

BACHELOR IN INTERNATIONAL PASTRY MANAGEMENT

El Bachelor en Pastelería Internacional te prepara para convertirte en un profesional de la pastelería, panadería, chocolatería y confitería altamente cualificado, dotado de creatividad, experiencia y liderazgo.

CONVIÉRTETE EN EL ARTISTA PASTELERO QUE TE GUSTA



Reconocida como una de las letras de la nobleza de Francia, la pastelería está viviendo un auténtico furor en todo el mundo. Elevado al rango de arte y sinónimo de emoción, requiere refinamiento, estética, alta tecnicidad y está en constante evolución con nuevos modos de consumo.

¿Eres apasionado y creativo a la vez que riguroso y meticuloso?

Sobre todo, ¿te gusta compartir y tienes sentido de la estética? ¡Los oficios de repostería están hechos para ti!

¿Quieres convertirte en el pastelero de un restaurante con estrellas en París o lanzar tu propio concepto de boutique en todo el mundo?

Nuestro Bachelor in International Pastry Management, un programa de 3 años aprobado por el Estado, te sumerge en una visión innovadora de las profesiones pasteleras. Le proporciona las técnicas de pastelería y las habilidades de gestión fundamentales para ocupar un puesto de responsabilidad en Francia o en el extranjero o para crear su propio camino convirtiéndose en empresario.



PROGRAMA

EL ARTE DE APRENDER

Resueltamente experiencial, nuestro enfoque pedagógico combina el equilibrio perfecto entre cursos prácticos y cursos académicos. El 50% de tu formación está dedicada a la experiencia profesional en nuestros laboratorios de pastelería (pastelería, panadería, chocolatería) y restaurantes educativos (incluyendo 1 estrella Michelin).

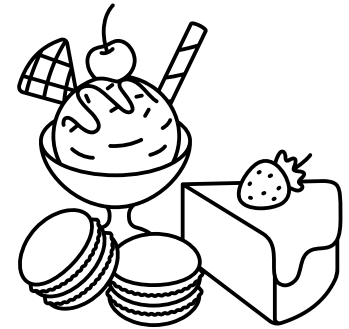
Dominarás los conceptos básicos de la pastelería francesa tradicional, así como la complejidad de los postres contemporáneos y las creaciones de azúcar y chocolate. Su curso también está marcado por proyectos creativos y colectivos que desarrollarán tu espíritu de equipo, tu relación y tu iniciativa.

Durante tu formación, adoptas gradualmente una postura gerencial y las habilidades blandas que te permitirán ser ágil y evolucionar rápidamente en tu carrera. En el Instituto Lyfe aprenderás espíritu de equipo, gestión, comunicación y versatilidad.



PROGRAMA

PRINCIPALES ENSEÑANZAS



AÑO 1: Desarrolla tu curiosidad y habilidades analíticas

- Fundamentos de técnicas de pastelería, salón de té, postres emplatados, tienda
- Nutrición, salud y placer
- Economía agrícola y sistemas alimentarios
- Ciencias de la gestión: marketing, gestión, RSC, recursos humanos, contabilidad
- Lengua viviente

Prácticas de 14 semanas mínimo de diciembre a febrero adaptadas a la estacionalidad de la actividad

AÑO 2: Aprender a argumentar con pertinencia y estimular la creatividad **Técnicas avanzadas de cocina**

- Profundización en la repostería francesa, travel cakes y petit fours, postres, tartas modernas, croquembouches y azúcar artística, bombones
- Ciencias de la gestión: marketing, gestión de equipos, desarrollo sostenible, recursos humanos, control de gestión
- Gestión de marca de chef y redes sociales
- Química de los alimentos dulces.

Prácticas de al menos 14 semanas y/o movilidad internacional en una de nuestras escuelas asociadas

AÑO 3: Tomar decisiones y desarrollar audacia

- Nuevas Tendencias y Técnicas Avanzadas de Panificación
- Arte, dibujo y diseño en pastelería
- Ciencias de la gestión: marketing, gestión de la diversidad, recursos humanos, finanzas
- Elección de un dominante: pastelería de restaurante o pastelería boutique
- Optativa a elegir: chocolatería o heladería
- Proyecto emprendedor colectivo fin de carrera: creación de una pastelería (desde el plan de negocio hasta la puesta en marcha)



Prácticas profesionales mínima de 6 meses

¿POR QUÉ ESCOGERNOS?

- Entrena junto a los mejores: 43 chefs profesionales, incluidos 6 pasteleros y un pastelero de chocolate Meilleur Ouvrier de France.
- Benefíciete de una formación completa a la vanguardia de la innovación, abordando los componentes técnicos, tecnológicos y artísticos de la pastelería.
- Experimenta en un entorno técnico único: 15 laboratorios, 6 restaurantes educativos, uno de ellos con estrella Michelin.
- Abrirse al mundo gracias a la diversidad de nacionalidades en el campus y la fuerte dimensión internacional en el corazón del plan de estudios y posibles caminos con nuestras universidades asociadas.
- Benefíciete de la preparación continua para la empleabilidad con el apoyo profesional individualizado de un equipo de coaches.

¿Y DESPUÉS DE QUÉ POSIBLES ESTUDIOS?

Nuestros cursos de formación Bac+4 y Bac+5 en gestión gastronómica:

Especialización en Gestión Internacional de Vinos y Bebidas

Especialización en Dirección Estratégica de Eventos

Especialización en Dirección de Restaurantes y Emprendimiento

Máster Universitario en Liderazgo e Innovación Culinaria

TU FUTURO TE SORPRENDERÁ

- Pastelero de restaurante
- Dueño de la pastelería
- Pastelero a domicilio
- Consultor de pastelería
- Jefe chocolatero-pastelero



PERO TAMBIÉN...

- Emprendedor
- Anterior
- Pastelero boutique
- Pastelero de catering
- Gerente de Desarrollo de Producto