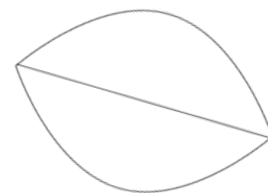
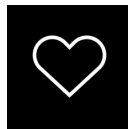




CURSO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

** DOSSIER GENÉRICO SUJETO A CAMBIOS





ASÍ SOMOS

CookStorming es una escuela de cocina sembrada en Sevilla, donde la creatividad no es una asignatura más, sino el motor que atraviesa cada receta, cada técnica, cada descubrimiento.

No viniste hasta aquí para seguir instrucciones al pie de la letra. Viniste para entender, para cuestionar, para probar, para atreverte.

Aquí no solo aprenderás a cocinar: vas a transformar ingredientes en ideas, y técnicas en formas de expresión. Queremos que tu cocina hable de ti.

Y sobre todo, queremos que puedas vivir de ello. Con sentido. Con placer. Y con una profesión que nace de lo que realmente eres.



NUESTRA MISIÓN

Tenemos un fuerte convencimiento:

“Creemos profundamente que cualquier persona debería poder dedicarse profesionalmente a lo que le apasiona”

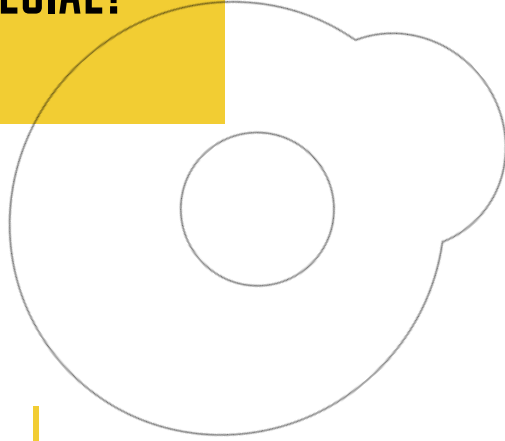
Realizarse profesionalmente, es - como dice la palabra, darse permiso para ser real.

Y de esto va CookStorming, un espacio donde liberarse de lo que los demás esperan de ti y empezar a construir tu propio camino a través de la cocina.





¿QUÉ TIENE COOKSTORMING DE ESPECIAL?



1- TU TIEMPO Y EL NUESTRO VALEN DEMASIADO

Aquí no vas a encontrar temas de relleno ni clases para cumplir. Vamos directos al grano, sin rodeos ni teorías que no sirven. Nuestra formación dura un año, pero te llevas tanto o más contenido que en muchas carreras de tres. Y lo mejor: todo lo que aprendes tiene sentido, utilidad y una razón de ser.

3-PORQUE AQUÍ LA CREATIVIDAD NO SE DA POR SENTADA, SE ENTRENA.

Tenemos un método propio para crear platos, y no es casual. Investigamos, exploramos herramientas de distintos campos y las traemos a la cocina para que tú las hagas tuyas. Y cuando llega el momento de crear tu propuesta final, no te dejamos solo: te acompañamos, te escuchamos, te empujamos a dar lo mejor de ti.

5. PORQUE NO ERES UNO MÁS.

Solo formamos a 15 personas por promoción, y no es casualidad. Queremos conocerte, saber en qué destacas, qué necesitas, cómo podemos ayudarte a llegar más lejos. Cocinamos juntos, celebramos logros y nos apoyamos en los tropiezos. Porque aquí no solo formas parte de una escuela: formas parte de una familia.

2-PORQUE NO BASTA CON SABER CÓMO, QUEREMOS QUE ENTIENDAS POR QUÉ.

En cada clase nos metemos de lleno en el proceso. Explicamos la cocina desde lo técnico, sí, pero también desde la historia, la química, el producto, la emoción. Porque cocinar no es solo ejecutar: es comprender lo que ocurre en cada paso y tener la libertad de elegir tu manera de hacerlo.

4-PORQUE APRENDEMOS HACIENDO, SIN DISFRAZARLO DE RESTAURANTE.

No creemos en esas escuelas donde los alumnos cocinan para alimentar comensales. Aquí cocinas para aprender. Cada plato lo haces tú, de principio a fin. Sin que ningún profesor experimentado te lo acabe. Porque el error es bienvenido: es la excusa perfecta para parar, observar y crecer. Tú lideras tu cocina. Y eso se nota.



CLASES TEÓRICAS Y DEMOSTRATIVAS

En CookStorming no nos limitamos a enseñar cómo se hace una receta. En las clases demostrativas hablamos con calma, con profundidad y con intención de todo lo que está detrás de un plato: los ingredientes, su origen, cómo transformarlos, y sobre todo, qué sentido tiene cada técnica que aplicamos.

Nos encanta la ciencia, porque la cocina no es magia, es transformación.

Y cuando entiendes qué está pasando exactamente dentro de una sartén o de una masa, algo se desbloquea.

Empiezas a ver la cocina como un lenguaje, y ya no necesitas copiar: puedes empezar a crear el tuyo propio.

Por eso te enseñamos la base físico-química de los alimentos, para que sepas por qué las cosas suceden en cocina, y no tengas que depender de una receta para dar el siguiente paso.

Aquí, la creatividad no se improvisa: se construye con conocimiento y con libertad.

**APRENDER A TRABAJAR PROFESIONALMENTE, EXPLORAR, CONOCER, COMPRENDER,
APLICAR, INVESTIGAR, CREAR = COCINAR**



CLASES PRÁCTICAS

En las clases prácticas tenemos dos objetivos.

Por un lado que aprendas a ejecutar correctamente las técnicas culinarias y a manipular y trabajar los alimentos y por otro lado, que aprendas a trabajar profesionalmente.

En estas clases siempre se trabaja en equipo y siempre se designa una persona encargada por equipo.

Desde la primera semana vas a aplicar lo aprendido y lo haremos simulando un entorno real.

A medida que transcurren las semanas, la exigencia se hará mayor y evaluaremos aspectos como la limpieza, organización, rapidez, resolución de imprevistos y liderazgo.

Al finalizar la clase y, tras entregar los platos, se realiza una valoración exhaustiva de los platos teniendo en cuenta la degustación, la ejecución de la técnica y el emplatao.

Te damos feedback real, individual, honesto. Porque si sabemos en qué puedes brillar más, podemos ayudarte a llegar allí.



**APRENDER A TRABAJAR PROFESIONALMENTE, EXPLORAR, CONOCER, COMPRENDER,
APLICAR, INVESTIGAR, CREAR = COCINAR**



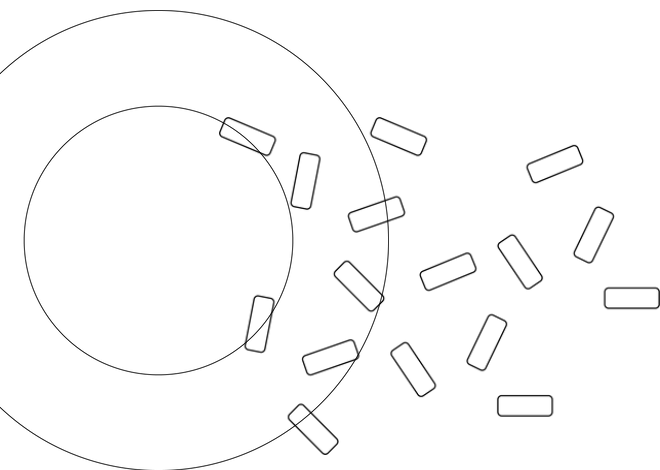
TUTORÍAS

Un par de jueves por la mañana al mes, abrimos un espacio libre para ti.
Sin esquema, sin juicio, sin presión.

Puedes venir a practicar una técnica, a revisar apuntes, a probar una idea loca que se te ocurrió en la ducha o simplemente a preguntar algo que te ronda desde hace días.

Es tu tiempo, y lo aprovechamos juntos.

Porque en esta escuela no estás solo ni sola: aquí el aprendizaje es compartido, y la curiosidad siempre tiene lugar en la mesa.





IMPROVISACIONES Y RETOS CREATIVOS

La creatividad no se enseña, se provoca.

Por eso en CookStorming nos gusta lanzarte retos sin previo aviso.

Pequeñas sorpresas que te sacan de tu zona de confort y te invitan a pensar distinto, a fallar sin miedo, a jugar en serio.

Las llamamos "impros" y aunque al principio asustan, después todo el mundo las adora.

No te vamos a contar más. Ya lo descubrirás.



PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Después del viaje en la escuela, llega el salto al mundo real.

Y lo hacemos de la mano de grandes cocinas: restaurantes con estrella Michelin, caterings, hoteles, gastrobares, obradores... porque creemos que tu talento merece ponerse a prueba donde realmente se cocina el futuro.

Las prácticas duran tres meses, y la escuela elige el destino según el compromiso, la evolución y la actitud que has demostrado durante la formación.

Pero no te preocupes: tú también nos dices dónde te gustaría estar, y siempre lo tenemos en cuenta.

Queremos que salgas de aquí con seguridad, con tablas, y con la sensación de que puedes enfrentarte a cualquier partida.





EN DEFINITIVA, ¿QUÉ VAS A ENCONTRAR?

- Un equipo docente comprometido con con tu aprendizaje y con que cumplas tus objetivos profesionales
- Una formación realmente personalizada donde nos centraremos en trabajar tus puntos fuertes y menos fuertes
- Una formación que parte de la cocina clásica francesa y avanza hasta la cocina actual pasando por todas las disciplinas indispensables: cocina, panadería, repostería, cocina de vanguardia, cocina internacional, I+D...
- Un método propio y sistemas y herramientas para que inicies tu propio proceso creativo culinario.
- Una base teórica sólida que te dotará de seguridad y de conocimientos para llevar a cabo cualquier elaboración en cocina.



EL 97% DE LOS ALUMNOS DE NUESTRO CURSO DE GASTRONOMÍA TRABAJAN HOY EN COCINA Y OCUPAN PUESTOS DE MANDO O FORMAN PARTE DE PLANTILLAS COMO LAS MARTÍN BERASATEGUI, CARLOS CASILLAS, MARCOS MORÁN, DAVID MUÑOZ O QUIQUE DACOSTA, ENTRE OTROS.

¿QUIERES RESULTADOS? AQUÍ LOS TIENES



DIEGO VÁZQUEZ

COCINERO EN ESPACIO T RESTAURANTE (SEVILLA)

Yo llevaba 20 años trabajando en comercio.

Siempre había querido estudiar cocina y un ERE “me lo puso fácil”.

Tenía claro que no quería volver a trabajar en algo que no me gustara.

Me matriculé en Gastronomía. Confieso que la primera clase práctica pensé que me había equivocado. Me ví en una situación estresante, agachado mientras sudaba, y por mi cabeza pasó abandonar.

No lo hice, por supuesto.

Y menos mal, porque estudiar en CookStorming es, sin duda, la mejor decisión que he tomado en mi vida y la que me la ha cambiado radicalmente.

No puedo más que recomendar la escuela con determinación absoluta de que el equipo humano te hará sentir en casa antes, durante y después de la formación.

CookStorming es una familia y me hace feliz pertenecer a ella.

UNA FORMACIÓN COMPLETA, ACTUAL Y CON VALORES QUE GARANTIZA CASI AL 100% UNA SALIDA LABORAL. TE LO CUENTAN NUESTROS PROTAGONISTAS, LOS ALUMNOS GRADUADOS.



ALEX RODRÍGUEZ
PROPIETARIO DE MEZCLA GOURMET

Conocí CookStorming a través de un ex alumno que me hizo un relato maravilloso de su paso por la escuela.

Yo estaba en mi país, Panamá, donde tenía mi primer restaurante.

Tomé la mejor decisión que he tomado en mi vida, volar a Sevilla y estudiar en CookStorming.

Carlos no solo sabe de cocina, sabe de raza de perros (jaja), de historia, ciencia, arquitectura, ingeniería, en fin, jamás conocí alguien que sepa tanto, de tanto.

Después de mi paso por la escuela he mejorado mi restaurante en todos los aspectos y he conseguido abrir un segundo local donde aplico técnicas que claramente hacen la diferencia.



CARLOS MARTÍNEZ
COCINERO EN CASA GERARDO * (ASTURIAS)

Trabajaba en el restaurante familiar pero me sentía estancado.

Necesitaba mejorar, saber más, poder crear.

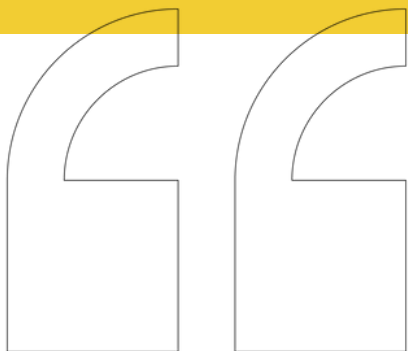
Me mudé a Sevilla desde Albacete y comencé el curso de Gastronomía.

Fue un año muy interesante, Carlos es un libro abierto de información, datos y conocimiento.

En julio comencé mis prácticas en Casa Gerardo * (Asturias) y al finalizar, me ofrecieron quedarme.

Pertenezco a un buen equipo de trabajo donde se me valora, me están dando oportunidades que antes no podía ni soñar y estoy muy agradecido.

UNA FORMACIÓN COMPLETA, ACTUAL Y CON VALORES QUE GARANTIZA CASI AL 100% UNA SALIDA LABORAL. TE LO CUENTAN NUESTROS PROTAGONISTAS, LOS ALUMNOS GRADUADOS.



JOSE ANTONIO GUTIÉRREZ
COCINERO EN BARRO * (ÁVILA)

Trabajaba en un restaurante de cadena rápida (VIPS), había estudiado nutrición pero sentía que ese no era mi sitio.

Con muchas dudas me matriculé en CookStorming gracias a un “empujoncito” de Vero.

Fue increíble.

Descubrí que podía hacer cosas que jamás me hubiera imaginado. Gracias a la biblioteca que hay en la escuela, descubrí el mundo de la fermentación y me fascinó.

Gracias a esas inquietudes, solicité mis prácticas en Barro * (Ávila), llegué en julio y en octubre estaba contratado.

Todavía no me puedo creer que en tan solo un año mi situación haya cambiado tanto.

De un restaurante de cadena rápida a un restaurante con estrella Michelin.

Estoy feliz.



RAÚL FERRER
COCINERO EN DIVERXO ***

Estudié Nutrición pero no me llamaba la atención dedicarme profesionalmente a ello.

La cocina es algo que siempre me había gustado pero la influencia de mi familia hizo que no fuera mi primera elección.

Cuando vieron que realmente es lo que disfruto me apoyaron y decidí formarme.

Soy de Alicante y me mudé a Sevilla para estudiar en CookStorming donde me encontré con aprendizaje diario y la oportunidad de ponerme a prueba constantemente con las “impros” donde desarrollar la creatividad cocinando.

Al terminar la formación, hice las prácticas en Diverxo y, al finalizar, me ofrecieron contrato.

Eso fue en 2020.

A día de hoy, cinco años después sigo trabajando en Diverxo y disfrutando todas las oportunidades que me trae mi trabajo.

PLAN DE ESTUDIOS

COCINA PROFESIONAL



UNIDAD I

CORTES PRINCIPALES DE LAS VERDURAS · EL CUCHILLO · LOS PUESTOS DE TRABAJO Y DIVISIÓN POR PARTIDAS · MISE EN PLÂCE

UNIDAD II

HIGIENE Y BROMATOLOGÍA · INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS

UNIDAD II

SOPAS Y CREMAS · SALSAS MADRE · TIPOS Y MODOS DE COCCIÓN · BRIDADO DE AVES · CORTES DE AVES

UNIDAD IV

DESPIECE DEL POLLO · TÉCNICAS Y MANIPULACIÓN DE AVES

UNIDAD V

MODOS DE COCCIÓN · TIPOS DE COCCIÓN · FORMAS DE TRANSFERENCIAS DE CALOR

UNIDAD VI

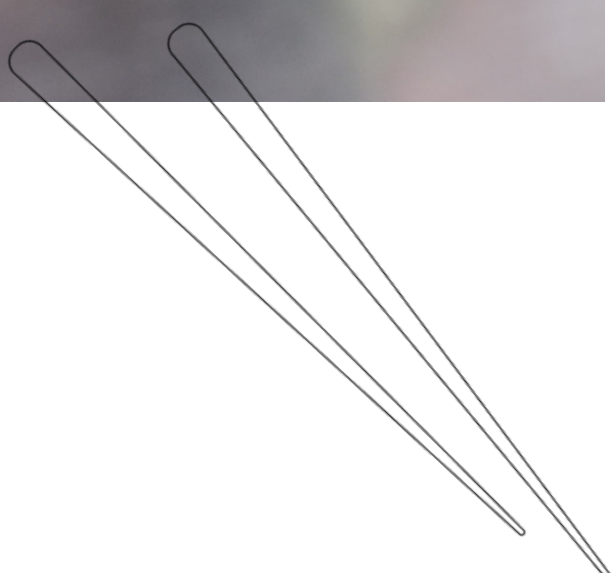
VERDURAS Y HORTALIZAS · MANIPULACIÓN, TRATAMIENTO, VIDA ÚTIL Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

UNIDAD VII

TERNERA, RES Y SUS CORTES · TIEMPOS DE COCCIÓN

UNIDAD VIII

MANIPULACIÓN Y TÉCNICAS CULINARIAS PARA TERNERA



PLAN DE ESTUDIOS

COCINA PROFESIONAL



UNIDAD IX

TERNERA: RECETAS Y GUARNICIONES

UNIDAD X

TÉCNICA DE COCCIÓN AL VACÍO Y BAJA TEMPERATURA

UNIDAD XI

CARNE DE CAZA Y SETAS

UNIDAD XII

TÉCNICAS DE EMPLATADO

UNIDAD XIII

HUEVO Y COCCIONES

UNIDAD XIV

CERDO · CORTES DEL CERDO · TIEMPOS DE COCCIÓN · MANIPULACIÓN, TRATAMIENTO Y RECETAS · CERDO IBÉRICO · CARACTERÍSTICAS · PARTICULARIDADES

UNIDAD XV

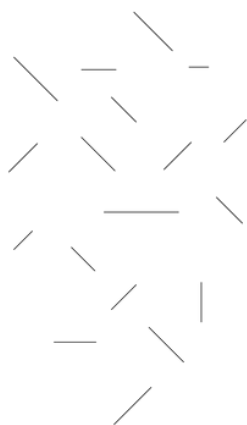
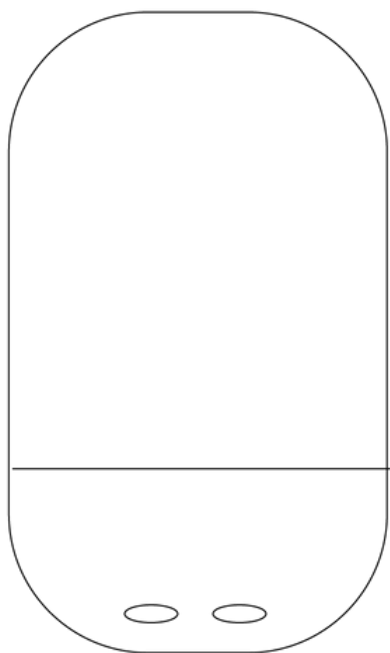
ENSALADAS: TÉCNICA Y EQUILIBRIO

UNIDAD XVI

COCINA FRÍA, ENTREMESSES Y ENTRANTES

UNIDAD XVII

LEGUMBRES Y CEREALES



UNIDAD XVIII

PESCADO BLANCO · CARACTERÍSTICAS ·
MANIPULACIÓN · TÉCNICAS DE COCCIÓN

UNIDAD XIX

PESCADO AZUL · CARACTERÍSTICAS · MANIPULACIÓN ·
TÉCNICAS DE COCCIÓN

UNIDAD XX

PESCADOS DE RÍO Y MOLUSCOS

UNIDAD XXI

ARROZ: TIPOS Y CARACTERÍSTICAS · TIPOS DE
COCCIÓN · TÉCNICA DE COCCIÓN

UNIDAD XXII

ARROZ: TIPOS Y CARACTERÍSTICAS · TIPOS DE
COCCIÓN · TÉCNICA DE COCCIÓN

UNIDAD XXIII

CASQUERÍA · MISE EN PLACE, TÉCNICA Y
TRATAMIENTO

UNIDAD XXIV

PARRILLA ARGENTINA: TÉCNICA DE LAS BRASAS ·
CORTES DE CARNE ARGENTINO

UNIDAD XXV

ELABORACIÓN DE PASTAS FRESCAS Y SALSAS
ITALIANAS



UNIDAD XXVI

PASTAS FRESCAS RELLENAS Y GNOCCHIS

UNIDAD XXVII

CONEJO · CORTES DEL CONEJO · TRATAMIENTO Y MANIPULACIÓN · TÉCNICAS DE COCCIÓN

UNIDAD XXVIII

CORDERO · CORTES DEL CORDERO · TRATAMIENTO Y MANIPULACIÓN · TÉCNICAS DE COCCIÓN

UNIDAD XXIX

MARISCOS Y CEFALÓPODOS · ESPECIES, CARACTERÍSTICAS · TIPOS DE COCCIÓN · MANIPULADO

UNIDAD XXX

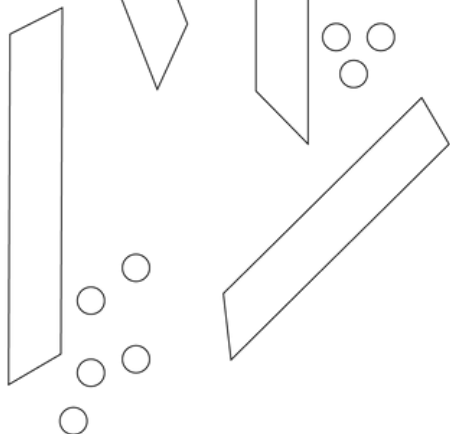
COSTOS Y ESCANDALLOS

UNIDAD XXXI

ALGAS · TIPOS, CARACTERÍSTICAS · MANIPULADO Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

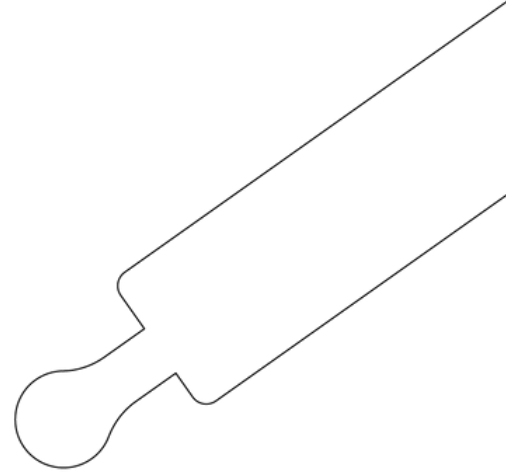
UNIDAD XXXII

TUTORÍAS PARA EXAMEN FINAL



PLAN DE ESTUDIOS

PANADERÍA



UNIDAD I

ORIGEN DEL PAN LEUDADO

UNIDAD II

TIPOS DE HARINA · COMPONENTES DE LA HARINA · EL TRIGO · PAN CASERO · ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE · FORMADO DEL PAN

UNIDAD III

MASAS LEVADAS DE PAN · LA LEVADURA Y LA FERMENTACIÓN · PANES SABORIZADOS

UNIDAD IV

PROCESOS DE PANIFICACIÓN · BAGUETTE Y PANES ENRIQUECIDOS

UNIDAD V

PANES ITALIANOS

UNIDAD VI

PANES PLANOS · GRISINES · LAVASH

UNIDAD VII

MASAS SIN GLUTEN

UNIDAD VIII

PANES DE LECHE Y BRIOCHE

UNIDAD IX

PANES DULCES

UNIDAD XI

HOJALDRE Y CROISSANT

UNIDAD X

ROSCÓN DE REYES

PLAN DE ESTUDIOS

REPOSTERÍA



UNIDAD I

MEDIDAS Y TEMPERATURAS · INGREDIENTES BÁSICOS ·
MERENGUES · CREMAS · MASAS QUEBRADAS

UNIDAD II

MASAS BATIDAS LIGERAS · ALMÍBARES · AZÚCAR

UNIDAD III

MASAS BATIDAS PESADAS

UNIDAD IV

MASAS DE DOBLE COCCIÓN

UNIDAD V

MASAS LAMINADAS

UNIDAD VI

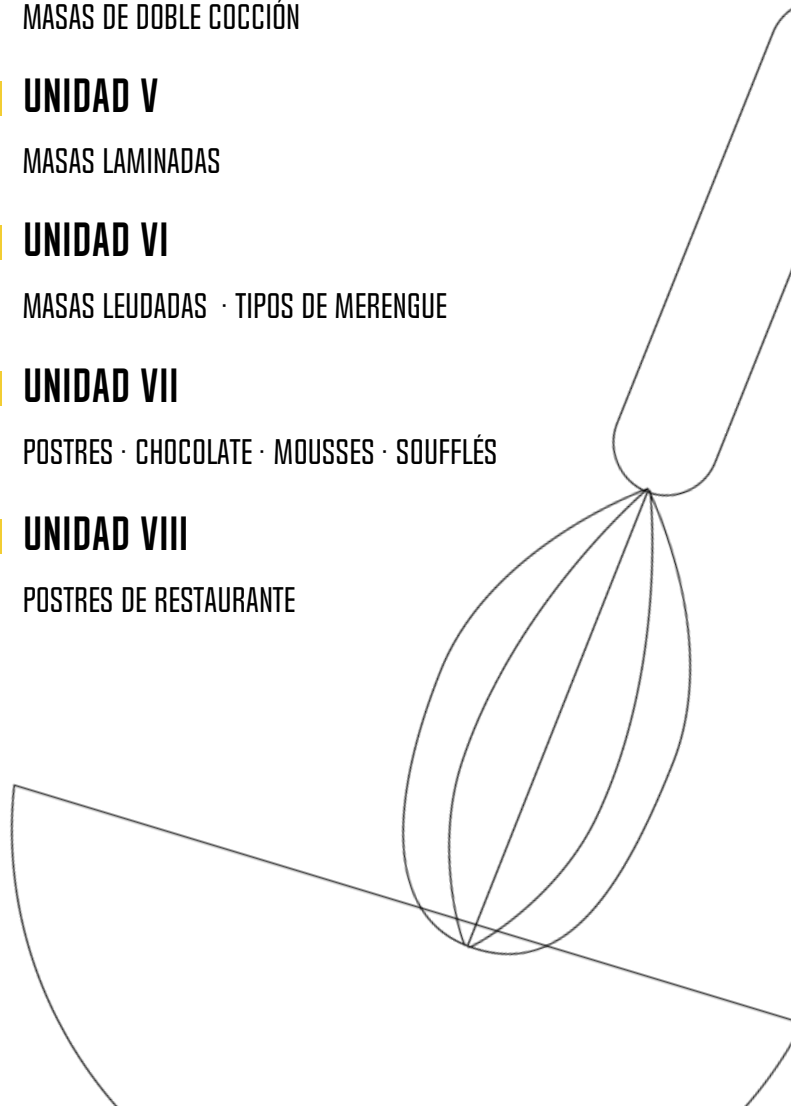
MASAS LEUDADAS · TIPOS DE MERENGUE

UNIDAD VII

POSTRES · CHOCOLATE · MOUSSES · SOUFFLÉS

UNIDAD VIII

POSTRES DE RESTAURANTE



PLAN DE ESTUDIOS

COCINA DE VANGUARDIA



UNIDAD I

ESFERIFICACIONES: DIRECTA, INVERSA Y FALSA ESFERA

UNIDAD II

AIRES, ESPUMAS Y MERENGUES. TÉCNICAS DE GASES Y SIFONES.

UNIDAD III

GELIFICANTES Y EMULSIONANTES: AGAR AGAR, GELATINA, CARRAGENATOS, ALGINATO, METILCELULOSA

UNIDAD IV

ESPESANTES: XANTANA, GOMA GELLAN, TAPIOCA

UNIDAD V

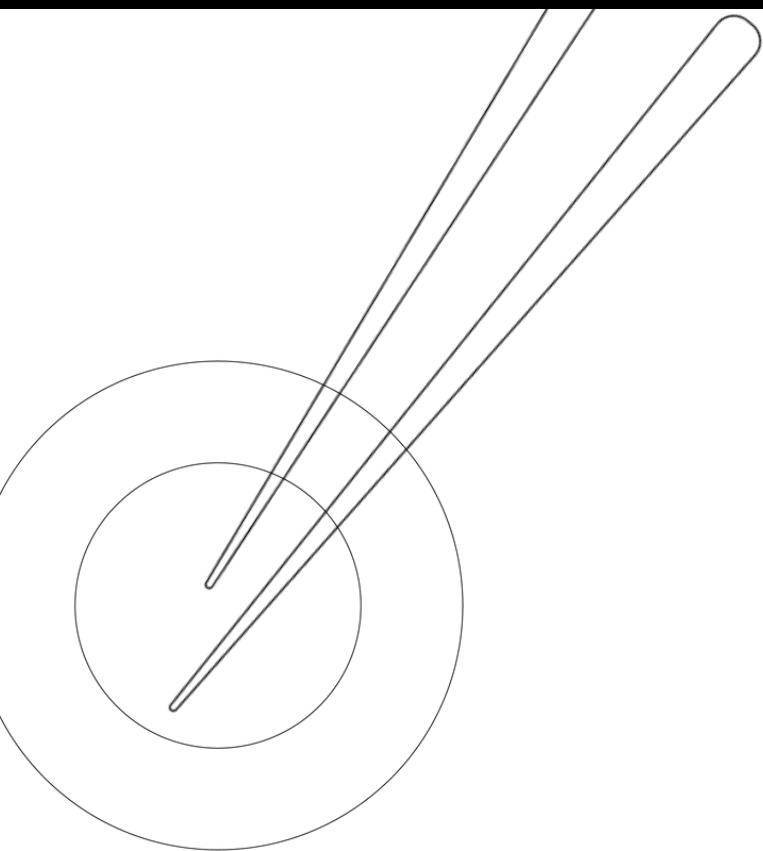
ISOMALT, CARAMELO, OBULATO

UNIDAD VI

NITRÓGENO LÍQUIDO: SORBETES AL MOMENTO, TEPPAN-NITRO

PLAN DE ESTUDIOS

COCINA INTERNACIONAL



UNIDAD I

CULTURA GASTRONÓMICA, MARCO HISTÓRICO, INGREDIENTES Y PLATOS DE LA COCINA ORIENTAL

UNIDAD II

SUSHI: TÉCNICA, INGREDIENTES Y ELABORACIÓN DE LOS DISTINTOS TIPOS

UNIDAD III

CULTURA GASTRONÓMICA Y COCINA JAPONESA: AGEMONO, TEPPANYAKI, SALSAS Y SOPAS

UNIDAD IV

CULTURA GASTRONÓMICA Y COCINA CHINA: COCINA TRADICIONAL Y DIM SUM

UNIDAD V

CULTURA GASTRONÓMICA Y COCINA DE PAÍSES DEL SUDESTE ASIÁTICO: THAILANDIA, VIETNAM, MALASIA, SINGAPUR E INDONESIA

UNIDAD VI

CULTURA GASTRONÓMICA Y COCINA DE COREA

UNIDAD VII

CULTURA GASTRONÓMICA Y COCINA DE LA INDIA

UNIDAD VIII

CULTURA GASTRONÓMICA, MARCO HISTÓRICO, INGREDIENTES Y PLATOS DE LA COCINA OCCIDENTAL

UNIDAD IX

CULTURA GASTRONÓMICA Y COCINA DE MARRUECOS: TÉCNICA DEL TAJINE

UNIDAD XII

CULTURA GASTRONÓMICA Y COCINA DE PERÚ

UNIDAD XI

CULTURA GASTRONÓMICA Y COCINA DE MÉXICO

UNIDAD X

CULTURA GASTRONÓMICA Y COCINA DE LOS PAÍSES MEDITERRÁNEOS: MEZZE Y PLATOS REPRESENTATIVOS DE GRECIA, TURQUÍA, TÚNEZ, ARGELIA Y LÍBANO

CREATIVIDAD ⚡⚡

EN COOKSTORMING, LA CREATIVIDAD NO ES ALGO QUE SE AÑADE AL FINAL: ES UNA FORMA DE MIRAR, DE APRENDER Y DE ESTAR EN LA COCINA.

POR ESO, FORMA PARTE DEL PROGRAMA DESDE EL PRIMER DÍA Y SE TRABAJA DE FORMA TRANSVERSAL EN TODAS LAS ASIGNATURAS.

ADEMÁS, TIENE SU PROPIO ESPACIO MENSUAL EN EL CALENDARIO, CON UNA CLASE DEDICADA EXCLUSIVAMENTE A ENTRENAR LA MIRADA CREATIVA, A TRABAJAR HERRAMIENTAS DE EXPLORACIÓN, IDEACIÓN Y DESARROLLO DE PROPUESTAS PROPIAS.

ESTAS SESIONES ESTÁN DISEÑADAS PARA AYUDARTE A CONSTRUIR TU PROPIO LENGUAJE CULINARIO Y A DESARROLLAR CONFIANZA EN TU PROCESO CREATIVO.

MASTERCLASSES 🎤

UNA VEZ AL MES, ADEMÁS, ABRIMOS LAS PUERTAS A PROFESIONALES QUE ADMIRAMOS.

NO VIENEN A DAR UNA CLASE TEÓRICA, NI A MOSTRAR UN PLATO PERFECTO: VIENEN A COMPARTIR PROCESOS, DUDAS, APRENDIZAJES, DECISIONES, ACIERTOS Y TAMBIÉN ERRORES.

SON SESIONES VIVAS, HONESTAS, EN LAS QUE SE APRENDE ESCUCHANDO, PREGUNTANDO Y DEJANDO QUE ALGO DE LO QUE ALLÍ SUCEDE SE QUEDE CONTIGO.

PORQUE FORMARTE TAMBIÉN ES AMPLIAR TU MIRADA, CONECTAR CON OTRAS VOCES Y ENTENDER QUE CADA CAMINO ES ÚNICO, IGUAL QUE EL TUYO.

COMPLETAMOS EL PROGRAMA FORMATIVO CON MASTERCLASSES SOBRE FERMENTACIÓN, ALÉRGENOS ALIMENTARIOS, FORMULACIÓN EN HELADERÍA, EVENTOS GASTRONÓMICOS, ETC

** ESE ETC INCLUYE ALGUNA SORPRESITA EXTRA



TE HEMOS CONTADO TODO LO QUE VAMOS A OFRECERTE PERO... ¿QUÉ INGREDIENTES NECESITAMOS DE TI?

Exigimos tres cosas:

Esfuerzo + dedicación + compromiso (nosotros nos encargamos de alinear el resto).

Te vamos a exprimir como a un limón.

La intensidad de este curso de gastronomía es alta, somos muy exigentes y no nos andamos con tonterías.

¿La buena noticia?

Gracias a esto conseguirás tu objetivo: trabajar en el mundo de la alta cocina.





¿Y QUÉ PASA DESPUÉS?

Quizá quieras saber qué pasará después de estudiar en CookStorming, qué pasa al final de todo.

Lo que pasa es que el final se convierte en un inicio.

Pasa que te conviertes en parte de la familia CookStorming.

Pasa que nunca dejas de irte del todo.

Y ese es nuestro gran orgullo.

BOLSA DE EMPLEO

Una vez finalices la formación, entrarás en nuestra bolsa de empleo donde nos llegan continuamente ofertas de restaurantes, obradores y hoteles que confían plenamente en el talento de nuestros alumnos.

FUTUROS DOCENTES

¿Sabías que todo el equipo de CookStorming han sido alumnos y alumnas previamente? Estamos atentos al talento para ofrecerte un puesto en nuestro equipo.

EMPRENDIMIENTO

Si quieres emprender tendrás nuestro apoyo en todo momento. Te ayudaremos con ideas, organización de la cocina, difusión y lo que necesites. Será todo un orgullo para nosotros.

EVENTOS

Estarás siempre invitado a todos los eventos y workshops en la escuela e incluso a compartir tu experiencias con las generaciones futuras

PROCESO DE SELECCIÓN Y ADMISIÓN



¿CÓMO ES EL PROCESO DE SELECCIÓN?

No seleccionamos por currículum ni por los conocimientos que tengas de cocina.

El proceso de selección consta de varias fases:

- Envío de formulario
- Sesión informativa
- Entrevista personal

Iniciaremos el proceso en abril para las personas que estén en lista de espera y en mayo para el público general, si queda alguna plaza disponible.



¿Y QUÉ PUEDO HACER AHORA?

El paso más importante que puedes dar hoy es anotarte en la lista de espera.

¿Por qué?

Porque solo hay 15 plazas disponibles en cada promoción y estar en la lista de espera supone más posibilidades de ser una de esas 15 personas con las que trabajaremos en la 13ª promoción de CookStormng.

[Apúntate en la lista de espera aquí](#)

COOK STORMING

INFORMACIÓN GENERAL:

Para la 13ª promoción no tenemos aún definida toda la información, pero sí podemos darte indicativos de la actual 12ª promoción para que puedas hacerte una idea.

FECHAS Y HORARIOS:

La promoción actual ha comenzado el 23 de septiembre y terminará la formación en la escuela el día 26 de junio.
Los horarios son de lunes a jueves de 9:30 a 14:30h.

PRECIO Y FORMA DE PAGO:

El precio de la 12ª promoción es de 6995€.

La forma de pago es la siguiente:

995€ en concepto de matrícula y 15 cuotas consecutivas de 400€.

****Esta información es orientativa y podrá verse modificada para la 13ª promoción que comenzará en septiembre de 2026.**



COOK STORMiNG

www.cookstorming.com

C/Beatriz de Suabia, 9 | 41005 Sevilla

© CookStorming

Este dossier tiene carácter informativo y su contenido puede variar en función de la convocatoria