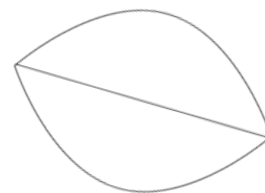


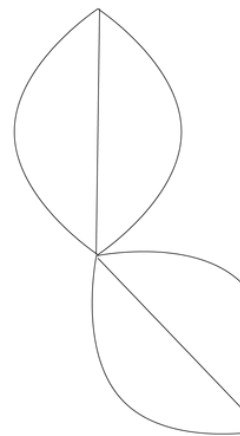
**PROGRAMA SUPERIOR DE
PANADERÍA Y PASTELERÍA
PROFESIONAL 2026/2027**





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 su pasión.

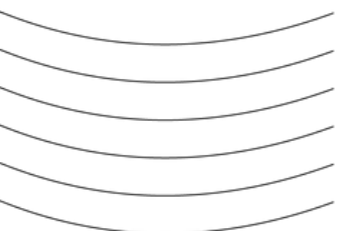


NUESTRA MISIÓN

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:**

“



”

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 tener claro mi camino... a construir uno propio.

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

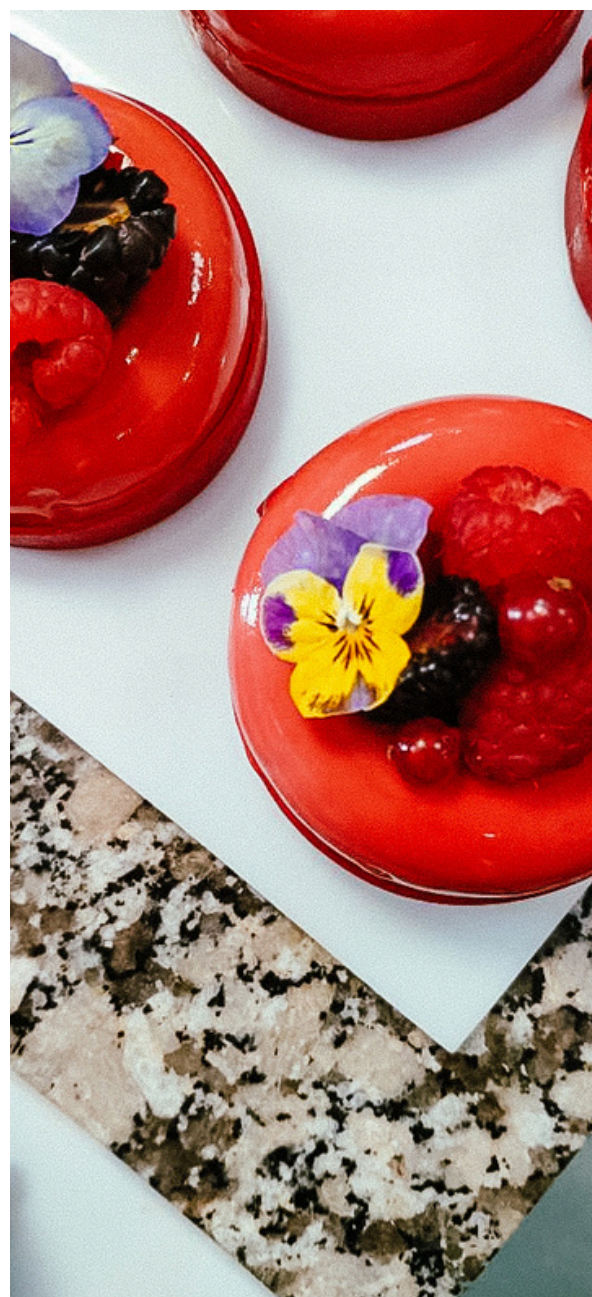
UNIDAD XIII

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

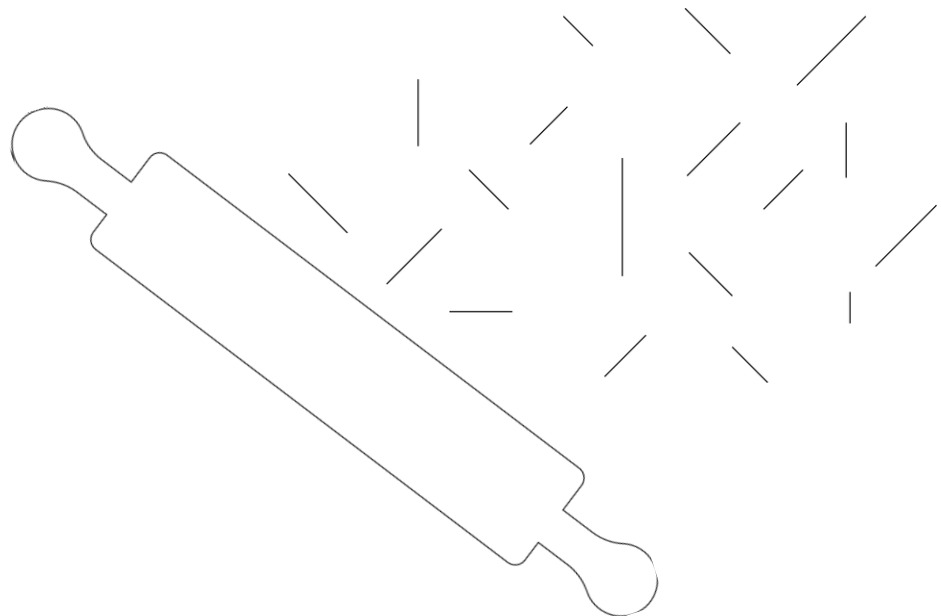
AREPAS

PAN DE YUCA

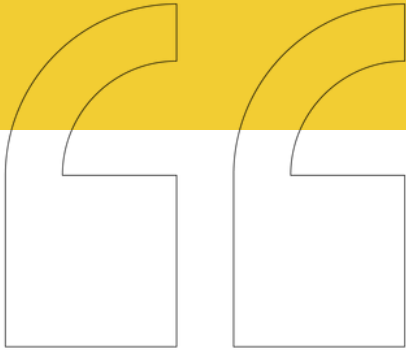
UNIDAD XIV

FORMULACIÓN EN PANADERÍA

EXAMEN FINAL



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



JOSE ANTONIO GARCÍA
PANADERO Y PROPIETARIO DE OBRADOR

Antes de entrar en CookStorming decidí dar un cambio profundo a mi vida, pero aunque ya tenía conocimientos de panadería, dudaba si encontraría una formación realmente a la altura que me permitiera avanzar de verdad. Busqué mucho antes de decidirme.

La formación me sorprendió por el nivel, la práctica constante y lo bien adaptada que está tanto si empiezas desde cero como si ya tienes base. Me ayudó a ordenar todo lo que sabía y llevarlo a un entorno profesional real, ganando técnica, organización y confianza.

Hoy tengo mi propio obrador en la naturaleza, donde hago pan de masa madre en horno de leña. Mirando atrás, puedo decir que acerté plenamente con la decisión.



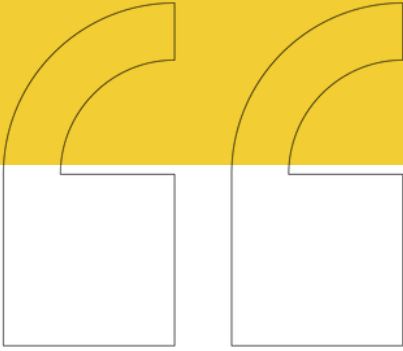
LUCÍA MOLINA VALLEJO
PROPIETARIA DE LA COOKITERÍA

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.

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



MARIO MATUS
PANADERO

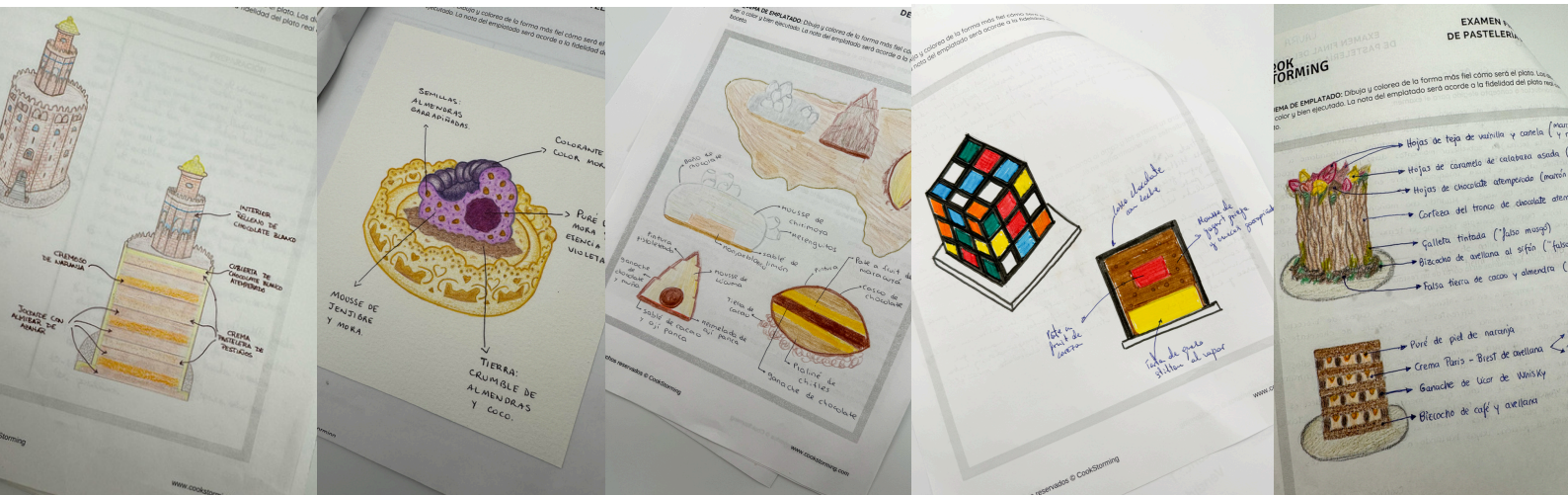
Trabajaba en una pastelería en Chile, mi país, y estaba descubriendo la masa madre y la panadería. Estaba bien pero sentía que necesitaba un cambio.

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:

Hay dos modalidades de estudio:

Anual: (en esta modalidad hay dos opciones de horarios)

Lunes y Martes de 16:30h a 21:30h desde el 5 de octubre al 29 de junio

o

Miércoles y Jueves de 16:30h a 21:30h desde el 7 de octubre al 1 de julio

Intensiva: Clases de lunes a jueves desde el 5 de octubre al 16 de febrero de 16:30h a 21:30h.

Precio y forma de pago:

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

Según la modalidad de estudio que elijas, la forma de pago será una u otra:

Modalidad original: pago de 995€ en concepto de matrícula al ser admitido/a y 10 cuotas consecutivas al pago de la matrícula de 400€

Modalidad intensiva: pago de 1995€ en concepto de matrícula al ser admitido/a y 6 cuotas consecutivas al pago de la matrícula de 500€

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.