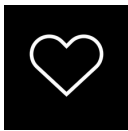
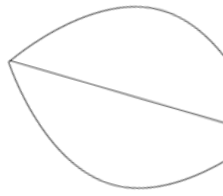


**CURSO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA
Y ARTES CULINARIAS 2026/2027**



ASÍ SOMOS EN COOKSTORMING



No somos una escuela al uso.

Aquí no vienes a aprender recetas para repetir las sin pensar. Vienes a entender lo que haces, a cuestionarlo y a tomar decisiones. Porque cuando entiendes de verdad, dejas de depender de instrucciones. Aquí se aprende haciendo, probando, equivocándose, ajustando y volviendo a intentar. Sin atajos.

Trabajamos con exigencia.

Con respeto por el producto, por el proceso y por el equipo.

Porque cocinar bien está muy bien, pero si no sabes trabajar en cocina, no es suficiente.

Nos importa la técnica, claro.

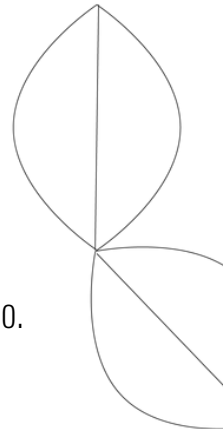
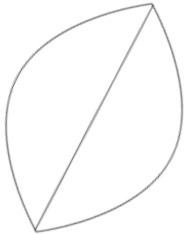
Y también nos importa cómo piensas, cómo te organizas y qué haces cuando algo no sale como esperabas.

Aquí no buscamos perfección.

Buscamos evolución.

Y eso implica compromiso.

Contigo, con el grupo y con la decisión de tomarte esto en serio.



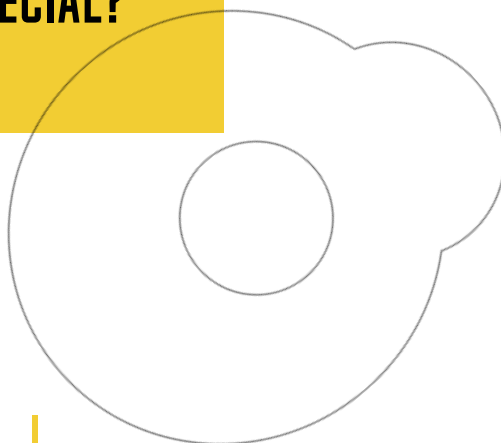
NUESTRA MISIÓN

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

Vamos directos al grano.

Sin relleno, sin clases para cumplir.

Todo lo que haces tiene un sentido y una aplicación real en cocina.r.

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.



PRIMERO ENTIENDES LO QUE HACES

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**



DESPUÉS LO LLEVAS A LA COCINA

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 emplatado.

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**



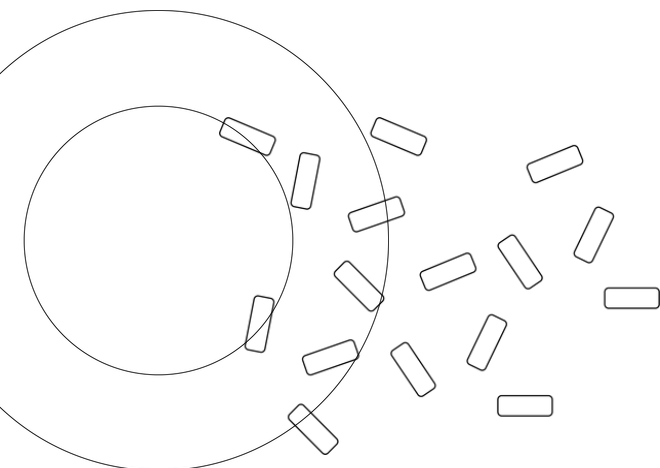
SIEMPRE CON APOYO CONSTANTE

Un par de jueves por la mañana al mes, abrimos un espacio libre para ti, son nuestras tutorías. 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.





Y CUANDO CREES QUE LO CONTROLAS... LE DAMOS UNA VUELTA MÁS

La creatividad no es algo que se tiene o no se tiene. Es algo que se entrena.
Y aquí la trabajamos de tres formas distintas:

Retos creativos (cada semana)

Forman parte de la práctica. No trabajas en solitario.

Piensas en equipo, propones, pruebas y construyes una idea juntos.

Una condición, una idea o un pequeño giro que os obliga a ir un paso más allá.

Y no se trata solo de que salga bien. Se trata de pensar, de tomar decisiones y de defender una propuesta.

Aquí empiezas a entrenar algo clave: crear con otras personas.

Sesiones de creatividad (una vez al mes)

Este es el espacio donde todo cobra sentido (o no).

Son sesiones guiadas donde trabajamos con método.

Donde hay juego, sí.

Donde hay risa, también.

Aprendes a desarrollar un proceso creativo: cómo pasar de una idea a un plato, cómo construir un concepto y cómo diseñar un menú con coherencia.

Aquí trabajamos el método CookStorming. El mismo que vas a utilizar para crear tu examen final.

Impros (cuando menos te lo esperas)

Aquí no hay preparación. No hay tiempo para pensarlo demasiado.

Te damos un contexto, unas condiciones y tienes que resolver.

Solo o en equipo. Con lo que haya.

Al principio descoloca. Luego te ríes. Y después te das cuenta de que puedes hacer mucho más de lo que pensabas.

Porque en cocina, las cosas no siempre salen como esperas y aquí entrenas justo eso.

La creatividad aquí no es un extra.

Es parte de cómo aprendes a cocinar. Es lo que te permite dejar de repetir y empezar a construir algo propio.



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

JEFE DE COCINA EN CONTENEDOR 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.

“



”

JUAN AMOR MATEOS

CHEF PRIVADO (SEVILLA)

Estaba estudiando Derecho en la Universidad de Sevilla, pero cada vez tenía más claro que ese no era mi camino.

Pensaba que si me quedaban 40 años trabajando en algo, al menos tenía que ser en algo que me gustase de verdad.

El miedo estaba ahí, sobre todo al decir en casa que no quería ser abogado, pero hay momentos en los que tienes que pensar en ti.

En la escuela me encontré mucha libertad para crear y experimentar todas las semanas, y eso me cambió la forma de verme.

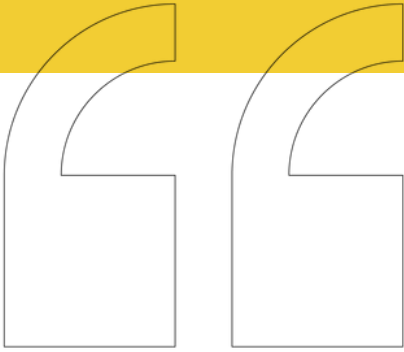
Empecé a creerme que podía hacer y organizar cosas que antes veía lejísimas, sin miedo al fracaso.

Fue un cambio de vida en los 150 metros cuadrados que tiene la escuela.

Ahora soy chef privado de un futbolista profesional y lo compagino con eventos.

Yo lo diría así: si tienes la duda, no puedes no intentarlo. No te quedes con eso.

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
RESPONSABLE DE EVENTOS EN CASA GERARDO * (ASTURIAS)

Trabajaba en el restaurante familiar pero me sentía estancado.

Necesitaba mejorar, saber más, poder crear.

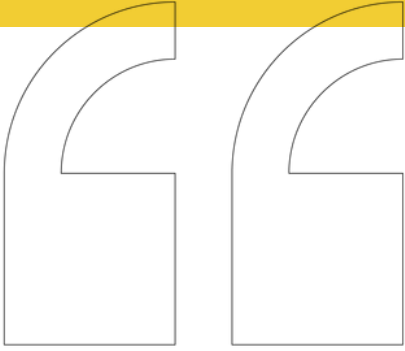
Me mudé a Sevilla desde Albacete y comencé el curso de Gastronomía.

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

Tras terminar las clases, 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
JEFE DE PARTIDA 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, 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

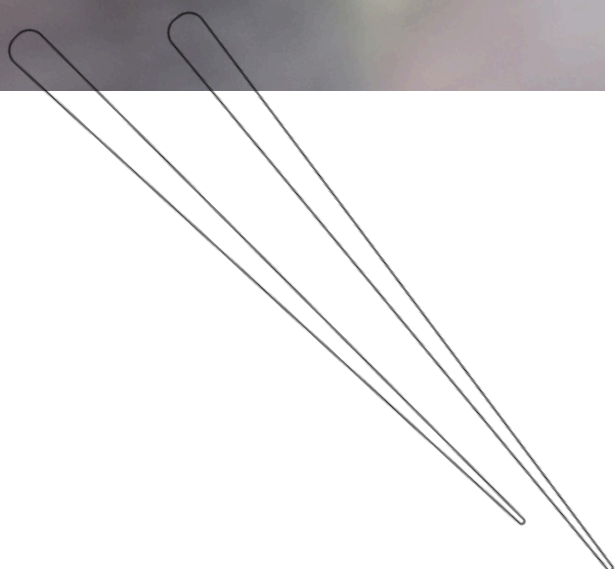
VERDURAS Y HORTALIZAS · MANIPULACIÓN, TRATAMIENTO, VIDA ÚTIL Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

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

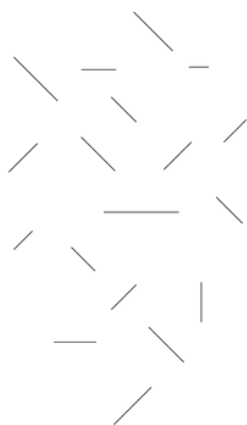
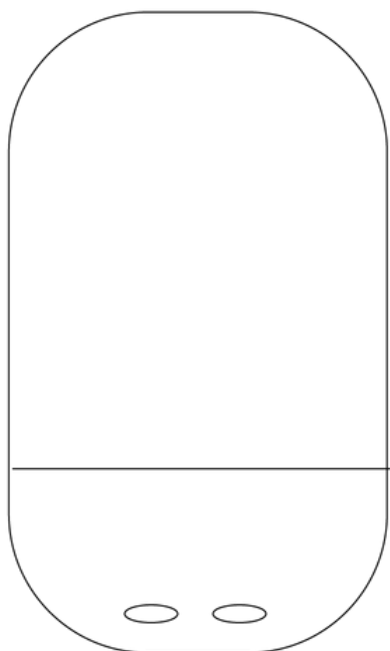
ENSALADAS: TÉCNICA Y EQUILIBRIO

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

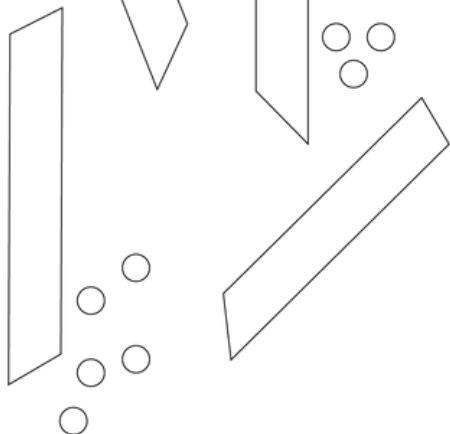
COSTOS Y ESCANDALLOS

UNIDAD XXXI

ALGAS · TIPOS, CARACTERÍSTICAS · MANIPULADO Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

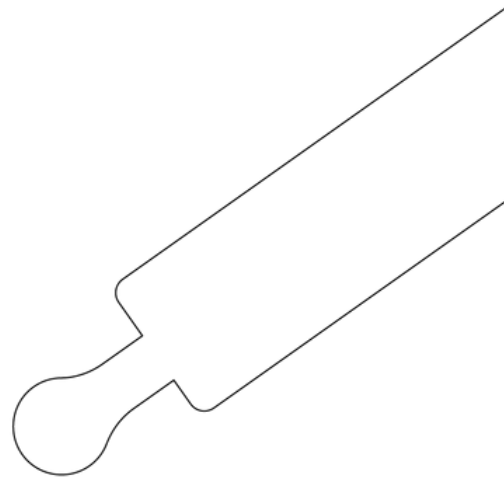
UNIDAD XXXII

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

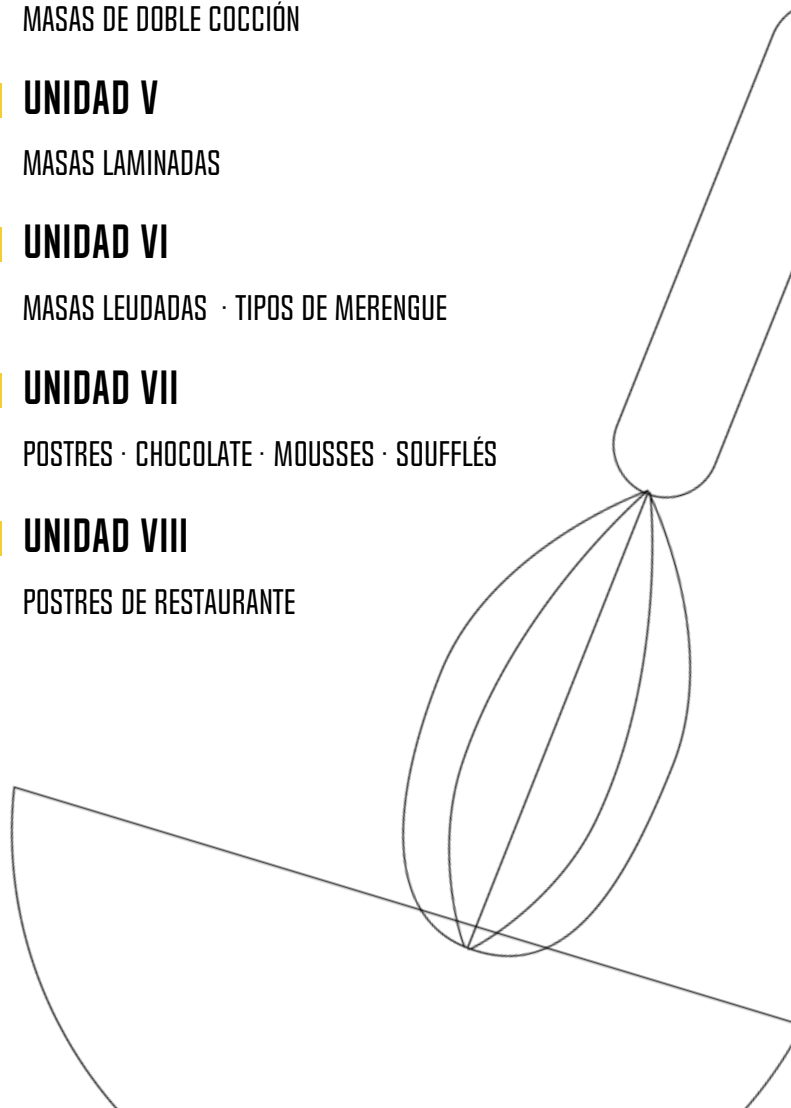
MASAS LEUDADAS · TIPOS DE MERENGUE

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

ESPESESANTES: XANTANA, GOMA GELLAN, TAPIOCA

UNIDAD V

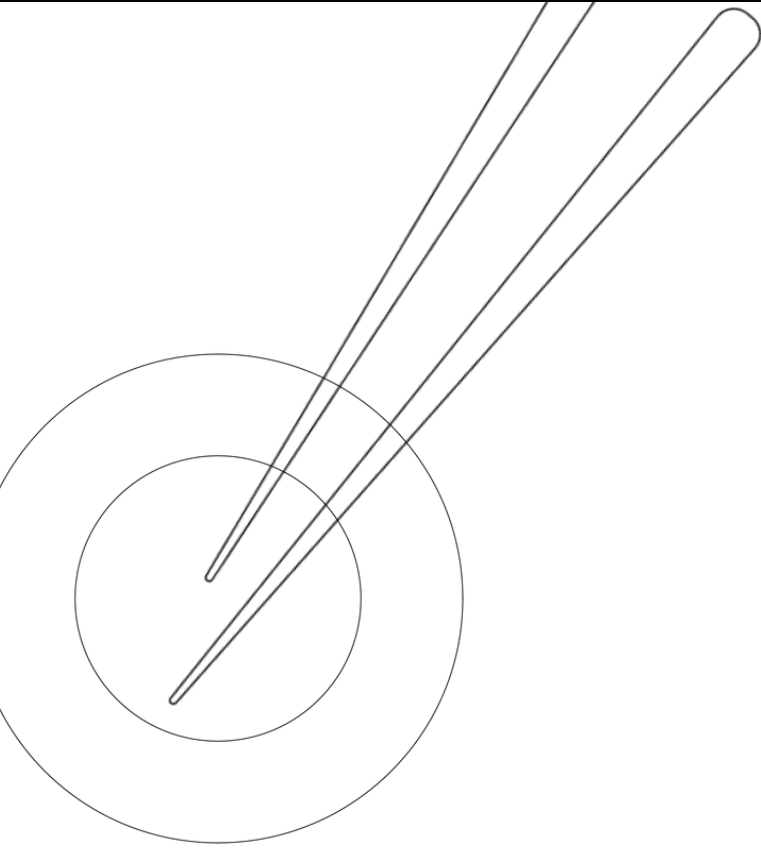
ISOMALT , CARAMELO, OBULATO

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 aliñar el resto).

Vamos a llevarte más lejos de lo que ahora mismo crees que puedes llegar.

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

¿La buena noticia?

Que cuando termines, tendrás base, criterio y la capacidad de adaptarte a cualquier cocina (del nivel que sea).





¿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



ENVÍA EL FORMULARIO

El primer paso es cumplimentar el formulario.

Es el primer contacto que tendremos contigo y es importante que nos expliques, cuentes y respondas con detalle cada cuestión del formulario para que tengamos suficiente información a valorar.

[El formulario lo tienes aquí.](#)



SESIÓN INFORMATIVA

En cuanto recibamos el formulario, te enviaremos un email con nuestro calendario para que reserves una cita. Esta cita será con Vero por videollamada.

El propósito de la sesión informativa es conocerte mejor, conocer tus objetivos profesionales y explicarte con detalle todo acerca de la formación así como resolver cualquier duda que puedas tener.



ENTREVISTA PERSONAL

Una vez superada la fase anterior, llega la última fase del proceso de selección.

Una entrevista personal, también por videollamada con Vero, donde medimos y evaluamos actitudes y otros valores que son de vital importancia para nosotros como escuela y como personas.



ADMISIÓN Y MATRÍCULA

La resolución acerca de tu admisión, te lo comunicaremos por email.

Si eres admitido o admitida te daremos una calurosa bienvenida y te enviaremos por el mismo medio la documentación e instrucciones para que puedas formalizar tu matrícula.

MATRÍCULA, PRECIO Y HORARIO – 2026/2027

La formalización de la matrícula solo se llevará a cabo para los alumnos que hayan superado el proceso de selección descrito en páginas anteriores de este dossier.

FECHAS Y HORARIOS

El comienzo del curso será el 22 de septiembre de 2026 finalizando el 25 de junio de 2027.

El horario de las clases es de lunes jueves de 9:30 a 14:30h-15:00h.

Un par de jueves al mes habrá tutorías voluntarias, otro jueves masterclass con expertos/as y otro jueves trabajaremos creatividad.

Algunos exámenes también tendrán lugar jueves - y excepcionalmente - viernes por la mañana si por calendario fuese necesario.

PRECIO Y FORMA DE PAGO

El precio del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la promoción 2026/2027 es de 7.395€.

La forma de pago que ofrecemos es matrícula de 1.185€ en el momento de la admisión y el monto restante en 15 cuotas sucesivas de 414€ a partir del pago de la matrícula.

El precio incluye kit de bienvenida, libros, recetarios, material didáctico, toda la materia prima necesaria para el desarrollo de la formación, charlas y experiencias.



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