

OPEN HOUSE · 7, 8 y 9 de julio 2020

ITINERARIOS FORMATIVOS

Anual: septiembre-julio / enero-diciembre

Lunes, martes y miércoles o

miércoles, jueves y viernes

De 9.30h a 13.30h

Curso

**FORMACIÓN
PROFESIONAL**

Anual: 132 sesiones

De 16.30h a 19.30h

1 día / sem.

Curso

**PASTELERÍA
COMPLETO**

5-6 meses: 23 sesiones

De 16.30h a 19.30h

1 día / sem.

Curso

**AVANZADO
de
PASTELERÍA**

2 meses - 10 sesiones

De 16.30h a 19.30h

1 día / sem.

Curso

**INICIACIÓN
a la
PASTELERÍA**

CURSO PRÁCTICO

CURSOS INDIVIDUALIZADOS

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Bollería / Tartas clásicas actualizadas

MONOGRÁFICOS

L' Atelier abre al público las puertas de la escuela y de su magnífico obrador. ¿Quieres conocer nuestras instalaciones? ¿Te seduce la idea de estudiar pastelería, pero no sabes cómo son nuestros modernos espacios? Del martes 7 al jueves 9 de julio L' Atelier estrena su "Open House". Una actividad que tiene como fin mostrar el funcionamiento y la dinámica de nuestros cursos. Una experiencia vivencial, in situ, que despejará dudas y atraerá la atención de los interesados.

¿Cómo participar? Escríbenos a [cursos@latelierbarcelona.com](mailto: cursos@latelierbarcelona.com) o llama al **938 287 373** para reservar tu cupo. ¡Te estamos esperando!

CURSO DE INICIACIÓN A LA PASTELERÍA OCTUBRE 2020

Curso Práctico · 12 Sesiones · 36 Horas

Inicia: 2 de Octubre de 2020 / Finaliza: 18 de Diciembre de 2020

Horario: Viernes de 9:30h a 12:30h

*Precio del curso: 840 €

Fracciones mensuales: 280 € durante 3 meses

*Material didáctico: 85€

Material didáctico incluye: Chaquetilla, delantal y libro.

(Se podrá adquirir en la Escuela de L' Atelier Barcelona).

Curso práctico para los que quieren empezar una formación de pastelería con bases sólidas. Curso ideal para adentrarse al mundo de la pastelería. Todos los niveles.

Programa del curso:

- Profiteroles
- Mil hojas caramelizado
- Brazo de gitano
- Tartaletas de fruta
- Brownie con cremoso de chocolate
- Cake de fruta
- Carrot cake
- Lemon pie
- Cheesecake
- Flan, crème brûlée, isla flotante
- Pan de leche con pepitas de chocolate
- Magdalenas y muffins

CURSO AVANZADO DE PASTELERÍA NOVIEMBRE 2020

Curso Práctico · 23 Sesiones · 69 Horas

Inicia: 5 de Noviembre de 2020 / Finaliza: 29 de Abril de 2021

Horario: Jueves 16:30h a 19:30h

*Precio del curso: 1.800€

Fracciones mensuales: 300 € durante 6 meses.

*Material didáctico: 85€

Material didáctico incluye: Chaquetilla, delantal y libro.

(Se podrá adquirir en la Escuela de L' Atelier Barcelona)

Curso avanzado de pastelería. Técnicas avanzadas, pastelería de autor, individuales creativos. Perfecto para aficionados avanzados o profesionales que buscan conocer nuestros métodos y preparaciones.

*Programas pueden ser sujetos a cambios para ajustar temporalidad de producto y festividades.

Programa del curso:

- Macaron
- Bean to bar (pastel)
- Figura de chocolate I
- Figura de chocolate II
- Primavera (postre al plato)
- Bombones moldeados
- Bombones de corte
- The eggs (postre al plato individual)
- Flan parisien, tarta de ruibarbo
- Cactus (versión L' Atelier)
- The Lemon (individual)
- Sandwich de manzana y vainilla (individual)
- Roscón de reyes
- Gallete des rois
- Turrón crujiente
- Tronco de navidad
- Lemon pie (postre al plato)
- C3 (postre al plato)
- Vasos dulces
- Helados y postres helados
- Cocktail dulce
- Cocktail salado

CURSO COMPLETO DE PASTELERÍA

SEPTIEMBRE 2020

Curso Práctico · sesiones 45 · horas: 135

Inicia: 2 de Septiembre de 2020 / Finaliza: 28 de Julio de 2021

Horario: Miércoles de 16:30h a 19:30h

*Precio del curso: 3.600 €

Fracciones mensuales: 300 € durante 11 meses

Precio de matrícula: 300 € (1 mensualidad)

*Material didáctico: 85€

Material didáctico incluye: Chaquetilla, delantal y libro.

(Se podrá adquirir en la Escuela de L' Atelier Barcelona).

Curso práctico para todos los públicos, para adentrarse en el mundo de la pastelería con técnicas profesionales. El curso ideal para formarse como pastelero.

Programa del curso:

MASAS

- Hojaldre
- Brioche
- Ensaimadas
- Coca de San Juan
- Roscón de Reyes
- Berlinas
- Chuchos
- Buñuelos de cuaresma
- Masa de baba
- Pasta choux
- Cakes

TARTAS y PASTELES

- Tarta Tatin
- Cheesecake
- Tiramisú
- Sara (mona de pascua)
- Selva negra
- Sacher
- Brazo de gitano
- Tronco de navidad
- Tartaleta de caramelo y chocolate
- Tarta bourdaloue
- Lemon pie
- Massini
- Tarta de fresa y almendra
- Eclairs

SALADO

- Quiches variada
- Cocas de recapte

POSTRES al PLATO

- Coulant de chocolate
- Baba al ron
- Torrija, helado de vainilla y jugo de fresa
- Crème brûlée, vainilla y sorbete de mango pasión

CHOCOLATES y PASTELES

- Rocas crujientes de chocolate
- Financiers de avellanas y chocolate
- Sablés al limó
- Trufas de chocolate
- Tocinillos
- Garrapiñados y praliné
- Turrone
- Panellets

CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE PASTELERO/A

Curso práctico · 130 sesiones · 520 horas

Inicia: 07 de Septiembre de 2020 / Finaliza: 28 de Julio de 2021

+ 170 horas prácticas en el obrador de L'Atelier

Horario: Lunes, Martes y Miércoles de 9:30h a 13:30h

*Precio del curso: 5.760 €

Fracciones mensuales: 480 € durante 11 meses Precio de matrícula: 480 €

*Material didáctico: 180€

Material didáctico incluye: 2 Chaquetillas, 2 delantales y libros (Se podrá adquirir en la Escuela de L' Atelier Barcelona).

Curso que tiene como objetivo formar a pasteleros profesionales. Clases prácticas y clases teóricas muy especializadas. En este curso se incluyen también prácticas en nuestro obrador. Si quieres dedicarte profesionalmente a la pastelería, este es tu curso.

Programa del curso por sesiones:

- Pasta choux
- Hojaldre
- Croissant
- Brioche
- Berlinas
- Coca de San Juan
- Cakes
- Cocas de recapte
- Ensaïmadas
- Pasta brisa
- Masa sucrée
- Eclairs
- Mil hojas
- Croissants rellenos
- Brioche hojaldrado
- Chuchos
- Roscón de Reyes
- Magdalenas
- Focaccias
- Kouign amann
- Quiches variadas
- Buñuelos
- Palmeras
- Roll de canela
- Pan de leche
- Buñuelos de cuaresma
- Panettone
- Pan de Génova
- Pan
- Chaussons
- Tourte panadera

Tartas y Pasteles · Los Clásicos:

- Tarta Tatin
- Sara
- Cheesecake
- Sacher
- Tartaleta de chocolate
- Ópera
- Tiramisú
- Selva negra
- Tronco de navidad
- Massini
- Fraisier
- Tarta bourdaloue
- Pastel ruso
- Tarta de fresa
- Brazo de gitano
- Lemon pie
- Saint Honoré

Individuales “no tan clásicos”

- Bean to bar
- Cheesecake praliné
- Cactus
- The Lemon
- La Tatin de L'Atelier
- El albaricoque y la avellana
- The Eggs
- Sacher pasión
- El Ópera de L'Atelier
- Cajitas de fruta
- La Burguer

Postres al Plato

- Coulant de chocolate
- Torrija, helado de vainilla y jugo de fresa
- Crème brûlée, vainilla y sorbete de mango pasión
- Baba al ron

Pastas de Té

- Sablés al limón
- Financier
- Sablé Soufflé kimchi
- Galletas bañadas
- Oreo idiazabal
- Sablé bretón
- Cookie florentine
- Sablé parmesano
- Pims coco frambuesa

Repostería

- Nubes
- Nougat
- Pasta de fruta
- Arlettes crujientes
- Tocinillo
- Macaron

Clases con profesorado externo

- Branding, como construir una marca
- Higiene alimentaria
- Cata de chocolate II
- Cata de quesos
- Formulación en la pastelería I
- Formulación en la heladería I
- Cata de Vinos
- Packaging, infinitas posibilidades
- Dietética y nutrición I
- Formulación en el chocolate
- Formulación en la pastelería II
- Formulación en la heladería II
- Nuevas técnicas, 3D y termoformado
- Dietética y nutrición II
- El cacao y el Bean to bar
- Formulación en la pastelería III
- Formulación en la heladería III

Chocolate

- Iniciación al Bean to bar
- Bombones de corte
- Figura de chocolate
- Tabletas de chocolate
- Turrone
- Metodología del atemperado
- Bombones de molde
- Figura de chocolate I
- Snacks de chocolate
- Cata de chocolate I
- Trufas
- Figura de chocolate II
- Pralinés y giandujas

CURSO INTENSIVO 100% PRÁCTICO

Curso práctico

1 MES (Fecha de inicio a concretar entre la escuela y el/la estudiante)

Horario: Martes a Sábado de 8.00h a 14.00h

*Precio del curso: 800 € (Incluye seguro de accidente)

*Uniforme: Chaquetilla y delantal: 70 €

Si quieres ser pastelero o pastelera profesional.

Si quieres prepararte para el mercado laboral.

Si quieres hacer prácticas en una escuela y obrador de alto nivel.

Si quieres ver cómo funciona una tienda de pastelería en el Eixample de Barcelona.

Aprender del mundo del café y la atención al cliente.

O si quieres conocer todos nuestros secretos, preparaciones y forma de trabajar.

Esta puede ser una oportunidad para tí...

CURSO INTENSIVO DE PASTELERÍA LOS INDIVIDUALES DE L'ATELIER

Curso Práctico · 4 Sesiones

Inicia: Fecha a concretar entre la escuela y el/la estudiante

Finaliza: 4 días después de iniciado

Horario: Martes, Miércoles, Jueves y Viernes, de 9:00h a 14:00h

*Precio del curso: 600 €

Chaquetilla y delantal obligatorio.

*Opcional adquirir chaquetilla y delantal L'Atelier: 70€

(Se podrá comprar en la Escuela de L' Atelier Barcelona).

Cuatro días intensivos para realizar los individuales de L'Atelier, técnica y sabor serán nuestros principales objetivos.

* Programa puede ser sujeto a cambios para ajustar temporalidad de producto y festividades.

Programa del curso:

- Bean to bar
- The Lemon
- Sacher pasión
- La Tatin de L'Atelier
- Ópera L'Atelier
- Cheesecake de L'Atelier
- El Cactus
- La Cajita

CURSO BÁSICO DE BOLLERÍA SEPTIEMBRE 2020

Curso práctico · 6 sesiones · 18 horas

Inicia: 17 de Septiembre de 2020 / Finaliza: 29 de Octubre de 2020

Horario: Jueves de 16.00h a 19.00h

*Precio del curso: 600 €

Posibilidad de fraccionar en dos mensualidades de 300 €

*Material didáctico: libro, chaquetilla, delantal 85 €

Uno de nuestros productos estrella de L'Atelier. Si quieres aprender todas las técnicas básicas para poder confeccionar unas piezas de bollería de alto nivel, este es tu curso. Aprenderemos a realizar todas las piezas desde una visión profesional. Utilización de maquinaria básica (rodillo y pequeñas amasadoras) pero también con maquinaria más profesional (laminadora, fermentadora, etc...

*Programas pueden ser sujetos a cambios para ajustar temporalidad de producto y festividades.

Programa

- Croissant y napolitana
- Croissants rellenos
- Kouign-amann
- Roll de canela
- Masa de hojaldre
- Brioche ¹_{SEP}
- Bollería salada

MONOGRÁFICO POSTRES DE RESTAURANTE CON ERIC ORTUÑO

Curso Demostrativo · 1 Sesión · 3 Horas

Horario: 22 de septiembre 2020, martes 16:30 h a 19:30 h

Precio del curso: 120 €

No hay mejor manera que terminar una gran comida que con un gran postre. El último recuerdo que nos llevamos de un restaurante o evento es ese bocado dulce que nos sorprende y conquista.

Aprende de la mano de Eric Ortuño y su equipo las últimas creaciones en postres al plato de L'Atelier.

Veremos técnicas clásicas renovadas, modernistas, helados, temporalidad y snacks.

¡NO TE LO PIERDAS!