

FORMACIÓN EN OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA NIVEL 1 Y REPOSTERÍA NIVEL 2

Chief Baker

CONSULTORIA & FORMACIÓN

QUIÉNES SOMOS

CHEFBAKER

Chefbaker es una academia de formación en 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

FORMACIONES

01

PARA QUIÉN

Dirigido a personas que quieran desarrollarse profesionalmente en el mundo de la repostería:

- Emprendedores que quieran abrir su propio negocio.
- Profesionales que deseen especializarse.
- Aficionados que quieran convertir su pasión en una carrera profesional.

02

METODOLOGÍA

Curso de 440 horas.

Formación teórico - práctica y prácticas en empresas top del sector.

Formación en técnicas de pastelería moderna y tradicional.

03

CUÁNDO Y DÓNDE

Curso presencial en Ampuero (Cantabria) con comienzo en marzo de 2025.

Prácticas en restaurantes y obradores en varias ubicaciones de Cantabria.

¿POR QUÉ ELEGIR ESTA FORMACIÓN?

BENEFICIOS DEL CURSO

01

Lo que aprenderás

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas.

02

Oportunidades laborales

Ayudante de pastelería en obradores y restaurantes o empleado en un establecimiento especializado en repostería.

Este curso es el primer paso para hacer de la pastelería tu profesión y abrirte camino en un sector en constante crecimiento.

03

Prácticas en Empresas TOP

Un 25% de las horas se destinan a prácticas en entornos reales, lo que te permitirá aplicar tus conocimientos, ganar experiencia y crear contactos en la industria.

Se tienen convenios con restaurantes con **Estrella Michelin** como **El Serbal** o **La Bicicleta**.

COMO ALUMNO

¿QUÉ ESPERAMOS DE TI?

Trabajo en
Equipo

Compromiso

**TUS
HABILIDADES**

Ganas de
aprender

Motivación



INVITACIÓN JORNADA PUERTAS ABIERTAS

Chef Baker
CONSULTORIA & FORMACIÓN



www.chefbaker.es



693 630 896

¿Quieres descubrir si Chefbaker es para ti?
¡Ven a nuestra jornada de puertas abiertas!

- Conoce nuestras instalaciones y cocinas.
- Participa en una demostración de pastelería en vivo.
- Habla con Miguel Ángel Cayón y el equipo docente.

Para más información, contáctanos y te ayudaremos a dar el primer paso en tu formación.