



ÑAM...

CÓMETE O MUNDO

CURSO SUPERIOR DE CHEF EN COCIÑA E PASTELERÍA

PON O TEU FUTURO NO CENTRO

96% de inserción
laboral en restaurantes
e empresas hostaleiras



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA



24
prazas

11
bolsas
propias

1000
horas de
formación

3
meses de prácticas
en restaurantes de
primeiro nivel



4000€
de matrícula

Aloxamento
en residencia
propia

17
masterclass de
Estrelas Michelin
e referentes
en tendencias
gastronómicas

7
visitas a empresas
e actividades co
sector produtor



Máis información



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

PON O TEU FUTURO NA ALTA COCIÑA

O Curso superior de chef en cociña e pastelería proporciónache a formación necesaria para converterte nun cociñeiro/a profesional, e dotarate das habilidades e dos coñecementos imprescindibles no mundo dos restaurantes e da gastronomía.

Este curso inclúe unha ampla gama de técnicas de cociña e pastelería. Obterás un coñecemento profundo de diferentes culturas gastronómicas, especialmente da galega, dos seus ingredientes típicos e das súas técnicas tradicionais, e tamén aprenderás a crear menús equilibrados e saudables.

Estarás ao tanto das últimas tendencias gastronómicas e técnicas innovadoras implementando prácticas sustentables para minimizar o desperdicio e promover o uso de ingredientes locais e de tempada.

Terás a oportunidade de aprender de cociñeiros/as con Estrelas Michelin. Visitarás empresas e negocios que producen ingredientes excepcionais, onde a sustentabilidade e a pegada de carbono cero son prioritarias.

Darémosche a oportunidade de poñeres en marcha un restaurante, de aprender a xestionar eficientemente unha cociña –desde a planificación de menús ata a xestión de inventarios e custos– e de adquirir coñecementos en áreas coma o márketing, a administración e os recursos humanos, esenciais no sector gastronómico.

CURSO SUPERIOR
DE CHEF EN COCIÑA
E PASTELERÍA



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

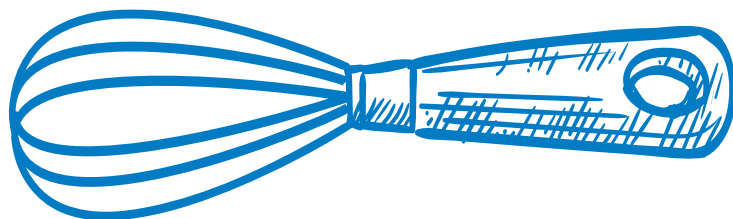


Para acabar de lanzar o teu futuro profesional, a formación complétase con tres meses de prácticas en restaurantes e establecementos gastronómicos de referencia en Galicia.

A quen está dirixido este curso?

Ás persoas apaixonadas pola cociña, sen que sexa necesario de que conten con requisitos académicos. Non precisas un título para inscribirte, só a túa vocación, paixón e dedicación. En especial, vai dirixido:

- A aquelas persoas aspirantes a chefs con polo menos tres meses de experiencia en hostalería. Se xa traballaches no sector e queres levar as túas habilidades ao seguinte nivel, este curso é para ti.
- Aos profesionais que xa teñen coñecementos e habilidades básicas en cociña e que desexan profundar máis, especializarse ou mellorar en áreas específicas.
- Ás persoas que se formaron nalgunha rama de hostalería ou de cociña e que buscan explorar novas culturas culinarias e técnicas avanzadas de cociña.



CURSO SUPERIOR
DE CHEF EN COCIÑA
E PASTERÍA



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

Que che ofrecemos?

O 80 % de clases prácticas. Mergúllate no mundo culinario con sesións prácticas de cociña e pastelería que che permitirán dominar técnicas esenciais e avanzadas e que che asegurarán unha experiencia de aprendizaxe efectiva e en grupos reducidos.

Masterclass con Estrelas Michelin. Aprende dos mellores chefs de Galicia e España nas nosas exclusivas masterclass. Descubre segredos e técnicas da alta cociña directamente dos mestres. Con temas variados, tratarase sobre gastronomía e territorio, nutrición e cociña atlántica, pastelería vegana, xestión na restauración e xestión do produto.

Visitas e experiencias prácticas. Realizarás visitas ao mercado de abastos, á lonxa, a empresas de alimentación e a produtores e diferentes empresas de restauración. Estas visitas tratan de mostrar todo o proceso do produto, desde a súa elaboración e produción, a como se avalía a súa calidade e como se transforma ata chegar ao prato, sempre coa sustentabilidade como obxectivo.

Proxecto de restaurante . Dámosche un restaurante real para que desenvolvas o teu propio concepto de negocio, desde o deseño da oferta gastronómica, o menú, a xestión operativa, ata a recepción e a atención a clientes reais.

Prácticas en restaurantes de Galicia de primeiro nivel. Durante tres meses —de xuño a setembro—, terás a oportunidade de aplicar o aprendido e de crecer profesionalmente en contornas reais e esixentes. Serán o mellor escaparate para abrir ou mellorar o teu futuro profesional na cociña.

Un campus único. Instalacións de primeira e grupos reducidos nun campus equivalente a cinco campos de fútbol. Dispoñemos de dous restaurantes, aulas de cociña quente e fría, pastelería e enoloxía, co material máis actual e moderno.

Contacto co sector e acceso á bolsa de emprego. Más de trinta anos de experiencia e prestixio avalan a nosa formación, coñecida por todos os profesionais de prestixio de Galicia e internacionais.

Plan de estudos

1000 horas de formación distribuídas en dous bloques:

CLASES DE TEORÍA / MASTERCLASS E VISITAS

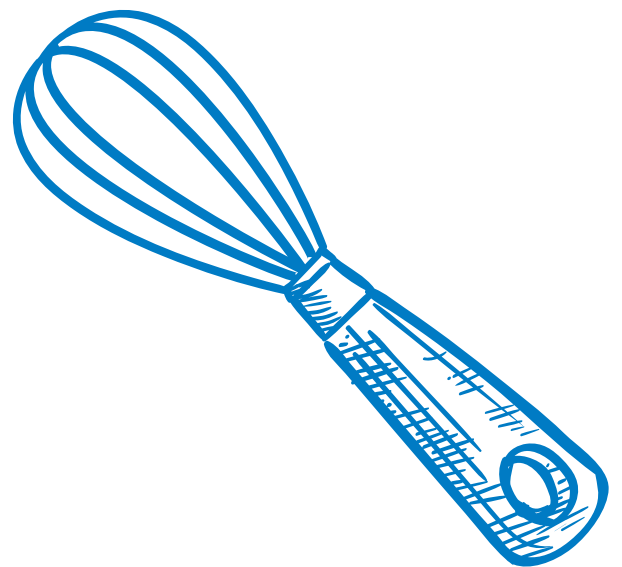
200 HORAS / 20% DO TOTAL

- Marketing aplicado á restauración
- Recursos humanos: integración no equipo de traballo e desenvolvemento da carreira profesional.
- Ferramentas de xestión en A&B
- Finanzas
- Masterclass
- Actividades e visitas a empresas

CLASES DE PRÁCTICA E PROXECTO

800 HORAS / 80% DO TOTAL

- Prácticas operativas de cociña
- Prácticas operativas de pastelería
- Prácticas operativas de servizo
- Proxecto final (xestión restaurante)



CONVÉRTETE NUN CHEF PROFESIONAL

Hai outra forma de vivir a formación en cociña.

Propoñémoste unha exclusiva receita formativa, cunha mestura única de teoría mínima e práctica máxima. Estarás na cociña desde o primeiro día. A nosa metodoloxía é aprender facendo, sempre da man dos mellores expertos. Ademais, dámosche unha oportunidade única: poderlle dar forma á túa creatividade creando o teu propio restaurante.



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

Matrícula e
inscripción aberta
ata setembro.

50.000

m² de instalacións con
residencia e o último en
tecnoloxía do sector.

galicia

Estamos na Barcia, estrada Santiago-Noia, km. 3,
15897, Santiago de Compostela, A Coruña.
Email: info@cshg.es / Tfnos.: 981 542 559 / 981 542 593