



~ÑAM...

CÓMETE EL MUNDO

CURSO SUPERIOR DE CHEF EN COCINA Y PASTELERÍA

PON TU FUTURO EN EL CENTRO

96% de inserción
laboral en restaurantes
y empresas hosteleras.



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA



24
plazas

11
becas
propias

1000
horas de
formación

3
meses de prácticas
en restaurantes de
primer nivel



4000€
de matrícula

Alojamiento
en residencia
propia

17
masterclass de
Estrellas Michelin
y referentes
en tendencias
gastronómicas

7
visitas a empresas
y actividades con
productores/as



Más información



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

PON TU FUTURO EN LA ALTA COCINA

El Curso Superior de Chef en Cocina y Pastelería te proporciona la formación necesaria para convertirte en un cocinero/a profesional, dotándote de las habilidades y conocimientos imprescindibles en el mundo de los restaurantes y la gastronomía.

Este curso incluye una amplia gama de técnicas de cocina y pastelería. Obtendrás un conocimiento profundo de diferentes culturas gastronómicas, especialmente la gallega, sus ingredientes típicos y técnicas tradicionales, así como crear menús equilibrados y saludables.

Estarás al tanto de las últimas tendencias gastronómicas y técnicas innovadoras implementando prácticas sostenibles para minimizar el desperdicio y promover el uso de ingredientes locales y de temporada.

Tendrás la oportunidad de aprender de cocineros/as con Estrellas Michelin. Visitarás empresas y negocios que producen ingredientes excepcionales, donde la sostenibilidad y la huella de carbono cero son prioritarias.

Te daremos la oportunidad de poner en marcha un restaurante, aprenderás a gestionar eficientemente una cocina, desde la planificación de menús hasta la gestión de inventarios y costes, adquiriendo también conocimientos en áreas como marketing, administración, y RRHH, esenciales en el sector gastronómico.

CURSO SUPERIOR
DE CHEF EN COCINA
Y PASTELERÍA



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

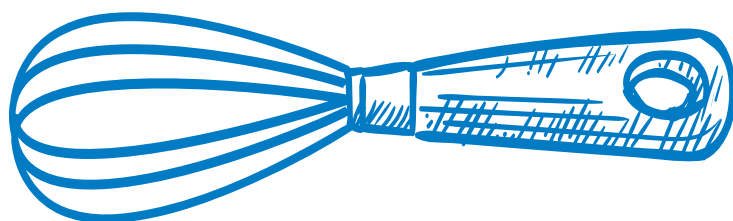


Para acabar de lanzar tu futuro profesional, la formación se completa con 3 meses de prácticas en restaurantes y establecimientos gastronómicos de referencia en Galicia.

¿A quién está dirigido este curso?

A apasionados/as por la cocina sin requisitos académicos. No necesitas un título para inscribirte, solo tu vocación, pasión y dedicación. En especial, quienes son:

- Aspirantes a chefs con al menos 3 meses de experiencia en hostelería: si ya has trabajado en el sector y quieres llevar tus habilidades al siguiente nivel, este curso es para ti.
- Profesionales que ya tienen conocimientos y habilidades básicas en cocina y desean profundizar más, especializarse o mejorar en áreas específicas.
- Te has formado en alguna rama de hostelería o cocina y buscas explorar nuevas culturas culinarias y técnicas avanzadas de cocina.



CURSO SUPERIOR
DE CHEF EN COCINA
Y PASTELERÍA



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

¿Qué te ofrecemos?

80% de clases prácticas. Sesiones prácticas de cocina y pastelería que te permitirán dominar técnicas esenciales y avanzadas asegurándote una experiencia de aprendizaje efectiva y en grupos reducidos.

Masterclass con Estrellas Michelin. Aprende de los mejores chefs de Galicia y España en nuestras exclusivas masterclass. Descubre secretos y técnicas de la alta cocina directamente de los maestros/as. Con temas variados, se tratará sobre gastronomía y territorio, nutrición y cocina Atlántica, pastelería vegana, gestión en la restauración y de producto.

Visitas y Experiencias prácticas. Realizarás visitas al mercado de abastos, a la lonja, a empresas de alimentación, a productores y diferentes empresas de restauración. Estas visitas tratan de mostrar todo el proceso del producto, desde su elaboración hasta que se transforma para llegar al plato, siempre con la sostenibilidad como objetivo.

Proyecto de Restaurante. Te damos un restaurante real para que desarrolles tu propio concepto de negocio, desde el diseño de la oferta gastronómica, el menú, la gestión operativa, hasta recibir y atender clientes reales.

Prácticas en Restaurantes de Galicia de primer nivel
Durante tres meses, (de junio a septiembre), tendrás la oportunidad de aplicar lo aprendido y crecer profesionalmente en entornos reales y exigentes. Serán el mejor escaparate para abrir o mejorar tu futuro profesional en la cocina.

Un campus único. Instalaciones de primera y grupos reducidos en un campus equivalente a cinco campos de fútbol.

Disponemos de dos restaurantes, aulas de cocina caliente, fría, pastelería y enología con el material más actual y moderno.

Contacto con el sector y acceso a la bolsa de empleo. Más de 30 años de experiencia y prestigio avalan nuestra formación conocida por todos/as los/as profesionales de prestigio de Galicia e internacionalmente.

Plan de estudios

1000 horas de formación distribuidas en dos bloques:

CLASES DE TEORÍA / MASTERCLASS Y VISITAS

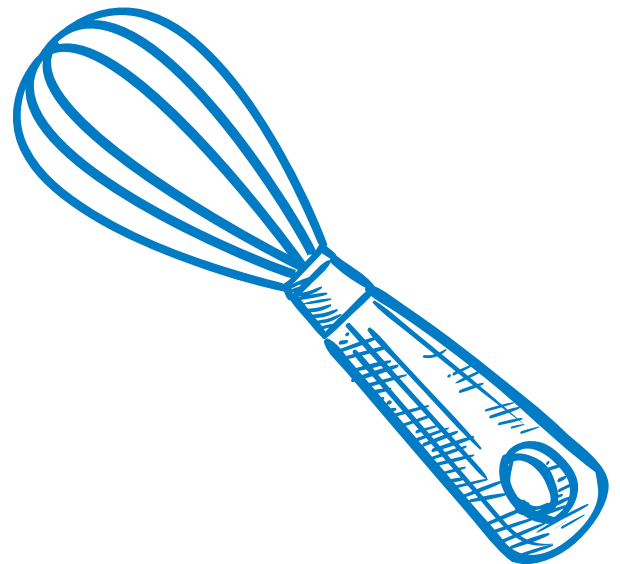
200 HORAS / 20% DEL TOTAL

- Marketing aplicado a la restauración.
- RRHH: Integración en el equipo de trabajo y desarrollo carrera profesional.
- Herramientas de gestión en A&B.
- Finanzas.
- Masterclass.
- Actividades y visitas a empresas.

CLASES DE PRÁCTICA Y PROYECTO

800 HORAS / 80% DEL TOTAL

- Prácticas operativas de cocina.
- Prácticas operativas de pastelería.
- Prácticas operativas de servicio.
- Proyecto final (gestión restaurante).



CONVIERTETE EN UN CHEF PROFESIONAL

Hay otra forma de vivir la formación en cocina.

Te proponemos una exclusiva receta formativa con una mezcla única de teoría mínima y práctica máxima. Estarás en la cocina desde el primer día. Nuestra metodología es aprender haciendo, siempre de la mano de los/as mejores expertos/as. Además te damos una oportunidad única: poder dar forma a tu creatividad creando tu propio restaurante.



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA
DE GALICIA

Matrícula e
inscripción abierta
hasta septiembre.

50.000

m² de instalaciones
con residencia y lo último
en tecnología del sector.

galicia

Ven a vernos en A Barcia, carretera Santiago-Noia, km. 3,
15897, Santiago de Compostela, A Coruña.
Email: info@cshg.es / T. 981 542 559 / 981 542 593