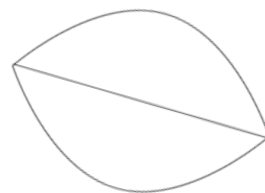
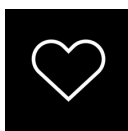




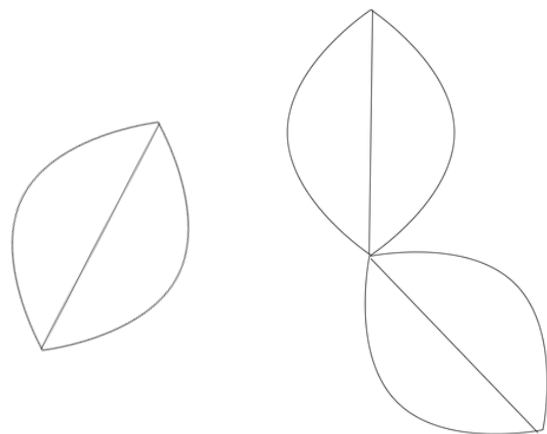
**CURSO DE PANADERÍA
Y BOLLERÍA PROFESIONAL
2027**





ASÍ SOMOS

CookStorming es una escuela de cocina sembrada en Sevilla con el objetivo de crear un espacio donde aprender y sobre todo, comprender las técnicas culinarias y los productos para que personas apasionadas como tú, puedan vivir de la cocina.

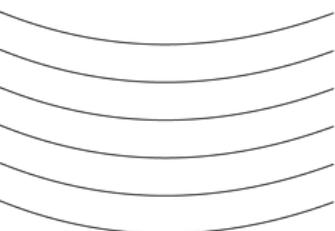


NUESTRA MISIÓN

El punto número 1 de nuestro manifiesto es:

“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.



LA METODOLOGÍA



UNA BASE SÓLIDA

Recibirás una base teórica contundente y sólida para que entiendas desde el inicio todo el proceso de panificación.



FORMACIÓN PRÁCTICA

Una formación mayoritariamente práctica donde podrás aprender haciendo y entendiendo los procesos con las manos en la masa.



MATERIAL DIDÁCTICO

El curso incluye todo el material didáctico necesario, libro de texto así como los recetarios diarios.



TRABAJO INDIVIDUAL

Trabajarás individualmente tus panes para que domines cada proceso, aunque estarás en constante contacto con tus compañeros



ENFOCADA EN LA FORMULACIÓN

Nos interesa que aprendas a formular tus propios panes y masas. Por ello no trabajamos con recetarios sino con tablas de formulación profesional.



POSIBILIDAD DE PRÁCTICAS EN OBRADOR

Tras aprobar los exámenes del curso, tendrás la posibilidad de hacer prácticas en un obrador de panadería.

EXISTE ALGO MÁGICO EN TRANSFORMAR UNA MASA EN EL ALIMENTO BÁSICO DE LA GASTRONOMÍA. ¿POR QUÉ NO HACER DE ELLO, TU OFICIO?



¿QUÉ VAS A ENCONTRAR?

Esta es una formación de panadería artesanal.

Muy alejado de la panadería industrial donde las piezas se realizan con mejorantes, aditivos y mezclas preelaboradas.

El objetivo del curso es ofrecer las herramientas para emprender y/o trabajar en obradores de pan artesanal.

EL CURSO DE PANADERÍA PARA PROFESIONALIZAR TU PASIÓN POR LAS MASAS

**DEBO AVISARTE DE QUE HACER PAN, ENGANCHAS.
NO LO DECIMOS NOSOTROS, LO DICEN ELLOS:**

“



”

MAITE GARCÍA

PROPIETARIA Y PANADERA EN SPIGA

Antes de entrar en CookStorming estaba bastante perdida profesionalmente. Siempre me había gustado la cocina, pero nunca la había considerado una opción real y tenía muchas dudas: si era para mí, si el nivel sería demasiado alto o si podría dedicarme a esto de verdad.

La formación me demostró que se puede empezar desde cero y avanzar rápido, pero con seguridad. Gané criterio, organización y confianza para sacar adelante mi propio trabajo.

Hoy tengo una micro panadería y vivo de lo que elaboro. Pasé de no tener claro mi camino... a construir uno propio.



UNIDAD I

HISTORIA DE LA PANADERÍA: DE LA PREHISTORIA A LA ACTUALIDAD.
INGREDIENTES PRINCIPALES · HARINAS (EL TRIGO, PARTES DEL GRANO, COMPOSICIÓN DE LA HARINA DE TRIGO, OTROS CEREALES), HARINA ESTÁNDAR, ECOLÓGICA, MOLIDA A PIEDRA, ANÁLISIS REOLÓGICO DE LA HARINA, ALVEOGRAMA DE CHOPIN, FALL NUMBER, CLASIFICACIÓN DE LAS HARINAS, DATOS TÉCNICOS · LA SAL · LEUDANTES (LEVADURA COMERCIAL, PREFERMENTOS, MASA MADRE DE CULTIVO) · EL AGUA · OTROS INGREDIENTES (HUEVO, LÁCTEOS, GRASAS, AZUCARES, SEMILLAS, ETC..)

UNIDAD II

PROCESO DE PANIFICACIÓN
AUTÓLISIS
AMASADO
FERMENTACIÓN (FERMENTACIÓN EN BLOQUE, FERMENTACIÓN EN PIEZA, FERMENTACIONES DIRECTAS, FERMENTACIONES RETARDADAS EN FRÍO)
PORCIONADO, FORMADO Y TERMINACIÓN (FORMADOS CLÁSICOS, TRENZADOS, GLASAS, CORTES..)
HORNEADO, COCCIÓN AL VAPOR, FRITURA, PLANCHA, HORNO DE LEÑA, HORNO TANDOOR
CONSERVACIÓN, EMPAQUETADO Y ALMACENAMIENTO

UNIDAD III

PRÁCTICA DE AMASADO MANUAL
AMASADO DE MASAS DE MEDIA HIDRATACIÓN
AMASADO DE MASAS DE ALTA HIDRATACIÓN
TIPOS DE AMASADOS
AMASADOS A MANO Y EN MAQUINA
TIPOS DE AMASADORAS

UNIDAD IV

MASAS DE BAJA HIDRATACIÓN
BOLLO SEVILLANO
PAN BRIÉ
PAN BREGADO
BAGELS

UNIDAD V

MASAS DE MEDIA HIDRATACIÓN
PAN PAYÉS (CON CUCHARÓN)
BAGUETTE (CON POOLISH)
PANES SABORIZADOS (CON POOLISH)
PANES DE MOLDE
MOLLETES
HOGAZAS

UNIDAD VI

ELABORACIÓN MASA MADRE DE CULTIVO
MÉTODO INDIRECTO Y MÉTODO "RESPECTUS PANIS"
SISTEMAS DE REFRESCOS
MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN
HOGAZAS
PANES DE ALTA HIDRATACIÓN
LEVAIN FRANCÉS
LIEVITO NATURALE

UNIDAD VII

MASAS DE ALTA HIDRATACIÓN
PIZZA NAPOLITANA
FOCACCIA
COCA DE FORNERS
BARRAS GALLEGAS
PAN CRISTAL

UNIDAD VIII

PANES INTEGRALES Y DE GRANO COMPLETO
PAN DE CENTENO 100%: MOLDE Y HOGAZA
HOGAZA DE TRIGO T80 Y TRIGO 100%
PAN DE ESPELTA INTEGRAL 100%
PAN CON CEREALES GERMINADOS

UNIDAD IX

MASAS ENRIQUECIDAS, BOLLERÍA Y MASAS LAMINADAS
CARACTERÍSTICAS DE LAS MASAS ENRIQUECIDAS
EL AZÚCAR, LA MANTEQUILLA Y EL HUEVO
BOLLERÍA CON MASA MADRE DE CULTIVO
MASAS LAMINADAS
MASAS FRITAS

UNIDAD X

BOLLERIA Y MASAS ENRIQUECIDAS
BRIOCHE EN MOLDE
PAN DE HAMBURGUESA
JALAH
BOLLITOS DE LECHE
CINNAMON ROLLS
ROLLITOS DE CARDAMOMO
ROSCÓN DE REYES
DONUTS Y BERLINAS

UNIDAD XI

BOLLERIA CON MASA MADRE DE CULTIVO
PANETTONE CLÁSICO
PANETTONE DE CHOCOLATE
PANDORO
BRIOCHE
FOGASSA VENETA

UNIDAD XII

MASAS LAMINADAS
ENSAIMADA
CROISSANT
BRIOCHE FEULLETE
PAIN OU CHOCOLAT
CARACOLAS
KOUIGH AMANN

UNIDAD XIII

PANADERÍA INTERNACIONAL

BAOS

MANTOU

NAAN

CHAPATI

SIMMIT

HOKKAIDO

CONCHAS MEXICANAS

AREPAS

PAN DE YUCA

UNIDAD XIV

FORMULACIÓN EN PANADERÍA

EXAMEN FINAL





¿QUÉ INGREDIENTES NECESITAMOS DE TI?

Tú trae tus ganas, tus manos y ese compromiso que se nota en cada amasado.

Nosotros nos encargamos de darle forma, fermentarlo bien... y hornearlo a punto.

Sí, vas a sudar harina.

Pero también vas a saborear lo que es dedicarte, de verdad, a lo que te apasiona.

ASÍ ES EL PROCESO DE SELECCIÓN:



ENVÍA EL FORMULARIO

El primer paso para entrar en la aventura es sencillo: rellenar y enviar el formulario.

Ahí empieza todo. Tu historia, tu cambio, tus primeras migas en esta nueva cocina.

¿Lista la masa? Pues adelante.

[ENVÍALO AQUÍ](#)



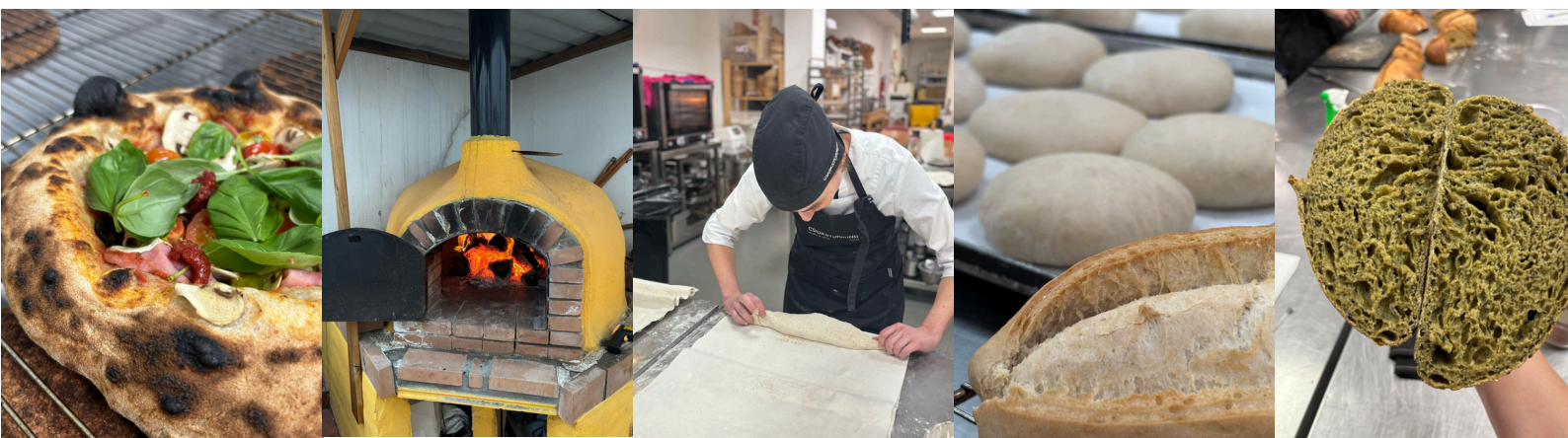
ENTREVISTA PERSONAL

Tendremos una entrevista por videollamada para conocer tus objetivos profesionales y facilitarte más información.

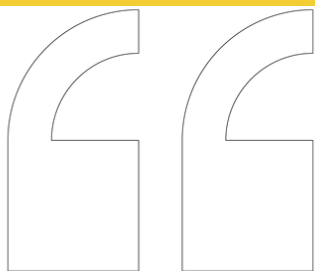


FORMALIZACIÓN MATRÍCULA

Si sentimos que encajas con lo que buscamos, entonces... ¡empieza una nueva aventura en tu carrera profesional.



UNA PLAZA PUEDE SER TUYA. DA EL PASO



MIGUEL ÁNGEL BOCANEGRA
PROPIETARIO Y PANADERO DE DPIHO&HOCICO

Antes de entrar en CookStorming llevaba casi 15 años trabajando en unos grandes almacenes, sintiéndome estancado, sin crecer y sin haber elegido realmente ese camino.

Necesitaba cambiar, pero tenía incertidumbre: no sabía qué me iba a encontrar ni si sería lo que esperaba.

Lo que encontré fue justo lo contrario. Una formación directa, práctica y con una base sólida que me enseñó a pensar de verdad: a trabajar con formulaciones, a crear desde cero y a entender lo que hago. Además, rodearme de gente en el mismo punto que yo fue un impulso enorme.

Hoy tengo mi propio micro-obrao de panadería y pastelería en Sevilla. Pasé de sentir que no tenía el control de mi vida... a tomar decisiones con criterio y seguridad.



JAVIER PANIAGUA
PANADERO EN BIGA

Antes de entrar en CookStorming estaba estudiando algo que me gustaba, pero no me veía trabajando en eso. Siempre me había atraído la pastelería y la panadería, pero tenía dudas: no sabía si mi nivel sería suficiente ni si encajaría con el resto.

La formación me sorprendió por la cercanía, el ambiente y, sobre todo, por cómo te hacen entender los procesos y organizarte de verdad. Pasé de "hacer cositas" sin mucha base a saber lo que estoy haciendo y por qué.

Hoy trabajo como panadero. Encontré un camino que no tenía claro y, sobre todo, la seguridad para recorrerlo.



MATRÍCULA, PRECIO Y FORMAS DE PAGO

Inicio y fin del curso:

Inicio el 23 de febrero al 22 de junio de 2027

Horario de clases:

Horario: Lunes y Martes de 16:30 a 21:30h.

Precio y formas de pago:

El precio del programa del Curso de Panadería y Bollería Profesional es de 2995€.

En el momento que eres admitido/a, pagas la matrícula de 895€ y el monto restante en 6 cuotas de 350€ consecutivas al pago de la matrícula.

*** El precio incluye libro, los recetarios y el material didáctico en general así como la materia prima y útiles necesarios para la realización del trabajo en clase.

IMPORTANTE

¿Quieres completar tu formación en panadería y aprender también pastelería profesional?

Tienes la opción de hacerlo con nuestro programa anual Curso de Pastelería y Panadería Profesional.

Tienes toda la información aquí.