

CURSOS DE COCINA Y PASTELERÍA PARA PARTICULARES

Chief Baker

CONSULTORIA & FORMACIÓN

QUIÉNES SOMOS

CHEFBAKER

Chefbaker es una academia de formación en cocina y pastelería, liderada por Miguel Ángel Cayón, Maestro Pastelero con más de 25 años de experiencia.

En Chefbaker ofrecemos una amplia variedad de cursos y talleres diseñados para todos los niveles, desde principiantes hasta profesionales.



MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

PILARES DE CHEFBAKER



FORMACIÓN INTEGRAL

Nuestra misión es proporcionar una formación integral en pastelería y cocina, con un enfoque práctico y personalizado



INNOVACIÓN

Nos adaptamos a las necesidades del sector, impulsando nuevos proyectos gastronómicos.



INCLUSIÓN

Diseñamos talleres orientados al desarrollo personal de colectivos en riesgo de exclusión social.



SOSTENIBILIDAD

Utilizamos ingredientes de kilómetro cero, apostando por productos cántabros de primera calidad.

CHEFBAKER

CURSOS DE COCINA Y PASTELERÍA

01

PARA QUIÉN

Dirigido a una gran variedad de perfiles:

- ✓ Aficionados a la cocina o la pastelería que quieran mejorar sus técnicas y aprender nuevas recetas.
- ✓ Familias y grupos de amigos que quieran un plan alternativo, enriquecedor y ¡delicioso!
- ✓ Personas que sueñan con desarrollar su carrera profesional en el mundo de la cocina o la pastelería y quieren conocer como funciona una cocina desde dentro.

**¡PERFECTO COMO
IDEA DE REGALO
ORIGINAL!**

CHEFBAKER

CURSOS DE COCINA Y PASTELERÍA

02

FORMATO DE LOS CURSOS

Opción de curso completamente privado o cursos abiertos junto a otras personas interesadas.

Grupos reducidos: Máximo 10 personas.

Cursos 100% prácticos.

Materiales profesionales e ingredientes incluidos.

Recetas y técnicas profesionales explicadas paso a paso y de forma sencilla.

¡Degustación y conexión social!

CHEFBAKER

CURSOS DE COCINA Y PASTELERÍA

03

CUÁNDO Y DÓNDE

Disponemos de diferentes espacios para trabajar, el lugar varía en función del número de personas que participen en el curso y su disponibilidad geográfica.

En el caso de elegir la opción de grupos abiertos se fijará un día para el curso en común con las otras personas interesadas.

Contacta con nosotros en chefbaker.es y te daremos más información y precios.

¿POR QUÉ VIVIR LA EXPERIENCIA CHEFBAKER?

BENEFICIOS DE LOS CURSOS

01

Lo que aprenderás

Clases prácticas y dinámicas para todos los niveles donde aprenderás a preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones de cocina y/o pastelería.

02

Plan alternativo y divertido

Además de aprender, te divertirás y conectarás con tus seres queridos y/u otras personas que comparten tu afición.

03

¿Un futuro profesional?

Tenemos experiencia en formar a alumnos que buscan desarrollar sus carreras en el mundo de la pastelería, y convenios con restaurantes de Estrella Michelin, como **El Serbal** o **La Bicicleta**.

Estos talleres pueden ser una excelente base para quiénes hayan pensado en dedicarse al mundo de la gastronomía.

COMO PARTICIPANTE

¿QUÉ ESPERAMOS DE TI?

Trabajo en
Equipo

Probar y
compartir

**¡EXPRIME EL
CURSO**

Ganas de
aprender

Respeto,
paciencia y
¡motivación!



¡ÚNETE A LA FAMILIA CHEFBAKER!

Chef Baker
CONSULTORIA & FORMACIÓN

¿Quieres descubrir si esta experiencia encaja contigo y/o con tus seres queridos?

Contacta con nosotros. Te resolveremos todas las dudas y te orientaremos en lo que necesites.

¡TE ESPERAMOS EN CHEFBAKER!



www.chefbaker.es



693 630 896