500 €
Matrícula	5.800 €	6.200 €	6.350 €
Precio total	6.300 €	6.700 €	6.850 €
	Diploma	Grand Diplôme [®]	
Reserva de plaza	1.500 €	1.500 €	
Matrícula	16.000 €	37.000 €	
Precio total	17.500 €	38.500 €	