

# PUNTA-PUNTAKO SUKALDARITZA TEKNIKAK ESPEZIALIZAZIO IKASTAROA

<b>GAIA</b>	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
<b>ECTS/ORDUAK</b>	275 ORDU
<b>EGUTEGIA</b>	2022/05/09 - 2022/07/01 As-At-Az-Og-Or
<b>TOKIA</b>	<u>Donostia-San Sebastián</u>
<b>HIZKUNTZA</b>	Gaztelania
<b>MODALITATEA</b>	Aurrez aurrekoa

**Informazio gehiago  
eta izen-ematea**

## HELBURUAK

Un curso diseñado para que te introduzcas en el manejo de los conceptos de creatividad e innovación y para dominar las técnicas culinarias de vanguardia: conocimiento de los procesos físico-químicos, maquinaria, utensilios y nuevos productos, serán una constante en el contenido del curso.

Con visitas a centros tecnológicos el estudiante también podrá conocer las nuevas tendencias de la cocina de vanguardia. Invitados de los departamentos de I+D de algunos de los restaurantes más prestigiosos a nivel nacional, transmitirán su filosofía, principios y métodos de investigación en los que se basan para el desarrollo de propuestas culinarias personales y diferenciadoras.

PROFUNDIZARÁS EN EL CONOCIMIENTO DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS PARA CREAR ELABORACIONES QUE ESTIMULEN TODOS LOS SENTIDOS.

## NORI ZUZENDUA

El programa de especialización está dirigido a Profesionales con estudios de cocina y/o experiencia laboral previa (preferiblemente dos años).

Basque Culinary Center tiene un sistema de admisión cuyo objetivo es asegurar que nuestros estudiantes poseen el nivel académico y competencias personales necesarias para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.