

E P G B

escolapastisseria

gremidebarcelona



# CURS 2011/12

## Programa d'activitats



EPGB

Segueix-nos al Facebook!

[www.pastisseria.cat](http://www.pastisseria.cat)

Tel.(0034) 93 268 78 77

[escola@pastisseria.cat](mailto:escola@pastisseria.cat)

## Versión castellana

La realidad de la escuela actual es muy diferente a la de sus inicios. En un primer momento, el nacimiento de la escuela fue consecuencia de la necesidad de formación de los hijos de los agremiados que querían continuar el oficio familiar, alternando el trabajo en el obrador y en la escuela. La realidad pastelera ha cambiado desde entonces y también el perfil de nuestros estudiantes. Cada vez son más los alumnos que sin haber tenido ningún contacto previo en un obrador, aterrizan en la escuela con ilusión y compromiso por aprender una profesión que requiere mucha dedicación pero que compensa con grandes satisfacciones. También estamos asistiendo a los primeros pasos de internacionalización de la escuela. Aunque nuestras raíces están en Cataluña, cada curso aumenta el número de alumnos que provienen del resto de España y de diferentes países de todo el mundo. Y para nosotros es una gran satisfacción, ya que quiere decir que el nivel de enseñanza de la escuela es bueno y que nos estamos convirtiendo en una referencia en la formación pastelera. Buena muestra de ello es la visita que harán los profesores actuales a la CIA (Culinary Institute of America) donde impartirán un curso a los alumnos de una de las escuelas de pastelería más prestigiosas del mundo. Buena muestra de esto es la colaboración continua de los profesores de la escuela con el profesorado de la CIA (The Culinary Institute of America), una de las escuelas de pastelería más prestigiosas del mundo.

En 35 años de vida hemos aprendido muchas cosas. 35 años son muchos años y evidentemente no todo ha sido fácil. Nos hemos caído muchas veces pero siempre nos hemos vuelto a levantar con más ganas y motivación para dar continuidad a la escuela y convertirnos en una referencia internacional en el sector de la pastelería y sobretodo en un orgullo para todos aquellos alumnos que nos han confiado su formación en una profesión apasionante.

Ahora estamos ilusionados con el proyecto actual y hemos estrenado nuevas aulas, ubicadas en la primera planta de la escuela y con la idea de continuar ampliando el espacio disponible para poder aumentar nuestra oferta formativa, tanto a nivel de obrador como a nivel empresarial. También se ha trabajado para que los alumnos podáis obtener un título oficial con nuestros estudios, más amplios en horas y contenidos que la formación pública, pero que hasta ahora no se habían podido reconocer de forma oficial.

Sólo nos queda poder volver a llenar estas páginas en 35 años con nuevas ilusiones, nuevos proyectos, nuevos retos, nueva oferta formativa, nuevos alumnos y sobretodo sentirnos orgullosos y satisfechos por haber dado continuidad a la profesión y haber formado a los mejores profesionales del mundo dentro del sector de la pastelería.

Consejo de Dirección

# Calendario de los cursos 2011/2012

## Primer curso

Pastelería I  
Chocolatería I  
Pastelería salada I  
Dibujo y bellas artes I  
Dietética y nutrición I  
Higiene alimentaria  
Tecnología de los alimentos

## Segundo curso

Pastelería II  
Chocolatería II  
Pastelería salada II  
Dibujo y bellas artes II  
Dietética y nutrición II  
Higiene alimentaria II  
Gestión estructural del obrador  
Particularidades de salud y socioculturales en pastelería

## Tercer curso

Pastelería III  
Chocolatería III  
Pastelería salada III  
Heladería y azúcar  
Dibujo y aerografía III  
Dietética y nutrición III  
Dirección de empresa  
Formación y orientación laboral  
Ingredientes y aditivos en pastelería

## Cuarto curso

Decoración  
Pastillaje  
Aerógrafo  
Azúcar II  
Dirección de empresa II  
Laboratorio: tecnología de los alimentos  
Pastelería salada III  
Elaboración de una tesina y trabajos prácticos

# 1º curso de pastelería

## Grupos A y B

### Tutor:

Delfi Massó

### Horario:

1º A: de martes a viernes de 10 h a 14 h

1º B: martes y viernes de 10 h a 14 h y  
miércoles y jueves de 16 h a 20 h

**Alumnado:** Alumnos a partir de 16 años

El contenido del curso se adapta de forma parcial y acumulativa al diseño curricular del ciclo formativo de técnico de grado medio de pastelería y a las diferentes unidades de competencia que establece el Catálogo de Calificaciones Profesionales de Cataluña, con el objetivo de tener acceso al título de Formación Profesional o el de Certificado de Profesionalidad, previa superación de las correspondientes pruebas y acreditaciones. Las materias docentes que se muestran en este programa son referentes

**Inicio de curso:** segunda quincena de septiembre

**Final de curso:** primera quincena de junio

**Horas lectivas 1º curs:** 512

- **CREMAS Y RELLENOS.** Explicación de los diferentes tipos de cremas y rellenos (crema pastelera, trufa, yema cocida, crema de mantequilla...), ingredientes y formas de elaboración.
- **AZÚCAR Y MERENGUE.** Explicación, aprender los diferentes puntos del azúcar, realización de glaseados, *fondants* y tipos de merengue (suizo, italiano...)
- **MASAS ARENISCAS.** Explicación de los diferentes tipos de pastas (brisa, *sablée*...), ingredientes, cocción y realización de varias elaboraciones y acabados.
- **PASTAS DE TÉ I.** Explicación, aprender a realizar un surtido básico tradicional de pastas de té (con masas de corte y escudilladas), ingredientes, cocción, acabados y decoración.
- **REPOSTERÍA.** Explicación, realización de un surtido básico de repostería (tartaletas, tándem...), ingredientes, elaboración, cocción, acabados y decoraciones.
- **MASAS BATIDAS.** Explicación de las principales masas batidas (genovesa, planchas...) y realización de pasteles básicos con base de bizcocho (*massini*, selva negra...)
- **MASAS BATIDAS CON CARGA DE GRASA.** Explicación, ingredientes, elaboraciones (madalenas y *plum-cake* básico), cocciones y acabados.
- **MASAS ESCALDADAS.** Explicación, origen, ingredientes, elaboraciones (lionesas, *éclairs*...), cocción y acabados.
- **INICIACIÓN AL BRIOCHE.** Explicación, origen, ingredientes, realización de piezas individuales tradicionales.

# 1º curso de pastelería

- **INICIACIÓN AL HOJALDRE.** Explicación, origen, ingredientes, elaboración de piezas individuales y familiares (bandas de fruta, torteles...)
- **MAZAPÁN Y PANELLETS.** Explicación, origen, ingredientes y elaboración de un surtido de panellets clásicos.
- **CRUASÁN.** Explicación, origen, tipos, ingredientes, elaboración, fermentación y cocción de las piezas.
- **ENSAIMADA.** Explicación, origen, tipos, ingredientes, elaboración, fermentación y cocción de las piezas.
- **SEMIFRÍOS BÁSICOS I.** Explicación, ingredientes y proceso de elaboración de mousses básicas (chocolate, limón...)

## salado

- Vinagretas y cortes
- Compotas y mermeladas
- Pasta fresca
- Pizza
- Focaccia y Pizzas gruesas
- Condimentos y especias

## INICIACIÓN AL CHOCOLATE

- Historia: del cacao al chocolate
- Conocimiento de las diferentes clases de chocolate.
- Técnicas de chocolate: el atemperado y las curvas de temperatura, explicación y práctica. Realización de piezas.
- FIGURA PLANA BÁSICA. Explicación y aplicación de la técnica del patronaje aplicado a una pieza.
- FIGURA PLANA CON VOLUMEN BÁSICA. Explicación, planificación y montaje de una pieza plana con volumen.
- FIGURA MOLDEADA BÁSICA. Explicación de la técnica de la utilización de moldes y montaje correcto de una pieza.

## complementarias

- Higiene alimentaria
- Gestión estructural del obrador
- Dietética y nutrición
- Dibujo



**FARINES PER ALTA PASTISSERIA**

**YLLA 1878, S.L**

Ctra. de Manlleu, Km. 1,4

08500 VIC (Barcelona)

Tel. 93 886 27 44 – Fax 93 889 11 82

E-mail: [ylla@ylla1878.com](mailto:ylla@ylla1878.com)

<http://www.ylla1878.com>

## 2º curso de pastelería

### Grupos A y B

#### Tutor:

Jordi Sempere

#### Horario:

2º A: lunes y jueves de 10 h a 14 h y martes de 16 h a 20 h

2º B: lunes de 10 h a 14 h y martes y miércoles de 16 h a 20 h

#### Alumnado:

Personas con el primer curso del plan de estudios aprobado, o como mínimo con un año de experiencia en un obrador de pastelería. En este último caso, la Escuela evaluará, mediante una prueba de acceso, su capacitación para el curso.

El contenido del curso se adapta de forma parcial y acumulativa al diseño curricular del ciclo formativo de técnico de grado medio de pastelería y a las diferentes unidades de competencia que establece el Catálogo de Calificaciones Profesionales de Cataluña, con el objetivo de tener acceso al título de Formación Profesional o el de Certificado de Profesionalidad, previa superación de las correspondientes pruebas y acreditaciones. Las materias docentes que se muestran en este programa son referentes

**Inicio de curso:** segunda quincena de septiembre

**Final de curso:** primera quincena de junio

**Horas lectivas 2º curs:** 372

- **PASTA DE TÉ: SURTIDO II.** Explicación, variedad, ingredientes, realización de surtidos, cocción, acabado y decoración.
- **TURRONES TRADICIONALES.** Explicación, origen, ingredientes y elaboración de turrones tradicionales (yema, Agramunt, coco...)
- **PASTELES BÁSICOS II.** Explicación, origen, ingredientes y elaboración de pasteles tradicionales (Ópera, Sacher...)
- **POSTRES EMPLATADOS I.** Explicación, ingredientes, texturas y cómo emplatar.
- **MASAS FRITAS.** Explicación, origen, ingredientes y elaboración de productos tradicionales (buñuelos del Empordá, chuchos, berlinas...), fermentación, cocción y acabado de las piezas.
- **BRIOCHE II.** Explicación, origen, ingredientes, realización de piezas, fermentación y acabado de piezas de festividades (coca de San Juan, roscón de reyes...) y brioche danés.
- **HOJALDRE II.** Explicación, origen, ingredientes y elaboración de piezas, cocción y acabado (repostería, coca de chicharrones y piezas individuales)
- **MASAS BATIDAS II.** Diferenciación entre tipos de masas batidas. Explicación, origen, ingredientes y elaboración de diferentes tipos de masas, cocción y acabado (bizcochos especiales: coca Vigatà, bizcochos sin harina...)
- **MASAS BATIDAS CON CARGA DE GRASA II.** Explicación, origen, ingredientes y elaboración de diferentes tipos de piezas, cocción y acabado (*brownie*, *Cupcakes*, tarta alemana...)

## 2º curso de pastelería

- **SEMIFRÍOS II.** Explicación, origen, ingredientes y elaboración de diferentes tipos de mousses y acabados actuales (diversas texturas y formatos)
- **CHOCOLATE II.** Técnicas de chocolate: explicación, elaboración, función, coberturas plásticas, pastas de modelar, pinturas básicas y realización de piezas
  - FIGURA PLANA II
  - FIGURA PLANA CON VOLUMEN II
  - FIGURA MOLDEADA II. Acabados de chocolate, texturas y moldeado de huevos.
- **INICIACIÓN A LA BOMBONERÍA.** Explicación, ingredientes y elaboración de productos (músicos, rocas, bombones moldeados, etc.)
- **PASTILLAJE I.** Explicación, ingredientes, elaboración de pastillaje y decoración con glaseado.
- **CARAMELO I.** Explicación, ingredientes, elaboración y montaje de una pieza con caramelo colado.

### salado

- El huevo en la cocina
- Aperitivos fríos
- Aperitivos calientes
- Ensaladas para catering
- Tartas y hojaldres saladas
- Cocina al vacío
- Condimentos y especias

### complementarias

- Higiene alimentaria II
- Particularidades de la salud y socio-culturales en pastelería
- Dietética y nutrición
- Aerografía

**CSTY**<sup>®</sup>  
U N I F O R M E S  
TEL.93,877,17,00 FAX 93,877,09,61  
[WWW.CSTY.ES](http://WWW.CSTY.ES) [info@csty.es](mailto:info@csty.es)

**SOLEGRAELLS**  
Barcelona

Príncep Jordi, 2 · 08014 Barcelona  
Tels. 93 423 51 31 - 93 424 40 13  
Fax 93 426 15 12  
E-mail: [sole@solegraells.com](mailto:sole@solegraells.com)  
[www.solegraells.com](http://www.solegraells.com)

## 3º curso de pastelería

### Grupos A y B

#### Tutor:

Raúl Bernal

#### Horario:

3º A: lunes y miércoles de 16 h a 20 h y viernes de 10 h a 14 h

3º B: lunes, miércoles y jueves de 16 h a 20 h

#### Alumnado:

Personas con el primer curso del plan de estudios aprobado, o como mínimo con un año de experiencia en un obrador de pastelería. En este último caso, la Escuela evaluará, mediante una prueba de acceso, su capacitación para el curso. El alumnado que supere el tercer curso de pastelería podrá obtener el título, propio de la Escuela, de diploma de pastelería.

El contenido del curso se adapta de forma parcial y acumulativa al diseño curricular del ciclo formativo de técnico de grado medio de pastelería y a las diferentes unidades de competencia que establece el Catálogo de Calificaciones Profesionales de Cataluña, con el objetivo de tener acceso al título de Formación Profesional o el de Certificado de Profesionalidad, previa superación de las correspondientes pruebas y acreditaciones. Las materias docentes que se muestran en este programa son referentes

**Inicio de curso:** segunda quincena de septiembre

**Final de curso:** primera quincena de junio

**Horas lectivas 3º curs:** 380

- **PASTA DE TÉ III: SURTIDO DE PASTAS DE TÉ ESPECIALES Y MACARON.** Explicación, origen, ingredientes, elaboración, cocción, rellenos y acabados.
- **REPOSTERÍA ACTUAL.** Surtido de pequeñas piezas de repostería de nueva tendencia.
- **TURRONES II: TRUFADOS.** Elaboración de turrones encamisados con base ganaché (licores, frutas...) y nuevos acabados.
- **SEMIFRÍOS II: REINVENTANDO EL TRONCO DE NAVIDAD.** Actualización de un clásico.
- **VASITOS.** Los nuevos formatos llegan a la pastelería. Un surtido de texturas y sensaciones en un mismo vaso.
- **PASTELES SEMIFRÍOS II.** Conceptos básicos, elaboración, montaje con interior, nuevos acabados y decoraciones.
- **POSTRE EMPLATADO II.** Explicación, ingredientes, texturas y cómo emplatar.
- **INTRODUCCIÓN BÁSICA DE HELADOS.** Explicación, origen, ingredientes, elaboración y posibilidades de introducción del helado en la pastelería.
- **HOJALDRE III: INVERTIDO.** Explicación, ingredientes, elaboración, cocción y acabados.
- **MASAS ESCALDADAS.** Explicación, origen, ingredientes, cocción y realización de elaboraciones clásicas (Éclairs especiales...)

## 3º curso de pastelería

- **FIGURA DE CHOCOLATE MOLDEADA III.** Elaboración de huevos de diseño
- **PIEZA ARTÍSTICA DE CHOCOLATE.** Introducción, técnicas de elaboración y montaje de una pieza artística de chocolate.
- **BOMBONERÍA II.** Formulación, elaboración, bañado y decoración de bombones de corte y molde.
- **CARAMELO.** Ingredientes, explicación de las técnicas del satinado y soplado.
- **PASTILLAJE.** Explicación, ingredientes, planteamiento de una pieza artística, elaboración y montaje.

### salado

- Sushi
- Nigiris y din-sum
- Sándwich y bocadillos
- Canapés y pasta cóctel
- Arroces dulces y salados
- Condimentos y especias

### complementarias

- Rotulación
- Aerografía
- Dietética y nutrición
- Ingredientes y aditivos en pastelería
- Seminario de Administración y Dirección de empresas



CHOCOVIC, S.A.U. · Ctra. Nacional 152, km. 71,3  
08503 Gurb (Barcelona) · Tel. 938 863 333 ·  
[www.chocovic.es](http://www.chocovic.es)

# Curso técnico de grado superior en pastelería (TGS)

## Grupo A (máximo 20 personas)

### Tutor:

José Romero

### Horario:

4º: lunes y martes de 16 h a 20 h

### Alumnado:

Este curso estará limitado a 20 personas. La Escuela hará una selección de los estudiantes que pasen a cuarto curso a partir de sus calificaciones y su asistencia a clase en los cursos anteriores.

Personas con el primer curso del plan de estudios aprobado, o como mínimo con un año de experiencia en un obrador de pastelería. En este último caso, la Escuela evaluará, mediante una prueba de acceso, su capacitación para el curso

El alumnado que supere el curso de técnico de grado superior en pastelería obtendrá el título propio de la Escuela de Pastelería.

**Inicio de curso:** segunda quincena de septiembre

**Final de curso:** primera quincena de junio

**Horas lectivas TGS:** 272

## CONTENIDO ESPECÍFICO DEL CURSO

### Elaboraciones obligatorias:

- **Pastas de té:** 3 tipos (2 tipos y 1 macaron)
- **Bombones:** 3 tipos (1 bombón de corte bañado, 1 bombón de molde y 1 bombón de creación propia)
- **Cake:** 1 cake grande o 3 pequeños
- **Pastel clásico rotulado:** 1 pastel falso clásico decorado y rotulado
- **Pastel semifrío:** 1 pastel semifrío
- **Hojaldre:** 1 pastel de hojaldre decorado con fruta
- **Postres en plato:** 1 postre emplatado
- **Vaso:** 1 vaso de libre creación
- **Aperitivos salados:** 3 tipos (1 caliente y 2 fríos)
- **Pieza artística de azúcar:** 1 pieza artística de azúcar la cual deberá incluir como mínimo 3 técnicas en azúcar (pastillaje, azúcar colado, satinado, bufado, burbuja...)

## SALADO

- Foie
- Texturas aplicadas a la pastelería salada
- Preparativos piezas de degustación salados del escaparate final
- Tesina de final de curso
- Defensa de la tesina elaborada
- Escaparates finales

## COMPLEMENTARIAS

- Tecnología de los alimentos (laboratorio)

# Máster de Chocolate

Por quinto año consecutivo la Escuela de Pastelería apuesta por el Máster de chocolate, el primer curso de estas características en Cataluña y en España orientado a todos aquellos que quieran profundizar en materia de chocolate. El chocolate está de moda y, para dar respuesta a las necesidades de un mercado que demanda cada vez más el que fue considerado el alimento de los dioses, la Escuela del Gremio de pastelería de Barcelona ha diseñado un máster intensivo de tres semanas para conseguir la especialización de profesionales en el mundo del chocolate.

Empezando por una introducción teórica sobre el cacao y el chocolate, se trabajará de manera eminentemente práctica la aplicación del chocolate en la pastelería, la pieza artística, bombonería y pastelería salada con chocolate. También se trabajarán los aspectos físico-químicos del chocolate y las degustaciones de orígenes.

El curso 2011 ha sido impartido por profesionales con amplia experiencia en el trabajo con chocolate y con reconocimiento dentro del sector como Clémentine Alzial y Pierre Costet de Valrhona, Francisco Migoya, profesor de The Culinary Institute of America de Nueva York; Yann Duytsche de la pastelería Dolç, Jordi Farrés, propietario de Cookies BCN; Olivier Fernández, director de la Escuela de pastelería; Carles Mampel, MMAPE 99 y propietario de las pastelerías Bubó; Rafa Blázquez, profesor de la Escuela de Pastelería, José Romero, Responsable de cocina en la Escuela de Pastelería y Jordi Sempere, profesor de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona.

## Máster de Chocolate 2012

Del 16 de enero 2012 - 3 de febrero 2012

### Temario:

1. Introducción al chocolate: historia, cultivo y transformación
2. Cata de chocolate
3. Desarrollo y búsqueda del cultivo del cacao
4. Bombonería
5. El chocolate en la pastelería
6. Pieza artística y escultura
7. Aerografía
8. Aplicaciones del chocolate
9. Degustación de orígenes
10. Pastelería salada con chocolate

**Grupo mínimo de 6 personas**

## Objetivos:

Por segunda vez, la Escuela del Gremio de Pastelería de Barcelona impartirá un máster de cocina y pastelería salada para todos aquellos profesionales del sector que quieran especializarse en la materia, cada vez más presente en el día a día de los establecimientos pasteleros. Durante el transcurso del máster, se abordarán en profundidad las distintas elaboraciones, presentes en muchos de los procedimientos más actuales y vanguardistas.

## Contenido:

Se tratarán, se elaborarán y se degustarán las siguientes especialidades:

1. Panes y Aperitivos: Adaptados para la realidad del catering y con la participación de profesorado específico y especializado
2. Pescados: Técnicas de cocción, manipulación y corte
3. Carnes: Técnicas de cocción, manipulación y corte
4. Postre emplattado: Elaboración y desarrollo

El Máster será coordinado por el jefe de cocina de la Escuela, Jose Romero, que también participa como profesor. La edición 2011 contará con la colaboración de reconocidos profesionales como Daniel Jordà (Panes Creativos), Leo Ortega (cocinero de Babette Catering y chef ejecutivo del FC Barcelona), Hung Fai Chiu Chi (especialista en cocina japonesa).

## Máster Salado 2011

Del 4 al 13 de Julio 2012. Lunes a viernes de 15h a 20h. Duración: 35 horas.

**Grupo mínimo de 6 personas**



# Máster en dirección comercial y marketing dirigido al sector de la pastelería

## Objetivo:

Los participantes podrán conocer las claves para definir una estrategia de marketing de éxito. También conseguirán una mejor orientación al mercado y cómo aplicar los nuevos enfoques estratégicos en la gestión de marketing y en la relación con los clientes.

## Contenido:

1. Estrategias e innovación en marketing aplicadas a la pastelería
  - Plan de marketing estratégico y operativo
  - El concepto del marketing como filosofía y función empresarial
  - Ópticas de oferta y demanda
2. El consumidor / cliente: cómo identificar a nuestros clientes y qué quiere
  - Factores que condicionan el comportamiento del consumidor
  - El proceso de compra
3. Las estrategia de marca y comunicación
  - Conceptos introductorios
  - La comunicación como elemento del marketing mix: el precio, la comunicación, la distribución y el producto
  - La publicidad
4. Las estrategias de precios
  - Los precios desde la óptica del marketing.
  - Métodos de fijación de precios
  - Estrategias de precios en lanzamiento de productos
5. Productos y servicios
  - La cartera de productos: organización y clasificación

6. Las estrategias de comercialización
  - El concepto de comercialización
  - Estrategias y tendencias
  - El trade marketing
7. El marketing relacional
  - Del marketing tradicional al marketing relacional
  - La satisfacción y fidelización de los clientes

## Profesorado:

- **Ignasi Guitart:** Profesor del Departamento de Marketing y asesor de empresas
- **Francesc Castanyer:** Periodista y director-gerente de la agencia Pauta Media
- **Salvador López:** Profesor del Departamento de Marketing de Esade y asesor de empresas
- **Paco Gil:** Director del Museu de la Xocolata y profesor del Departamento de Marketing de Esade
- **Santiago Jordán:** profesor asociado de la UAB y publicista

## Máster en dirección comercial y marketing dirigido al sector de la pastelería

Del 7 al 30 Noviembre 2011.  
Lunes y miércoles de 9 a 14 h.

## A quién va dirigido:

Gestores de pastelerías artesanas y/o responsables de comercialización de producto

Grupo mínimo de 6 personas

## Cursos monográficos

La Escola de Patisserie ofrece también un amplio abanico de cursos monográficos con el objetivo de ofrecer al profesional cursos de especialización en materias determinadas. Entre toda la oferta de cursos destacan el curso de Navidad y el curso de Pascua, en el que se presentan las nuevas tendencias y formatos con vista a la festividad de la Pascua y también se realizan figuras artísticas tradicionales inspiradas en los personajes de moda de la temporada. Se realizan demostraciones en directo y se dan patrones a todos los asistentes. Asimismo, el Grupo Gremial de la Mujer Pastelera prepara cursos de escaparatismo y decoración inspirados en esta festividad. Para Navidad y coincidiendo con la celebración de la feria ExpoNadal, se organizan cursos monográficos de diferentes temáticas como pastelería salada, pastelería en vaso, pastelería clásica... Una vez más, el Grupo Gremial de la Mujer Pastelera organiza cursos de escaparatismo y decoración inspirados en las fiestas navideñas. Estos cursos se complementan con otros a lo largo del curso especializados en pastelería en vaso, heladería, briochería... Estos cursos tienen el objetivo de ofrecer una formación continuada al pastelero tanto en lo que respecta a la técnica como en nuevos formatos y novedades del sector que puedan ser de interés para la profesión.

Para más información sobre los cursos monográficos programados para el curso 2011/2012, os podéis dirigir a la Escuela llamando al 93 268 78 77 o bien por correo electrónico a [escola@patisserie.cat](mailto:escola@patisserie.cat)

# han dicho...

**“La Escuela de Pastelería del Gremio de Pasteleros de Barcelona ha ido evolucionando hasta llegar a ser lo que es actualmente en estos momentos, formando profesionales que serán el futuro de nuestra profesión. Debemos sentirnos orgullosos del trabajo que se ha hecho y se está haciendo gracias a un magnífico cuadro de profesores. Gracias a todos por tener una Escuela que nos hace sentirnos orgullosos de nuestra profesión”.**

**Paco Torreblanca.  
Mejor Maestro Pastelero de España 1988. Mejor  
Maestro Pastelero de Europa 1990. Miembro de  
la Asociación Internacional Relais Desserts**

## Precios de los cursos

CURSOS	Precios 2011/2012
1º curso de pastelería (precio mensualidad) -precio único-	392 €
2º curso de pastelería (precio mensualidad)	402 €
3º curso de pastelería (precio mensualidad)	402 €
Técnico de grado superior en pastelería (precio mensualidad)*	465 €
Máster Salado y Máster Dir. Comercial i Marketing	2.175 €
Máster de Chocolate	2.500 €
Monográficos 3 días (media jornada)	310 €
Monográfico 1 día y 1/2	280 €
Monográficos 1 día	217 €
Monográficos 1/2 día	120 €

### DESCUENTO PARA EL AGREMIADO:

TODOS ESTOS CURSOS Y LOS MONOGRÁFICOS TIENEN UN **DESCUENTO DEL 33%** PARA LOS TITULARES O TRABAJADORES DE UNA EMPRESA AGREMIADA AL GREMIO DE PASTERÍA DE BARCELONA

Otros conceptos:	Precios 2011/2012
Seguro obligatorio	67 €
Material escolar obligatorio -herramientas y uniforme-	377 €
Aerografía - aparato (2º y 3º curso)	180 €

### Cursos básicos de pastelería (1º, 2º, 3º y TGS):

- Plazos de pago: del 1 al 5 de cada mes; 10 mensualidades; el primer recibo corresponde al mes de septiembre y al último recibo corresponde al mes de junio. El pago correspondiente a la primera mensualidad (septiembre) se hará, excepcionalmente, durante la segunda quincena de septiembre.
- Bonificación del 10% sobre el precio del curso si se efectúa el pago por adelantado, durante el mes de septiembre, en la totalidad del curso.
- El seguro obligatorio es único y válido para todos los cursos; se abona en su totalidad durante la primera mensualidad del curso.
- En casos excepcionales, previa autorización del Consejo Escolar, se podrá devolver el importe proporcional pagado por adelantado.

### Otros descuentos en cursos Monográficos, ExpoNadal y Pascua (exclusivo para los agremiados de Barcelona)

- Descuentos: 10% segunda persona de la misma empresa.
- Descuentos: 20% tercera y siguientes personas de la misma empresa

\* Los alumnos de TGS pueden asistir de forma gratuita a todos estos cursos durante el año, en función de la disponibilidad de las plazas.

### Otras consideraciones:

- Laboratorio, másters y monográficos: el pago será por adelantado antes de empezar el curso.
- El material escolar -herramientas y uniforme- y el aparato de aerografía se debe abonar en el momento de la entrega y en su totalidad.
- Los alumnos que soliciten un certificado anual de la Escuela deberán abonar el importe total del curso.
- **El importe de la reserva, en concepto de matrícula, es de 350 euros, independientemente del curso y no tiene derecho a devolución.**
- Los trabajadores de empresas agremiadas lo deberán acreditar mediante copia de su nómina; durante el curso el hecho de acogerse a los descuentos de los cursos se hará, después de la comprobación previa, por trimestres naturales vencidos

## Reservas y matrículas

Para reservar plaza y/o matricularos en la escuela, hay que dirigirse a la Secretaría de la Escuela, plaza Pons i Clerç, 2 (esquina calle Comerç), de Barcelona. Allí deberéis formalizar los trámites necesarios (reserva de plaza, requisitos, forma de pago...)

La reserva de la plaza es de 350 €. Ésta se abona en el momento de la preinscripción, es independiente del curso y no tiene derecho a devolución.

Para más información, se puede llamar al teléfono 93 268 78 77 o bien enviar un correo electrónico a [escola@patisserie.cat](mailto:escola@patisserie.cat) o bien en la web [www.escolapatisserie.cat](http://www.escolapatisserie.cat). Las peticiones se atenderán por riguroso orden de inscripción y se tendrá en cuenta la limitación de cada curso.

El Consejo de Dirección de la Escuela crea 6 becas para los dos mejores alumnos de cada uno de los tres cursos de pastelería básicos. Esta beca consiste en la gratuidad del 50% del importe del curso siguiente.

La asistencia a los cursos de la escuela implica la absoluta obligatoriedad de llevar el uniforme

y las herramientas establecidas y de aceptar el reglamento de funcionamiento interno y las condiciones económico-administrativas de la Escuela. Todos los alumnos de 2º, 3º y TGS deberán combinar los estudios de la Escuela con el trabajo en una pastelería. El Consejo de Dirección de la Escuela estudiará y decidirá cualquier caso no previsto.

El Consejo de Dirección de la Escuela se reserva el derecho de cambiar, suprimir o alterar cualquier actividad programada si circunstancias de fuerza mayor lo requieren, respetando siempre los derechos del alumnado.

**Importante:** La Escuela podrá hacer cualquier modificación en el calendario lectivo del curso con motivo de la celebración de la feria ExpoNadal y festividades pasteleras, adaptando así los horarios a las necesidades de la Escuela.



### BECA ELKOMA – Memoria Josep Balcells

ELKOMA, empresa dedicada a la comercialización, instalación y mantenimiento, en toda España, de los conocidos armarios y equipos de congelación, conservación y fermentación para pastelería e industrias del sector, ha creado una beca en memoria del fallecido pastelero Josep Balcells destinada a patrocinar los estudios del mejor alumno de tercer curso de la Escola del Gremi de Patisserie de Barcelona para que pueda realizar el curso de Técnico de Grado Superior (cuarto curso)

de forma totalmente gratuita. Con esta beca, ELKOMA, tiene como objetivo apoyar a las nuevas generaciones pasteleras para que se conviertan en excelentes profesionales y premiar el esfuerzo de los que se inician en la profesión con ilusión y dedicación. Los sistemas e instalaciones fabricados por KOMA son conocidos en todo el mundo por su alto grado de innovación, calidad y fiabilidad, a la vez que garantizan la calidad de sus productos acabados.



**Gremi de  
Pastisseria**

BARCELONA  
I PROVINCIA

**Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona**

Comtal, 32, 2n - 08002 Barcelona - Tel. 93 317 39 98  
Fax 93 317 34 10 - [gremi@pastisseria.cat](mailto:gremi@pastisseria.cat)



**escola**pastisseria  
gremidebarcelona

**Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona**

Plaça Pons i Clerc, 2 - 08003 Barcelona - Tel. 93 268 78 77  
Fax 93 268 78 79 - [escola@pastisseria.cat](mailto:escola@pastisseria.cat)



**Grup Gremial de la Dona Pastissera**

**Grup Gremial de la Dona Pastissera**

Comtal, 32, 2n - 08002 Barcelona - Tel. 93 317 39 98  
Fax 93 317 34 10 - [gremi@pastisseria.cat](mailto:gremi@pastisseria.cat)

**mx**  
museu de la xocolata

**Museu de la Xocolata**

Tel 93 266 78 78 - Fax 93 266 78 79  
Comerç 36- 08003 Barcelona - [museu@pastisseria.cat](mailto:museu@pastisseria.cat)