

MÁSTER INTENSIVO DE PASTELERÍA



Miquel Guarro

&

MOM Culinary Institute



OBJETIVOS DEL CURSO

Una formación **dinámica y estructurada** para descubrir de manera inmersiva y ordenada la gran variedad de productos que nos ofrece el mundo de la pastelería.

Afianzar unas **bases sólidas** de conocimientos y aptitudes, que te permitan desenvolverte con solidez en un entorno profesional.

Estimular la creatividad de cada alumno para que encuentre su propio camino.

Expandir la capacidad de crear recetas nuevas mediante la **comprensión** de los conocimientos básicos de la interacción entre ingredientes.

Concentrar en el mínimo espacio de tiempo, el **máximo de conocimientos**.

CALENDARIO

Fecha de inicio: 12 de enero 2026

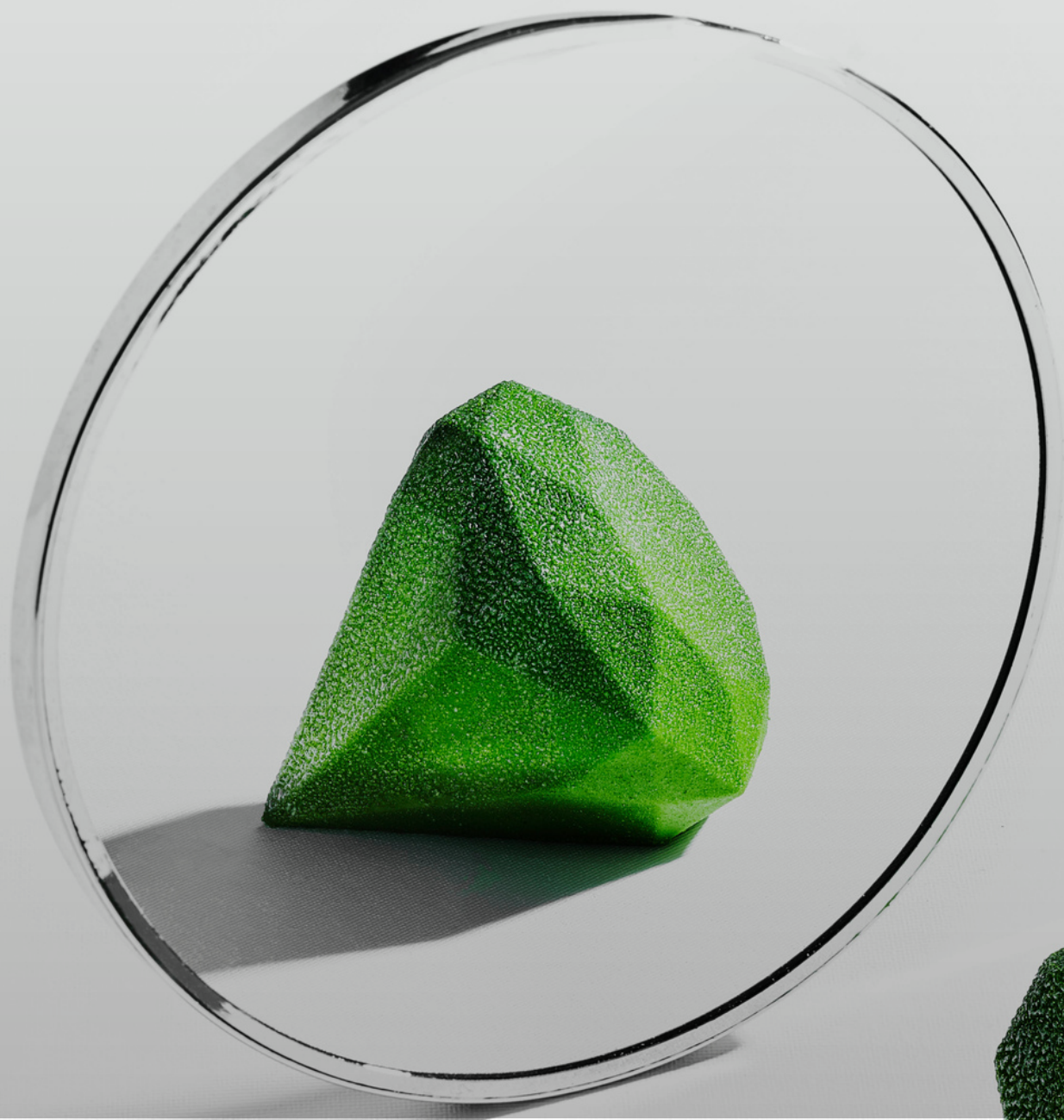
Finalización del curso: 23 de abril 2026

Enero 2026						
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11 ¹	12 Miquel Guarro	13 Miquel Guarro	14	15	16	17
18 ²	19	20	21	22	23	24
25 ³	26 Miquel Guarro	27 Miquel Guarro	28	29	30	31
Febrero 2026						
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
1 ⁴	2	3	4	5	6	7
8 ⁵	9	10	11	12	13	14
15 ⁶	16	17 Miquel Guarro	18 Miquel Guarro	19 Miquel Guarro	20	21
22 ⁷	23	24	25	26	27	28
Marzo 2026						
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
1 ⁸	2	3	4	5	6	7
8 ⁹	9 Miquel Guarro	10 Miquel Guarro	11	12	13	14
15 ¹⁰	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				
Abril 2026						
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
			1	2	3	4
5 ¹¹	6 Miquel Guarro	7 Miquel Guarro	8 Miquel Guarro	9 Miquel Guarro	10	11
12 ¹²	13	14	15	16	17	18
19 ¹³	20	21	22 Miquel Guarro	23 Miquel Guarro	24	25
26	27	28	29	30		

52 días de prácticas (260 h
lectivas. Clases de 5 h)
15 días de clases con Miquel
Guarro

DIRIGIDO A

- ❖ Alumnos provenientes de formación profesional de hostelería o pastelería.
- ❖ Amantes de la pastelería con nociones sobre el oficio.
- ❖ Profesionales del sector en activo que quieran mejorar sus conocimientos y habilidades.
- ❖ Entusiastas de la pastelería que quieran convertirla en una salida profesional.



TEMARIO PRÁCTICO



Clases 100% “hands on”:

1 y 2ª SEMANA

LAS BASES DE LA PASTELERÍA

Revisaremos todas las bases de la pastelería para establecer unos cimientos firmes donde construir los próximos pasos, y aprenderemos a elaborar pasteles a partir de ellas.

3ª y 4ª semana

LOS GRANDES CLÁSICOS DE LA PASTELERÍA

A través de los grandes clásicos, asentaremos las bases sólidas desde donde poder progresar.

5ª Y 6ª SEMANA

EL MUNDO DEL CHOCOLATE Y LA BOMBONERÍA

El único modo de trabajar bien el chocolate es perderle el miedo y eso solo se consigue si lo entendemos a nivel técnico y con mucha práctica.

7ª Y 8ª SEMANA

INMERSIÓN EN EL MUNDO DE LA BOLLERÍA Y LAS MASAS HOJALDRADAS

Desarrollaremos cada familia de las bases de la bollería para explorar todo su potencial, y de cada una de ellas, conseguir una amplia variedad de productos.

9ª Y 10ª SEMANA

PASTELERÍA MONO PORCIÓN CONTEMPORÁNEA

Visión actualizada de la oferta que podemos ofrecer en una pastelería, trabajando sobre recetas con más sabor, menos edulcoradas y pesadas, pero sin perder la sensación de placer que nos produce la pastelería.

11ª SEMANA

PASTELERÍA DE AUTOR

Las últimas creaciones de Miquel Guarro sin secretos.

12ª SEMANA

PREPARACIÓN EXAMEN

Es el momento de mostrar lo aprendido, esta semana. Será un entreno para tu examen práctico, en el que deberás crear una propuesta personal.

13ª SEMANA

EXAMEN PRÁCTICO

Es el momento de demostrar lo aprendido, de defender tus ideas y demostrar tu maestría.

Tendrás 4 días para preparar tus productos desde 0, y presentarlos ante un jurado de profesionales, que serán los encargados de valorar tu propuesta.

HORARIOS

Clases prácticas de 16:00h a 21:00h

PLAZAS

15 alumnos por curso



PRECIO

5.800€ + IVA

Incluye:

- ❖ Maletín de herramientas (*coste de unos 185€ por alumno*)
- ❖ Uniforme 2u
- ❖ Libro de recetas

Máster **bonificable** a través de FUNDAE y con
posibilidad de financiación mediante CaixaBank.





Miguel Guarro