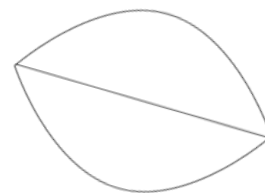




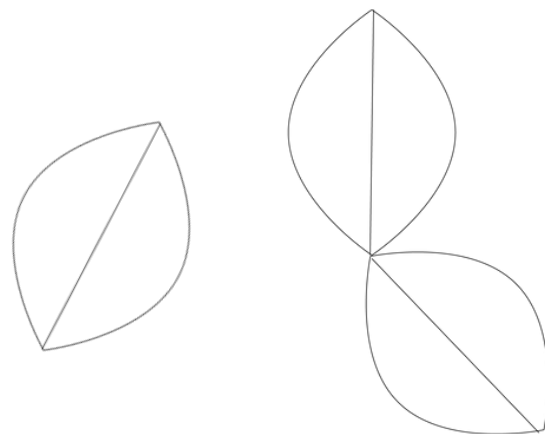
**CURSO DE PASTELERÍA
PROFESIONAL 2026**





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.

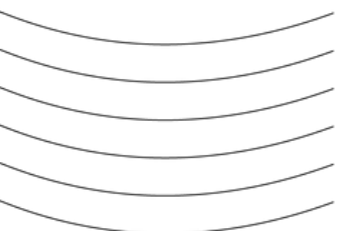


NUESTRA MISIÓN

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



CLASES TEÓRICAS

En ellas estudiamos todo lo relativo a una familia de elaboraciones, sus características y técnicas como los usos recomendados y variantes.



CLASES PRÁCTICAS

Llega el momento de aplicar los conocimientos aprendidos. Trabajaremos en pequeños grupos y nos centraremos, sobre todo, en ejecutar y entender la técnica que estemos trabajando.



FOMENTO DE LA CREATIVIDAD

Durante el curso ahondaremos en el proceso creativo para que, tras conocer y dominar las técnicas y productos, tengas una guía para la creación de tus propios postres.



TUTORÍAS

Un viernes al mes la escuela se reserva para las tutorías de alumnos que lo requieran. En ellas tendrás a tu disposición la cocina, biblioteca, a los profesores, etc para realizar cualquier prueba, consultar libros, resolver dudas o plantear ideas al equipo docente.



POSIBILIDAD DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Una vez finalizada la formación en la escuela, podrás comenzar prácticas en empresa. cuya duración será de 3 meses CookStorming tiene convenio de prácticas con obradores de repostería de toda España.



BOLSA DE EMPLEO

Al finalizar las prácticas entrarás en la bolsa de empleo donde ponerte en contacto con los establecimientos que tengan abiertos sus procesos de selección.

¿TE IMAGINAS DEDICARTE PROFESIONALMENTE AL MUNDO DULCE?



¿QUÉ VAS A ENCONTRAR?

1. Un equipo docente comprometido con con tu aprendizaje y con que cumplas tus objetivos profesionales.
2. Una formación realmente personalizada donde nos centraremos en trabajar tus puntos fuertes y menos fuertes.
3. Una formación que apoya la creatividad y donde te mostraremos nuestro proceso creativo para que tengas un método o guía a seguir para la creación de tus propios postres
4. Un programa donde iremos al grano sin hacerte perder el tiempo
5. Una base teórica sólida que te dotará de seguridad y de conocimientos para comprender y dominar todo el proceso de panificación

**TE ENSEÑAREMOS A PENSAR COMO UN PASTELERO PROFESIONAL.
NO LO DECIMOS NOSOTROS, LO DICEN ELLOS:**

“



”

MARIO RODRÍGUEZ

Matricularme en CookStorming fue sin duda una de las decisiones más importantes de mi vida.

De Carlos destacaría su perseverancia y esfuerzo por que los alumnos aprendan y resuelvan las dudas, su capacidad resolutive ante los pequeños problemas que surgían en cocina y la "mano dura" con los alumnos, lo cual veo bastante importante a la hora de hacernos ver cómo funcionaba una cocina real y cómo podría llegar a comportarse un jefe de cocina.

Empecé a estudiar Gastronomía y a mitad del curso y una vez terminé Pastelería, mi mente voló y empecé a darme cuenta que la repostería podría convertirse en mi verdadero futuro. Se lo comenté a los profesores y me ayudaron a encauzar mi futuro. Fue entonces cuando decidí realizar mis prácticas en un obrador de repostería en Barcelona. En las prácticas conocí gente maravillosa y aprendí a trabajar en un verdadero obrador donde realizábamos tandas de 200 piezas de diferentes sabores al día, aparte del uso del chocolate y la bollería dulce, etc

PASTELERÍA PROFESIONAL

UNIDAD I

ANÁLISIS DE LOS INGREDIENTES EN REPOSTERÍA

AZÚCARES

HUEVOS

GELIFICANTES

ESPESANTES

LÁCTEOS

HARINAS

LEUDANTES

UNIDAD II

MASAS QUEBRADAS

TÉCNICA DE SABLEADO

TÉCNICA DE CREMADO

MASA SABLÉE

MASA SUCRÉE

MASA BRETONA

MASA SABLÉE DE MANGA

MASAS ARENISCAS

UNIDAD III

CREMAS

CREMA INGLESA

CREMOSOS

NATA Y CHANTILLY

CREMA PASTELERA

CREMAS CON BASE DE MANTEQUILLA

CREMAS A BASE DE HUEVO AIREADAS

CREMAS A BASE DE CHOCOLATE

MOUSSES

ELABORACIONES CREMOSAS Y AIREADAS EN COCINA DE VANGUARDIA

UNIDAD IV

ALMÍBARES, AZÚCARES Y CAMELOS

TABLAS DE ALMÍBARES LIGEROS

TABLAS DE ALMÍBARES DENSOS

ELABORACIONES A PARTIR DE CAMELO



UNIDAD V

MASAS BATIDAS

MASAS BATIDAS LIVIANAS

MÉTODO DE AIREADO

MÉTODO GENOISE

MÉTODO BISCUIT

MASAS BATIDAS PESADAS

COCCIÓN Y CONSERVACIÓN

UNIDAD VI

MASAS LAMINADAS

MASAS LEUDADAS

PATE A CHOUX

HOJALDRE

TIPOS DE HOJALDRE

UNIDAD VII

MERMELADAS

CONFITURAS

JALEAS

PATE A FRUIT

COULIS

PASTELERÍA PROFESIONAL

UNIDAD VIII

MERENGUES
TIPOS DE MERENGUES
RECOMENDACIONES DE BUEN BATIDO DE CLARAS
MERENGUES ESPECIALES

UNIDAD IX

CHOCOLATERÍA Y BOMBONERÍA
EL CACAO
FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE
DIFERENCIAS ENTRE CHOCOLATE Y COBERTURA
PORCENTAJE DE CACAO
ATEMPERADO DEL CHOCOLATE
PRINCIPIOS DEL ATEMPERADO
TÉCNICAS DE ATEMPERADO
ELABORACIÓN DE TURRONES Y ROCAS
ELABORACIÓN DE BOMBONES DE CORTE
ELABORACIÓN DE BOMBONES DE MOLDE

UNIDAD X

TÉCNICAS DE VANGUARDIA APLICADAS A LA REPOSTERÍA I

UNIDAD XI

I+D Y CREATIVIDAD
MÉTODO COOKSTORMING
DINÁMICA CREATIVA

UNIDAD XII

TÉCNICAS DE EMPLATADOS EN POSTRES

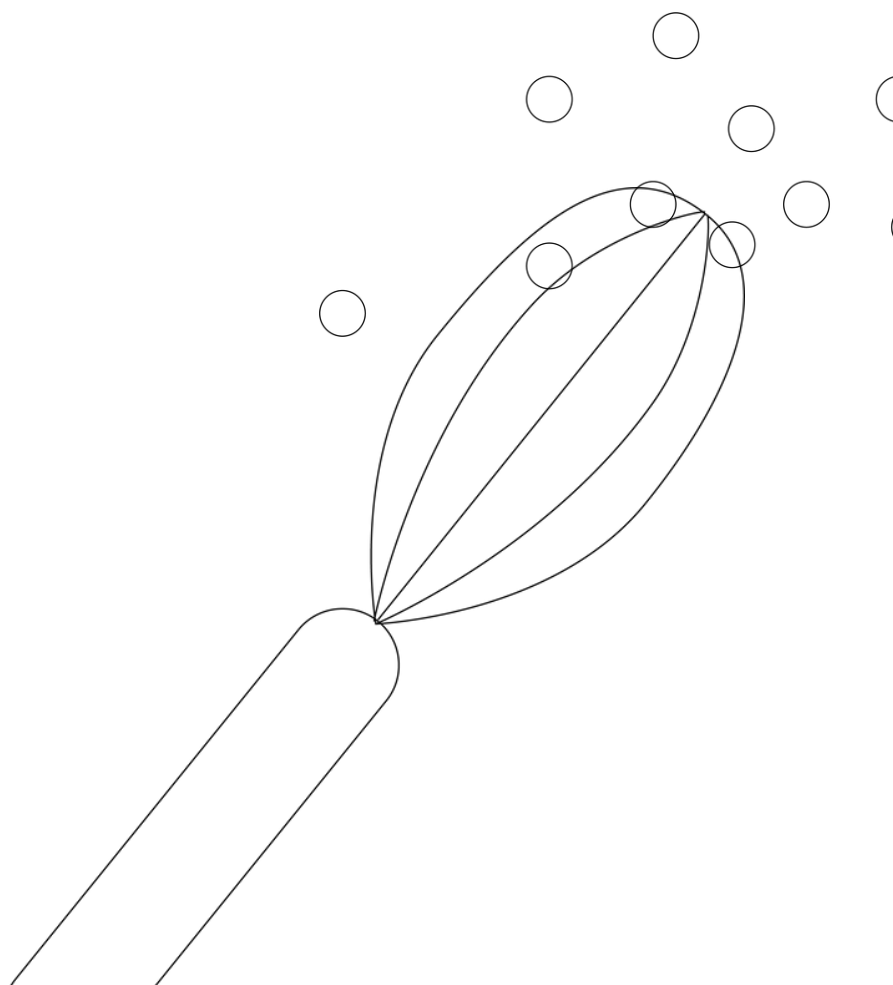
UNIDAD XIII

COSTOS Y ESCANDALLOS

UNIDAD XIV

FORMULACIÓN EN HELADERÍA

EXAMEN FINAL



**SOLO HAY 15 PLAZAS Y UNA PUEDE SER TUYA.
DA EL PASO COMO ELLOS:**



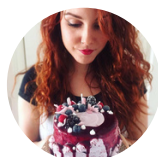
VIRGINIA CASTILLA
REPOSTERA Y COCINERA

Cuando decidí matricularme en la escuela estaba terminando la carrera de Psicología pero no me apasionaba y me sentía frustrada. Me encantó la pasión, el cariño y la dedicación que reflejaba todo lo que leía y veía sobre la escuela y sobre los alumnos que pasaron anteriormente. El plan de estudios de la escuela es súper completo y despiertan la curiosidad, las ganas de aprender y de investigar más y más sobre todo lo que vas aprendiendo. Te rompen los esquemas y te abren un mundo de posibilidades que desconocías.

Ser alumna de Carlos ha sido de las mejores experiencias de mi vida. Gracias a él cada día quería aprender más, practicar más, investigar más y superarme a mí misma constantemente. Las charlas con Carlos te hacen ver las cosas de una forma diferente, te motiva y te anima a llevar a cabo las ideas más locas que te vienen a la cabeza.

Gracias a su motivación y su confianza me atreví a hacer las prácticas profesionales en La Postrería en México.

Todo esto me ha abierto las puertas para trabajar con grandes reposteros.



PATRICIA DOMÍNGUEZ
REPOSTERA Y COCINERA

Cuando entré en la escuela acababa de presentarme a las oposiciones de maestra y trabajaba en un restaurante en Sevilla.

Había estudiado dos carreras y un máster pero realmente dentro de mí sabía que no era lo que quería. Mi pasión era la cocina. Un amigo, al que estaré siempre agradecida, me recomendó la escuela y decidí dejarlo todo y empezar a estudiar.

De Carlos puedo decir que es historiador, científico, físico, biólogo, cocinero...todo en uno. Carlos como profesor no solo aporta información sobre cocina y recetas, sino que además sus respuestas son fundamentadas, explicando el por qué de cada fenómeno que se da y su origen.

Consigue despertar la curiosidad y el interés de cada uno de los alumnos que pasan por la escuela, es increíble.

Ahora me dedico principalmente a los postres trabajando por cuenta propia. Estoy feliz de todo lo que he conseguido.

La vida me ha cambiado radicalmente y puedo decir que me dedico a lo que realmente me gusta.



¿QUÉ INGREDIENTES NECESITAMOS DE TI?

Tú trae actitud + dedicación + compromiso y nosotros nos encargamos de aliñar el resto.
Te vamos a exprimir como a un limón.

Ahora es el momento de decir sí y dedicarte profesionalmente 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](#)



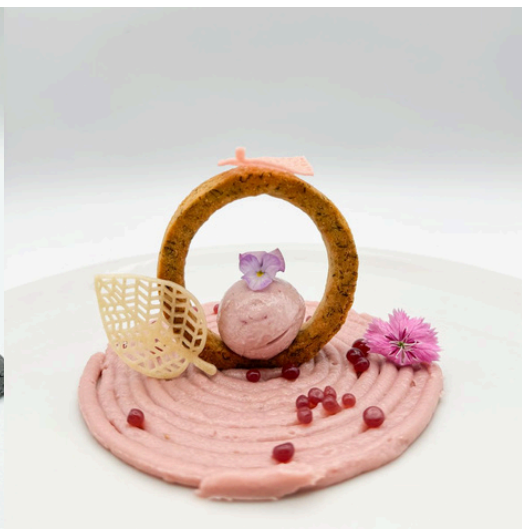
ENTREVISTA PERSONAL

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.



MATRÍCULA, PRECIO Y FORMAS DE PAGO

Fechas del programa:

Inicio el 12 de febrero de 2026 al 18 de junio e 2026

Horario de clases:

El horario será miércoles y jueves de 16:30 a 21:30h

Precio y forma de pago:

El precio del programa del Curso de Pastelería Profesional es de 2995€.

En el momento que eres admitido/a, pagas la matrícula de 545€ y el monto restante en 7 cuotas de 350€

El precio incluye libro teórico, los recetarios y el material didáctico en general así como toda la materia prima y acceso a maquinaria y utensilios necesarios para el desarrollo de las clases.

IMPORTANTE

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

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

Tienes toda la información aquí.

