



JESUÏTES
educació

Centre d'Estudis Joan XXIII Escola del Clot Sant Ignasi

Formació Professional

Creix com a persona
Creix com a professional

FAMÍLIA PROFESSIONAL:
INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

GASTRONOMIA AVANÇADA INTEGRAL



Programa de
**DESENVOLUPAMENT
PROFESSIONAL**

@esht_santignasi

1

Curs

Els participants tenen l'opció d'inscriure's en el **curs integral complet** o en **7 mòduls individuals**, adaptant-ne la seva formació a les seves necessitats i objectius professionals.

248 h
Hores aula

12
Hores de seguiment de l'alumnat durant les pràctiques

**BORSA
DE TREBALL**



Del 22 de setembre del 2026 fins a mitjans de maig del 2027 (31 SETMANES)



Titulació privada del centre amb el certificat del que ha cursat cada participant.

ACCÉS

IMPREScindible EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.



**CURS
BONIFICABLE
PER A EMPRESSES**



Campus
on s'imparteix

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu



Objectiu

El curs de *Gastronomia Avançada Integral* està dissenyat per a professionals de la cuina que volen aprofundir en les tendències dels diferents moviments culinaris, en els seus coneixements i habilitats en àrees clau de la gastronomia moderna.

Ofereix una formació completa i detallada en tècniques avançades, gestió i màrqueting, fomenta la creativitat i permet als participants adquirir competències essencials per sobresortir en el competitiu món culinari tot consolidant les darreres tècniques d'avantguarda.

Modalitats

Curs Integral

CONTINGUT: Els 8 mòduls formatius del curs.
DURADA: 31 setmanes, del 15 de setembre del 2025 al 22 de maig del 2026.
AVANTATGES: Formació completa i continuada en tots els aspectes de la gastronomia avançada, amb un enfocament integral que permet als participants obtenir una visió holística i profunda del camp culinari.

Mòduls Independents

FLEXIBILITAT: Possibilitat d'inscriure's en mòduls individuals segons les necessitats i els objectius professionals del participant.
DURADA: Cada mòdul té una durada específica, detallada en la descripció dels mòduls.
AVANTATGES: Permet als participants centrar-se en àrees d'interès particulars o millorar habilitats específiques sense comprometre's al curs complet.

Avaluació i Certificació

Avaluacions contínues: Avaluacions pràctiques i teòriques al llarg de cada mòdul.

Projecte final: Projecte d'integració que aplicarà els coneixements adquirits durant el curs.

Certificació: Certificat de finalització del curs o de cada mòdul individual, acreditant la formació i les competències adquirides.

8 Mòduls

MÒDUL 1

Alta cuina - Cuina molecular

64h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



8 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM
O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Tècniques avançades de cocció i presentació:** Baixa temperatura, esferificació, fumet, entre altres tècniques.
- **Innovació culinària:** Desenvolupament de receptes creatives i processos gastronòmics.
- **Treball amb matèries primeres de luxe:** Tòfona, foie-gras, caviar i marisc selectes.
- **Ciència i tècniques moleculars:** Gelificació, escumes i gasos nobles, com el nitrogen líquid.
- **Aplicacions creatives a alta cuina:** Innovació en textures, sabors i presentacions.
- **Ús d'additius i aplicacions:** Agar-agar, goma *xantana*, alginats, entre d'altres.



MÒDUL 2

Postres de restaurant, cuina dolça i forn de pa

48h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



6 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM
O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Tècniques de rebosteria avançada:** Mètodes de preparació i presentació de postres.
- **Disseny i emplatat de postres:** Estètica i balanç de sabors en la ideació i creació de postres.
- **Xocolata i bomboneria:** Tècniques especialitzades en el maneig i elaboració de productes de xocolata.
- **Noves tècniques aplicades a les postres:** Innovacions en la creació de dolços.
- **Forn artesanal:** Masses mare, fermentació i enforat.
- **Brioixeria francesa:** Croissants, *pain au chocolat*, brioxos, i altres productes.
- **Elaboració de masses fullades i fermentades:** Tècniques per obtenir textures perfectes.



MÒDUL 3

Nutrició i tecnologia dels aliments

32h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



4 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPREScindible experiència, mínim CFGM
O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Composició nutricional dels aliments:** Macros, micronutrients i el seu impacte en la salut.
- **Cuina saludable i dietes especials:** Plats aptes per a vegans, celíacs, diabètics, etc.
- **Seguretat alimentària:** Manipulació i conservació segura d'aliments.
- **Noves tecnologies alimentàries:** Aliments funcionals i tècniques de conservació avançades.
- **Química culinària:** Processos químics en la cuina i en els seu impacte en els aliments.



MÒDUL 4

Gestió econòmica de la cuina i el lideratge

24h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



3 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPREScindible experiència, mínim CFGM
O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Organització de la cuina:** Rols i funcions de l'equip de cuina.
- **Lideratge i motivació:** Gestió d'equips en entorns d'alta pressió.
- **Planificació de menús:** Control d'estocs i gestió de costos.
- **Gestió de producció:** Optimització del temps i flux de treball.



MÒDUL 5

Disseny en la gastronomia: integració d'espais, vaixella i estètica visual

32h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



4 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPREScindible experiència, mínim CFGM
O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Creativitat com a procés central:** Fomentar el pensament creatiu aplicat al disseny en diferents àrees.
- **Disseny de producte:** Creació d'objectes funcionals, estètics i sostenibles, explorant materials i tendències.
- **Disseny gràfic:** Comunicació visual efectiva a través de tipografia, colors i composició.
- **Disseny industrial:** Solucions innovadores a problemes complexos, amb enfocament en funcionalitat i producció.
- **Prototips i esbossos:** Desenvolupament de conceptes des de la idea fins al prototip final.



MÒDUL 6

Màrqueting gastronòmic

24h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



3 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Branding personal i de restaurant:** Estratègies de màrqueting i posicionament.
- **Xarxes socials i gastronomia:** Ús d'Instagram, TikTok i altres mitjans per visibilitzar la feina.
- **Fotografia gastronòmica:** Tècniques per capturar i promocionar plats visualment atractius.
- **Tendències actuals en gastronomia:** Adaptació a noves demandes i tendències emergents.



MÒDUL 7

Esdeveniments i càtering

24h

Hores aula

8h

setmanals

1 h tutoria setmanal



3 setmanes

Dilluns i dimarts 15:30 a 19:30 h

ACCÉS

IMPRESINDIBLE EXPERIÈNCIA, MÍNIM CFGM O EQUIVALENT, O EXPERIÈNCIA LABORAL.

CONTINGUT

- **Organització d'esdeveniments culinaris:** Logística i planificació de grans banquets.
- **Menús per a càtering:** Adaptació de receptes per a diferents formats i públics.
- **Tècniques de servei:** Muntatge, emplatat i servei a gran escala.



MÒDUL 8

Pràctiques*

480h

Hores de pràctiques

3

mesos

CONTINGUT

- Les pràctiques professionals es dividiran en blocs de 3 mesos i permetran als participants aplicar els coneixements adquirits en entorns reals de treball, reforçant així la seva experiència en el camp de la gastronomia avançada.

* A aquest mòdul es pot accedir o bé fent el curs sencer o bé, si es desitja matricular únicament en aquest mòdul, caldrà abans realitzar una prova de nivell per a ser-ne acceptat.





JESUÏTES
educació

Centre d'Estudis Joan XXIII Escola del Clot Sant Ignasi

Formación Profesional

Crece como persona
Crece como profesional

FAMILIA PROFESIONAL:

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

GASTRONOMÍA AVANZADA INTEGRAL



Programa de
**DESARROLLO
PROFESIONAL**

@esht_santignasi

1

Curso

Los participantes tienen la opción de inscribirse en el **curso integral completo** o en **7 módulos individuales**, y adaptar su formación a sus necesidades y objetivos profesionales.

248 h
Horas aula

12
Horas de seguimiento del alumnado durante las prácticas

BOLSA DE TRABAJO



Del 22 de septiembre de 2026 hasta mediados de mayo de 2027 (31 SEMANAS)



Titulación privada del centro con el certificado de lo que ha cursado cada participante.

ACCESO

IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.



CURSO BONIFICABLE PARA EMPRESAS



Campus
dónde se imparte

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona.
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu



Objetivo

El curso de *Gastronomía Avanzada Integral* está diseñado para profesionales de la cocina que quieren profundizar en las tendencias de los diferentes movimientos culinarios, en sus conocimientos y habilidades en áreas clave de la gastronomía moderna.

Ofrece una formación completa y detallada en técnicas avanzadas, gestión y marketing, fomenta la creatividad y permite a los participantes adquirir competencias esenciales para sobresalir en el competitivo mundo culinario y consolidar las últimas técnicas de vanguardia.

Modalidades

Curso integral

CONTENIDO: Los 8 módulos formativos del curso.

DURACIÓN: 31 semanas, del 15 de septiembre de 2025 al 22 de mayo de 2026.

VENTAJAS: Formación completa y continuada en todos los aspectos de la gastronomía avanzada, con un enfoque integral que permite a los participantes obtener una visión holística y profunda del campo culinario.

Módulos independientes

FLEXIBILIDAD: Posibilidad de inscribirse en módulos individuales según las necesidades y los objetivos profesionales del participante.

DURACIÓN: Cada módulo tiene una duración específica, detallada en la descripción de los módulos.

VENTAJAS: Permite a los participantes centrarse en áreas de interés particulares o mejorar habilidades específicas sin comprometerse al curso completo.

Evaluación y certificación

Evaluaciones continuas: Evaluaciones prácticas y teóricas a lo largo de cada módulo.

Proyecto final: Proyecto de integración que aplicará los conocimientos adquiridos durante el curso.

Certificación: Certificado de finalización del curso o de cada módulo individual, con acreditación de la formación y las competencias adquiridas.

8 módulos

MÓDULO 1 Alta cocina - Cocina molecular

64 h
Horas aula

8 h
semanales
1 h tutoría semanal

 **8 semanas**
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

ACCESO
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

CONTENIDO

- **Técnicas avanzadas de cocción y presentación:** Baja temperatura, esferificación, ahumado, entre otras técnicas.
- **Innovación culinaria:** Desarrollo de recetas creativas y procesos gastronómicos.
- **Trabajo con materias primas de lujo:** Trufa, fuagrás, caviar y marisco selecto.
- **Ciencia y técnicas moleculares:** Gelificación, espumas y gases nobles, como el nitrógeno líquido.
- **Aplicaciones creativas en alta cocina:** Innovación en texturas, sabores y presentaciones.
- **Uso de aditivos y aplicaciones:** Agar-agar, goma xantana, alginatos, entre otros.



MÓDULO 2 Postres de restaurante, cocina dulce y horno de pan

48 h
Horas aula

8 h
semanales
1 h tutoría semanal

 **6 semanas**
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

ACCESO
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

CONTENIDO

- **Técnicas de repostería avanzada:** Métodos de preparación y presentación de postres.
- **Diseño y emplatado de postres:** Estética y balance de sabores en la ideación y creación de postres.
- **Chocolate y bombonería:** Técnicas especializadas en el manejo y la elaboración de productos de chocolate.
- **Nuevas técnicas aplicadas a los postres:** Innovaciones en la creación de dulces.
- **Horno artesanal:** Masas madre, fermentación y horneado.
- **Bollería francesa:** Cruasanes, *pain au chocolat*, bollos y otros productos.
- **Elaboración de masas de hojaldre y fermentadas:** Técnicas para obtener texturas perfectas.



MÓDULO 3 Nutrición y tecnología de los alimentos

32 h
Horas aula

8 h
semanales
1 h tutoría semanal

 **4 semanas**
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

ACCESO
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

CONTENIDO

- **Composición nutricional de los alimentos:** Macros, micronutrientes y su impacto en la salud.
- **Cocina saludable y dietas especiales:** Platos aptos para veganos, celíacos, diabéticos, etc.
- **Seguridad alimentaria:** Manipulación y conservación segura de alimentos.
- **Nuevas tecnologías alimentarias:** Alimentos funcionales y técnicas de conservación avanzada.
- **Química culinaria:** Procesos químicos en la cocina y su impacto en los alimentos.



MÓDULO 4 Gestión económica de la cocina y el liderazgo

24 h
Horas aula

8 h
semanales
1 h tutoría semanal

 **3 semanas**
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

ACCESO
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

CONTENIDO

- **Organización de la cocina:** Roles y funciones del equipo de cocina.
- **Liderazgo y motivación:** Gestión de equipos en entornos de alta presión.
- **Planificación de menús:** Control de stocks y gestión de costes.
- **Gestión de producción:** Optimización del tiempo y flujo de trabajo.



MÓDULO 5 Diseño en la gastronomía: integración de espacios, vajilla y estética visual

32 h
Horas aula

8 h
semanales
1 h tutoría semanal

 **4 semanas**
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

ACCESO
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

CONTENIDO

- **Creatividad como proceso central:** Fomentar el pensamiento creativo aplicado al diseño en diferentes áreas.
- **Diseño de producto:** Creación de objetos funcionales, estéticos y sostenibles, explorando materiales y tendencias.
- **Diseño gráfico:** Comunicación visual efectiva a través de tipografía, colores y composición.
- **Diseño industrial:** Soluciones novedosas a problemas complejos, con enfoque en funcionalidad y producción.
- **Prototipos y bocetos:** Desarrollo de conceptos desde la idea hasta el prototipo final.



MÓDULO 6

Marketing gastronómico

24 h
Horas aula

8 h
semanales
1 h tutoría semanal

 **3 semanas**
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

ACCESO
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

CONTENIDO

- **Branding personal y de restaurante:** Estrategias de marketing y posicionamiento.
- **Redes sociales y gastronomía:** Uso de Instagram, TikTok y otros medios para visibilizar el trabajo.
- **Fotografía gastronómica:** Técnicas para capturar y promocionar platos visualmente atractivos.
- **Tendencias actuales en gastronomía:** Adaptación a nuevas demandas y tendencias emergentes.



MÓDULO 7

Eventos y catering

24 h
Horas aula

8 h
semanales
1 h tutoría semanal

 **3 semanas**
Lunes y martes, de 15.30 a 19.30 h

ACCESO
IMPRESINDIBLE EXPERIENCIA, MÍNIMO CFGM
O EQUIVALENTE, O EXPERIENCIA LABORAL.

CONTENIDO

- **Organización de acontecimientos culinarios:** Logística y planificación de grandes banquetes.
- **Menús para catering:** Adaptación de recetas para diferentes formatos y públicos.
- **Técnicas de servicio:** Montaje, emplatado y servicio a gran escala.



MÓDULO 8

Prácticas*

480 h
Horas de prácticas

3
meses

CONTENIDO

- Las prácticas profesionales se dividirán en bloques de 3 meses y permitirán a los participantes aplicar los conocimientos adquiridos en entornos reales de trabajo y reforzar así su experiencia en el campo de la gastronomía avanzada.

* Se puede acceder a este módulo o bien siguiendo el curso entero, o bien, si desea matricularse únicamente en este módulo, antes será necesario realizar una prueba de nivel para ser aceptado.





JESUÏTES
educació

Centre d'Estudis Joan XXIII Escola del Clot Sant Ignasi

Vocational Education and Training

Gowasaperson
Gowasaprofessional

PROFESSIONAL FAMILY:
FOOD INDUSTRIES

COMPREHENSIVE ADVANCED GASTRONOMY



Professional
**DEVELOPMENT
PROGRAMME**



@esht_santignasi

1

Course

Participants have the option to register in the **complete comprehensive programme** or in **7 individual modules**, adapting their training to their professional needs and goals.

248 hours
Classroom hours

12
Hours of student
follow-up during
internships

**JOB
OPPORTUNITIES**



**From 22 September
2026 to May 2027
(31 WEEKS)**



**Private qualification
from the centre with
the certificate of what
each participant has
studied.**

ACCESS

EXPERIENCE ESSENTIAL, AT
LEAST IVET OR EQUIVALENT,
OR WORK EXPERIENCE.



**SUBSIDISED
COURSE
FOR COMPANIES**



Campus
where it is taught

Jesuites Sarrià - Sant Ignasi

Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona .
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu



Purpose

The *Comprehensive Advanced Gastronomy* course is designed for culinary professionals who are looking to learn more about the trends of culinary movements and expand their knowledge and skills in key areas of modern gastronomy.

It offers complete and detailed training in advanced techniques, management and marketing, encourages creativity and enables participants to acquire essential skills to excel in the competitive culinary world while becoming proficient in the latest cutting-edge techniques.

Modalities

Comprehensive Course

CONTENT:

The 8 training modules of the course.

DURATION: 31 weeks, from 15 September 2025 to 22 May 2026.

ADVANTAGES: Complete and ongoing training in all aspects of advanced gastronomy with a comprehensive approach that enables participants to gain a holistic and in-depth vision of the culinary field.

Independent Modules

FLEXIBILITY: Option of enrolling in individual modules according to the participant's needs and professional goals.

DURATION: Each module has a specific duration set out in the module description.

ADVANTAGES: It allows participants to focus on particular areas of interest or improve specific skills without committing to the full course.

Assessment and Certification

Continuous assessment: Practical and theoretical assessments throughout each module.

Final project: Integration project that will apply the knowledge acquired during the course.

Certification: Certificate of completion of the course or each individual module, accrediting the training and skills acquired.

8 Modules

MODULE 1 Haute cuisine - Molecular cuisine

64 h

Classroom hours

**8 hours
weekly**

1 hour weekly tutoring



8 weeks

Monday and Tuesday 3.30 pm to 7.30 pm

ACCESS

EXPERIENCE ESSENTIAL, AT LEAST IVET
OR EQUIVALENT, OR WORK EXPERIENCE.

CONTENT

- **Advanced cooking and presentation techniques:** Slow cooking, spherification, smoking and more.
- **Culinary innovation:** Developing creative recipes and gastronomic processes.
- **Working with luxury raw materials:** Truffle, foie gras, caviar and selected seafood.
- **Molecular science and techniques:** Gelation, foams and noble gases such as liquid nitrogen.
- **Creative applications in haute cuisine:** Innovation in textures, flavours and presentations.
- **Use of additives and applications:** Agar-agar, xanthan gum, alginates and more.



MODULE 2 Restaurant desserts, sweet cooking and bread baking

48 h

Classroom hours

**8 hours
weekly**

1 hour weekly tutoring



6 weeks

Monday and Tuesday 3.30 pm to 7.30 pm

ACCESS

EXPERIENCE ESSENTIAL, AT LEAST IVET
OR EQUIVALENT, OR WORK EXPERIENCE.

CONTENT

- **Advanced pastry techniques:** Methods of preparation and presentation of desserts.
- **Dessert design and plating:** Aesthetics and balance of flavours in the ideation and creation of desserts.
- **Chocolate and sweets:** Specialised techniques in handling and preparing chocolate products.
- **New techniques applied to desserts:** Innovations in the creation of sweets.
- **Artisanal oven:** Sourdough, fermentation and baking.
- **French pastries:** Croissants, pain au chocolat, brioches and other products.
- **Preparation of puff and fermented doughs:** Techniques to get perfect textures.



MODULE 3

Nutrition and Food Technology

32 h

Classroom hours

**8 hours
weekly**

1 hour weekly tutoring



4 weeks

Monday and Tuesday 3.30 pm to 7.30 pm

ACCESS

EXPERIENCE ESSENTIAL, AT LEAST IVET OR EQUIVALENT, OR WORK EXPERIENCE.

CONTENT

- **Nutritional composition of foods:** Macro and micronutrients and their impact on health.
- **Healthy cooking and special diets:** Dishes suitable for vegans, coeliacs, diabetics, etc.
- **Food safety:** Safe food handling and preservation.
- **New food technologies:** Functional foods and advanced preservation techniques.
- **Culinary chemistry:** Chemical processes in cooking and their impact on food.



MODULE 4

Economic management of the kitchen and leadership

24 h

Classroom hours

**8 hours
weekly**

1 hour weekly tutoring



3 weeks

Monday and Tuesday 3.30 pm to 7.30 pm

ACCESS

EXPERIENCE ESSENTIAL, AT LEAST IVET OR EQUIVALENT, OR WORK EXPERIENCE.

CONTENT

- **Kitchen organisation:** Roles and functions of the kitchen team.
- **Leadership and motivation:** Team management in high-pressure environments.
- **Menu planning:** Stock control and cost management.
- **Production management:** Optimising time and workflow.



MODULE 5

Design in gastronomy: integration of spaces, tableware and visual aesthetics

32 h

Classroom hours

**8 hours
weekly**

1 hour weekly tutoring



4 weeks

Monday and Tuesday 3.30 pm to 7.30 pm

ACCESS

EXPERIENCE ESSENTIAL, AT LEAST IVET OR EQUIVALENT, OR WORK EXPERIENCE.

CONTENT

- **Creativity as a core process:** Promoting creative thinking applied to design in various areas.
- **Product design:** Creation of functional, aesthetic and sustainable objects, exploring materials and trends.
- **Graphic design:** Effective visual communication through fonts, colours and composition.
- **Industrial design:** Innovative solutions to complex problems, targeting functionality and production.
- **Prototypes and sketches:** Concept development from idea to the end prototype.



MODULE 6

GASTRONOMIC MARKETING

24 h

Classroom hours

8 hours
weekly

1 hour weekly tutoring



3 weeks

Monday and Tuesday 3.30 pm to 7.30 pm

ACCESS

EXPERIENCE ESSENTIAL, AT LEAST IVET OR EQUIVALENT, OR WORK EXPERIENCE.

CONTENT

- **Personal and restaurant branding:** Marketing and positioning strategies.
- **Social media and gastronomy:** Using Instagram, TikTok and other media to publicise the work done.
- **Gastronomic photography:** Techniques to capture and promote visually appealing dishes.
- **Current trends in gastronomy:** Adaptation to new demands and emerging trends.



MODULE 7

Events and catering

24 h

Classroom hours

8 hours
weekly

1 hour weekly tutoring



3 weeks

Monday and Tuesday 3.30 pm to 7.30 pm

ACCESS

EXPERIENCE ESSENTIAL, AT LEAST IVET OR EQUIVALENT, OR WORK EXPERIENCE.

CONTENT

- **Organising culinary events:** Logistics and planning for large banquets.
- **Catering menus:** Adapting recipes for different formats and audiences.
- **Service techniques:** Assembly, plating and large-scale service.



MODULE 8

Internships*

480 h

Internship hours

3

months

CONTENT

- Internships will be divided into blocks of 3 months and enable participants to apply the knowledge acquired in real work environments, thus enhancing their experience in advanced gastronomy.

* This module can be accessed either by taking the entire course, or if you wish to enroll only in this module you will first need to take a level test to be accepted.

