

CURSOS DE COCINA Y PASTELERÍA PARA COLEGIOS

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.

¡Te esperamos con tu cole en nuestras cocinas!



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

Dirigidos a todos los perfiles de alumnado:

- ✓ Educación infantil: Talleres enfocados en actividades sencillas y muy sensoriales: amasar, mezclar, decorar...
- ✓ Educación primaria: Los estudiantes comenzarán a recibir instrucciones más complejas y empezarán a entender conceptos como cantidades, tiempos de cocción, seguridad en la cocina...
- ✓ Educación secundaria: Una gran oportunidad para que nuestros adolescentes comiencen a trabajar habilidades blandas (soft skills). Además, se profundizará en temas de nutrición (cocina saludable) y cocina sostenible.

CHEFBAKER

CURSOS DE COCINA Y PASTELERÍA

02

FORMATO DE LOS CURSOS

Cursos privados en una cocina profesional

Grupos reducidos: Contáctanos para informarnos sobre el tamaño del grupo.

Cursos 100% prácticos.

Materiales profesionales e ingredientes incluidos.

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

¡Degustación, aprendizaje y diversión!

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.

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

¿POR QUÉ ELEGIR CHEFBAKER PARA UNA EXPERIENCIA ESCOLAR?

BENEFICIOS DE LOS CURSOS

01

Lo que aprenderás

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

¿Detectaremos algún talento oculto? ¡A veces, en un entorno distinto, afloran habilidades que no se ven en el día a día!

02

Plan alternativo y divertido

Además de aprender, los estudiantes se divertirán, desconectarán de la rutina escolar y conectarán con los demás compañeros. Todo ello mientras cocinan y degustan sus creaciones, fortaleciendo vínculos personales y contribuyendo a la mejora del ambiente en el aula.

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 Estrella Michelin, como **El Serbal** o **La Bicicleta**.

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

COMO ALUMNOS

HABILIDADES A FOMENTAR

Coordinación
y motricidad
en infantil

Organización y
autonomía en
primaria

Liderazgo y
toma de
decisiones en
secundaria

Creatividad y
resolución de
problemas

Colaboración
y gestión del
tiempo



¡ELIGE CHEFBAKER COMO TU ACTIVIDAD ESCOLAR!

Chef Baker
CONSULTORIA & FORMACIÓN

¿Quieres validar que esta experiencia encaja con lo que buscas para tus alumnos? ¿Deseas más información?

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

¡TE ESPERAMOS EN CHEFBAKER!



www.chefbaker.es



693 630 896 – Miguel Ángel