



Apreciado/a Sr./ Sra.

Mi nombre es Olivier Fernández y soy el Director de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona (EPGB). Nuestra escuela cuenta con más de 45 años de historia y ha dado muchos nombres ilustres al sector, convirtiéndose en una de las escuelas de pastelería más importantes e influyentes a nivel mundial.

Por ello y desde hace más 10 años, organizamos un Máster pensado y basado en el conocimiento especializado y avanzado del chocolate como ingrediente, producto y elemento cultural. Lo llevamos a cabo en nuestras instalaciones en Barcelona y contamos con profesorado tanto interno, como con profesionales de otros países, los cuales nos aportan distintas visiones y tendencias.

Actualmente, recibimos peticiones para cursarlo procedentes de los 5 continentes. Para elegir el alumnado adecuado y filtrar las distintas peticiones, hacemos entrevistas, revisamos experiencias y comprobamos CV. Una vez que tenemos hecho el grupo de 16 alumnos que formará la nueva promoción, comenzamos el proceso de inscripción y les proporcionaremos el uniforme (chaquetilla) con la cual pasarán a asistir y a desarrollar las distintas prácticas.

La línea de trabajo del Máster de Chocolate es la siguiente:

- Máximo de 16 a 18 alumnos por clase.
- El 80% de las clases son prácticas y están pensadas para que el alumno y el profesor desarrollen un trabajo conjunto, para posterior cata.
- El equilibrio del Máster está basado en poder dar al alumno la máxima información y mostrar un abanico de aplicaciones entorno al cacao (Bombonería, Marketing, Pastelería, etc.).
- La duración total es de 105 horas en 21 días, del 13 al 31 de enero 2020.

MASTER CHOCOLATE BCN ENERO 2020				
<p><u>Lunes 13</u></p> <p>10h a 14h: Aula BTB Profesor: Olivier Fernández Bean to Bar</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula Pati Profesor: Olivier Fernández Bean to Bar</p>	<p><u>Martes 14</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesor: Francisco Migoya Pastelería de autor</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula Pati Profesor: Francisco Migoya Pastelería de autor</p>	<p><u>Miércoles 15</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesor: Francisco Migoya Pastelería de autor</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula Pati Profesor: Francisco Migoya Pastelería de autor</p>	<p><u>Jueves 16</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesora: Mariana García Producto de viaje</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula Pati Profesora: Mariana García Producto de viaje</p>	<p><u>Vienes 17</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesora: Saray Ruiz Pieza artística</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula Pati Profesora: Saray Ruiz Pieza artística</p>
<p><u>Lunes 20</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesora: Saray Ruiz Pieza artística</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula Pati Profesora: Saray Ruiz Pieza artística</p>	<p><u>Martes 21</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesor: Jesus Escalera Restaurante</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: aula Pati Profesor: Jesus Escalera Restaurante</p>	<p><u>Miércoles 22</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesor: Jesus Escalera Restaurante</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: aula Pati Profesor: Jesus Escalera Restaurante</p>	<p><u>Jueves 23</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesores: L. Otamendi y S. Corral Petit Fours</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula Pati Profesores: L. Otamendi y S. Corral Petit Fours</p>	<p><u>Vienes 24</u></p> <p>10h a 14h: Aula 3 Bcn Activa Profesor: Paco Gil Marketing</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula 3 Bcn Activa Profesora: Paola Vera Antropología</p>
<p><u>Lunes 27</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesor: César Romero Formulación en Bombería</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula Pati Profesor: César Romero Formulación en Bombería</p>	<p><u>Martes 28</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesores: César Romero Alberto Barrero Bombería</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula Pati Profesores: César Romero Alberto Barrero Bombería</p>	<p><u>Miércoles 29</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesor: Jose Romero Panettone y masas Fermentadas</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: Aula Pati Profesor: Jose Romero Panettone y masas Fermentadas</p>	<p><u>Jueves 30</u></p> <p>10h a 14h: Aula Pati Profesor: Jose Romero Panettone y masas Fermentadas</p> <p>14h a 15,30 Almuerzo</p> <p>15,30h a 18,30h: aula Pati Profesor: Jose Romero Panettone y masas Fermentadas</p>	<p><u>Viernes 31</u></p> <p>09h a 14,30h: Aula Obrador Profesor: Josep M^a Rodríguez La Patisserie de Bcn</p> <p>18h Clausura</p>



Temario:

CATA

Sentidos que intervienen
Orígenes
Pautas de degustación
Degustaciones de más de 20 variedades

HISTORIA

Posibles orígenes
Mayas y Aztecas
Llegada a Europa
Grados descubrimiento
Industrialización

TRANSFORMACIÓN

Cultivos
Transformación
Enfermedades
Países productores

BEAN TO BAR

Procesos de producción
Globalización
Venta y proyectos de recuperación
Maquinaria

EL CHOCOLATE EN LA PASTELERÍA

Desarrollo de una línea de pastelería de productos totalmente actualizados con el chocolate como ingrediente en común

BOMBONERÍA

Formulación
Procesos, conservación, saborizaciones y cuidados
Corte y molde
Decoraciones y acabados

PASTELERÍA INDIVIDUAL

Desarrollo y presentación de individuales variados usando varias técnicas y procesos

FIGURA ARTÍSTICA

Figura plana
Figura de volumen
Técnicas de estructura y diseño
Figura de campeonatos y temporadas

ESCULTURA EN CHOCOLATE

Técnicas
Patrones de construcción
Transformación del chocolate para su manipulación
Distintas opciones para el desarrollo de un proyecto
Montaje

PETIT FOURS

Técnicas y productos
Preparaciones
Formatos
Acabados

PANETTONES Y MASAS FERMENTADAS

Masa madre
Fermentaciones
Preparaciones y acabados
Conservaciones

MARKETING RESTAURANTE

Procesos de ventas
Implantación y segmentación

RESTAURANTE

Mise en place
Presentación
Técnicas de restauración
Degustación

PASTELERIA DE AUTOR

Diseño y presentación
Desarrollo de producto