COOK STORMING
ESCUELA DE COCINA

CURSO DE PASTELERÍA 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

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:

MARÍA DELGADO DELGADO

PASTELERA EN CABO BUSTO (ASTURIAS)

Antes de entrar en CookStorming era abogada y llevaba 15 años ejerciendo. Sabía que la repostería me gustaba, pero nunca me había planteado dedicarme a ello de forma profesional. Me daba vértigo dejarlo todo: renunciar a mi trabajo, no estar a la altura, decepcionar a mi entorno o no encontrar trabajo después.

Aun así, decidí arriesgar. La formación me dio justo lo que necesitaba: entender lo que hacía, ganar criterio y sentir que podía aportar, incluso trabajando junto a profesionales con experiencia. Además, descubrí una forma de aprender completamente distinta, mucho más profunda y real.
Hoy trabajo en una de las mejores pastelerías de Asturias, donde hice mis prácticas. Pasé de dudar si encajaría en este mundo... a formar parte de él.

PLAN DE ESTUDIOS

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 CARAMELOS
TABLAS DE ALMÍBARES LIGEROS
TABLAS DE ALMÍBARES DENSOS
ELABORACIONES A PARTIR DE CARAMELO

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

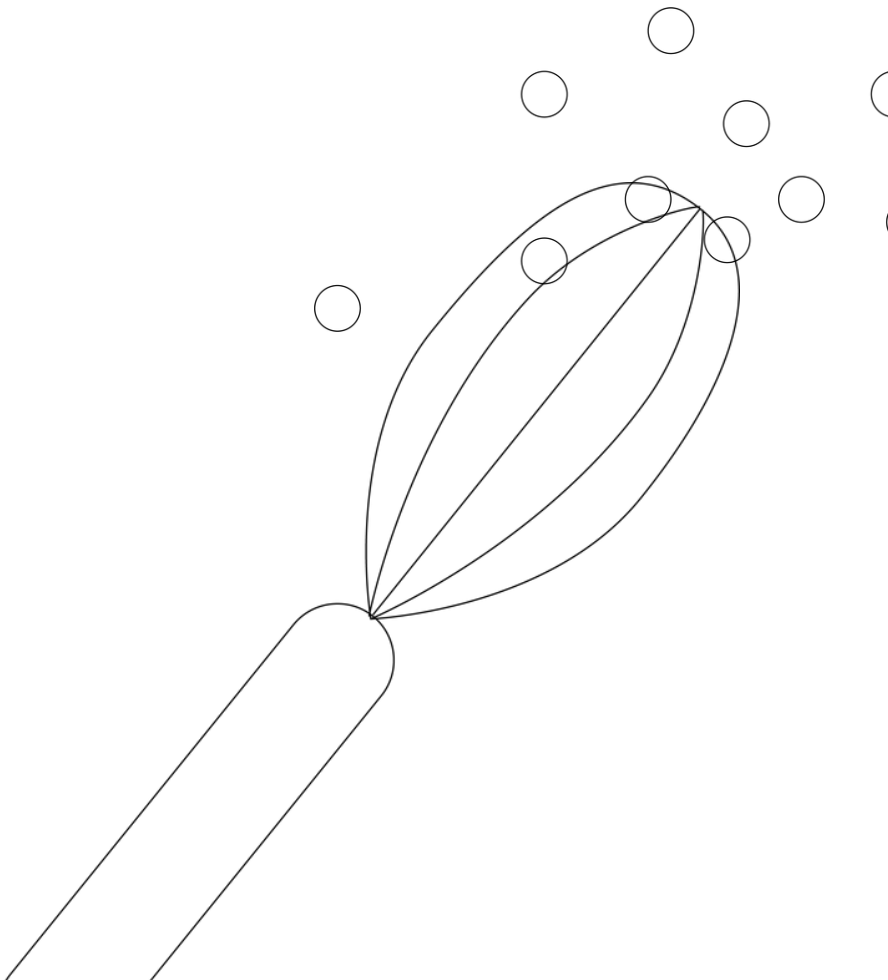
UNIDAD XIII

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. trabajar en Noruega, en Donostia e incluso ser finalista de mejor bombón Artesano de España 2025.

LUCÍA MOLINA VALLEJO
PROPIETARIA DE LA COOKITERÍA

Antes de entrar en CookStorming estaba completamente bloqueada: me habían despedido después de 10 años en la misma empresa y, con 35 años, sentía que empezar de cero en repostería era una locura. Dudaba si sería capaz, si el nivel sería demasiado alto y si realmente podría dedicarme a esto viniendo de otro sector.
Aun así, decidí intentarlo. La formación no solo me enseñó a hacer, me enseñó a entender, a confiar en mi criterio y a equivocarme sabiendo por qué. Poco a poco dejé de sentirme fuera de lugar y empecé a creer que sí podía.
Hoy tengo mi propia empresa, un equipo de cuatro personas y una vida completamente distinta. CookStorming fue el inicio real de ese cambio. No puedo hacer otra cosa que recomendarlo de corazón.

¿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.

COOK STORMING ESCUELA DE COCINA

MATRÍCULA, PRECIO Y FORMAS DE PAGO

Fechas del programa:

Inicio el 18 de febrero de al 24 de junio de 2027

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 895€ y el monto restante en 6 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.