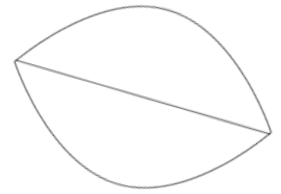


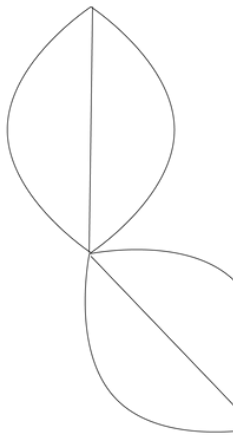
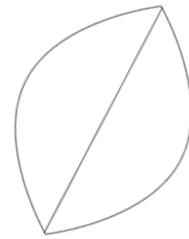
**PROGRAMA SUPERIOR DE  
PANADERÍA Y PASTELERÍA  
PROFESIONAL 2026**





## 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 su pasión.

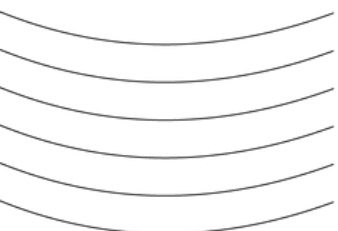


## NUESTRA MISIÓN

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 los ingredientes, procesos, técnicas y elaboraciones con un conocimiento científico impartido de una forma digerible para los alumnos.



## CLASES PRÁCTICAS

Llega el momento de aplicar los conocimientos aprendidos. Trabajaremos tanto de forma individual en panadería como en pequeños grupos en pastelería 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 propias elaboraciones.



## TUTORÍAS

Un viernes por la mañana 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 y panadería 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.



## ¿QUÉ VAS A ENCONTRAR?

Queremos recalcar que ésta es una formación para aprender a trabajar de forma artesanal.

No nos interesa la panadería ni la pastelería industrial. No trabajamos con preparados, mejorantes ni aditivos.

Esta es una formación que entrega las herramientas, el conocimiento y los recursos para que puedas dedicarte a la panadería y pastelería artesanal ya sea emprendiendo o trabajando en un obrador.

**TE ENSEÑAREMOS A PENSAR COMO UN PROFESIONAL DE OBRADOR.  
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

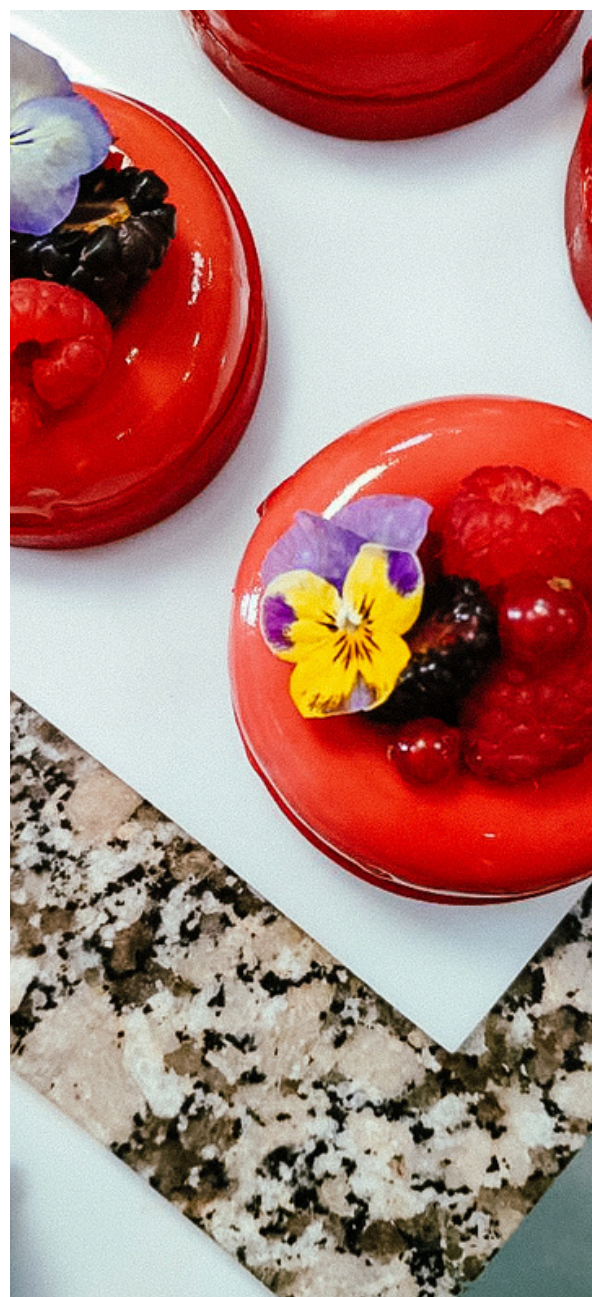
### UNIDAD XIII

COSTOS Y ESCANDALLOS

### UNIDAD XIV

FORMULACIÓN EN HELADERÍA

### EXAMEN FINAL





### 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

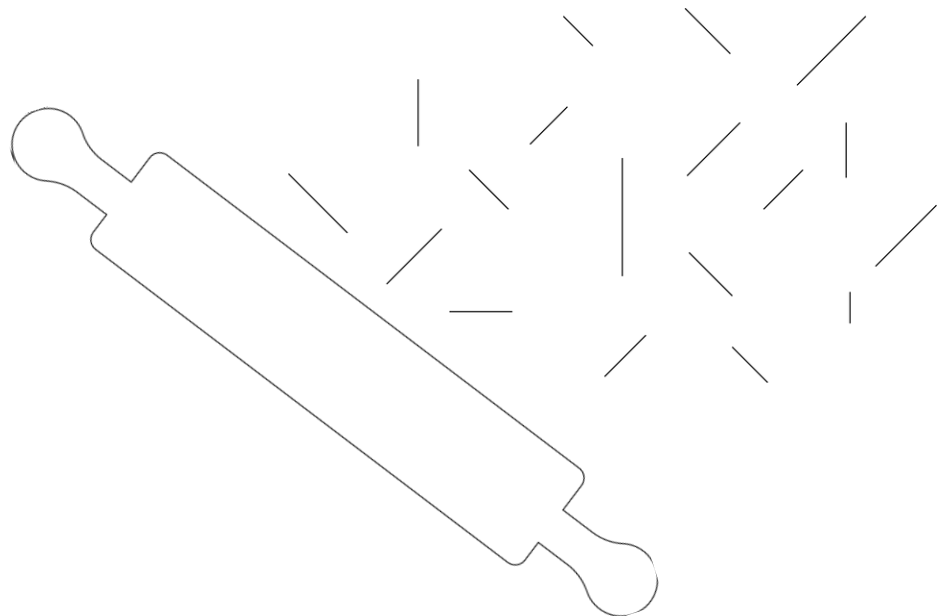
AREPAS

PAN DE YUCA

### UNIDAD XIV

FORMULACIÓN EN PANADERÍA

### EXAMEN FINAL



**DEDICA TU HORARIO LABORAL A LO QUE TE HACE FELIZ..  
DA EL PASO COMO ELLOS:**

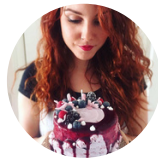


**VIRGINIA CASTILLA**  
REPOSTERA Y COCINERA

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.

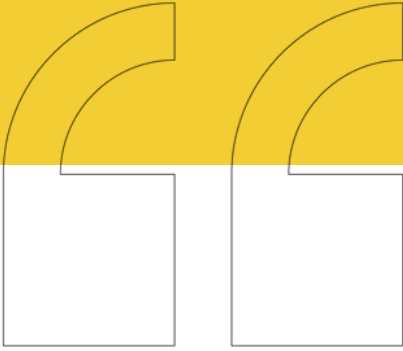


**PATRICIA DOMÍNGUEZ**  
REPOSTERA Y COCINERA

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.

# NUESTRA FORMACIÓN ES PERSONALIZADA Y UNA PLAZA PUEDE SER TUYA. DA EL PASO COMO ELLOS:



**MARIO MATUS**  
PANADERO

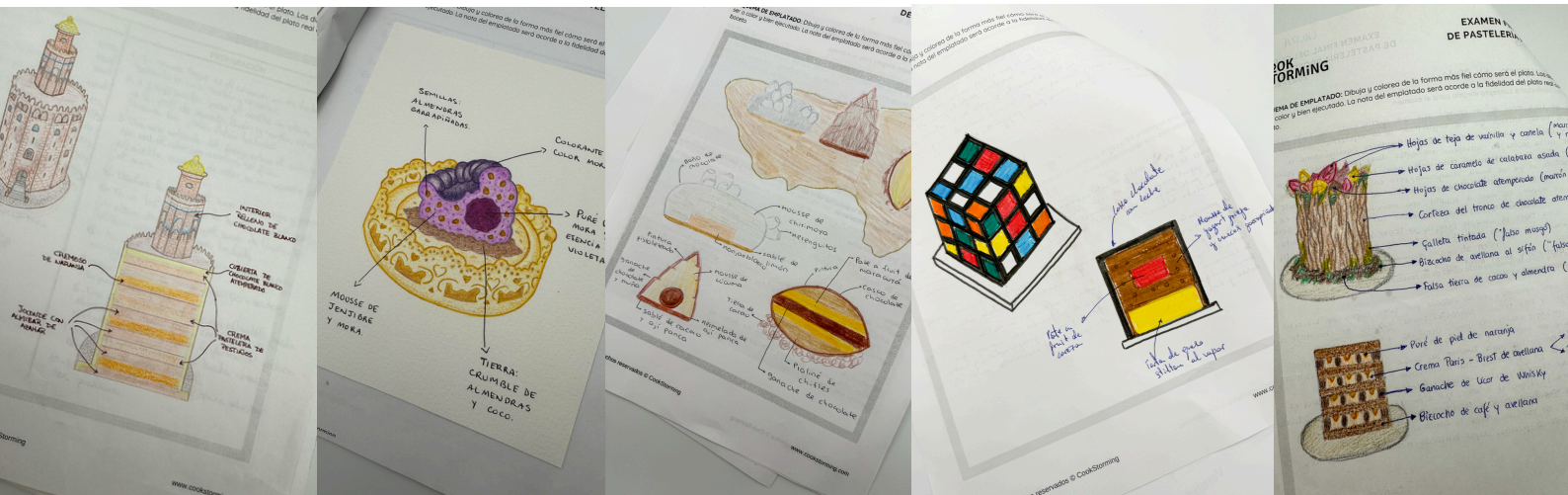
Trabajaba en una pastelería en Chile, mi país, y estaba descubriendo la masa madre y la panadería. Estaba bien pero sentía que necesitaba un cambio.

Decidí apostar por estudiar en CookStorming y me sentí muy acogido. Encontré una escuela donde se valoraba el equipo. No era una institución, no buscaba luces, buscaba enseñar pero no desde el ego, era una familia.

Destaco la pasión y el interés de Carlos por que realmente aprendas. Aún hoy sigo comprendiendo cosas que me enseñó. Es un gran maestro y tuve un crecimiento que no olvidaré, tanto que a mi vuelta a Chile decidí arriesgarme e iniciar un emprendimiento.

Yo tenía otras opciones mucho más cercanas pero sin duda acerté, mereció la pena. Sólo quiero agradecer no solo por lo aprendido sino porque me sentí en casa. Muchos más deberían conocerlos.

## DEL BOCETO AL PLATO, EXÁMENES DE ALUMNOS Y ALUMNAS:





## ¿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.



## **MATRÍCULA, PRECIO Y FORMAS DE PAGO**

### **Fechas y horarios:**

Clases de lunes a jueves de 16:30h a 21:30h, desde el 12 de febrero al 23 de junio.

### **Precio y forma de pago:**

El precio del programa del Curso Superior de Pastelería y Panadería Profesional es de 4995€.

En el momento que eres admitido/a, pagas la matrícula de 795€ y el monto restante en 12 cuotas de 350€ en los meses consecutivos a la inscripción.

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.