LUGAR DE IMPARTICIÓN

Escuela de panadería y pastelería IBP Center
Campus FP Córdoba
Av. Menéndez Pidal, s/n, 14004, Córdoba

CAMPUS CÓRDOBA

5 AL 9
DE ABRIL 2027

IBP INTERNATIONAL BAKERY & PASTRY CENTER

JOSÉ ROLDÁN
World Baker 2025

CURSO INTENSIVO

BOLLERÍA ARTESANA











INFORMACIÓN GENERAL

Este curso está especialmente dirigido a profesionales del sector que desean aprender, de forma dinámica y práctica, las bases de la bollería actual. A lo largo de las jornadas profundizaremos en los aspectos más relevantes y actuales del sector, con especial atención a la bollería fermentada y hojaldrada, desde el proceso hasta la presentación final.

Duración: 25h
Fechas: 5 al 9 de abril de 2027
Horario: de lunes a viernes de 15:00 a 20:00
Metodología: 100% práctica que simula el entorno de trabajo de las empresas del sector
Precio: 930€* parcialmente bonificable (consultar condiciones con el Dpto. de Formación)
Titulación: La escuela de panadería y pastelería International Bakery & Pastry Center emitirá un diploma de participación del curso de "Técnicas actuales de elaboración en bollería artesana".

Bollería de alto nivel: técnica, precisión y creatividad.



DIRECCIÓN TÉCNICA | PROFESORADO

José Roldán es director de IBP Center y una de las figuras más reconocidas de la panadería artesana a nivel nacional e internacional. Seleccionador nacional del equipo español Los Espigas, y miembro del prestigioso Club Richemont, cuenta con una trayectoria avalada por algunos de los mayores reconocimientos del sector. Campeón de la Copa Louis Lesaffre 2007 (por equipos y en bollería), Campeón de España de Panadería Artesana 2015 y Campeón del Mundo en 2023, ha sido además nombrado World Baker 2025 por la UIBC. Su enfoque combina técnica, innovación y creatividad, trasladando al aula una visión real y actual de la panadería profesional.



PROGRAMA

01. Amasado en bollería fermentada
- Tipos de amasado aplicados a la bollería
- Fases de amasado y tiempos óptimos según cada elaboración
- Control de temperatura y desarrollo de la masa

02. Reposos y fermentaciones
- Reposos en bloque de larga duración
- Gestión del tiempo y estabilidad del proceso
- Influencia en estructura, sabor y volumen final

03. Bollería hojaldrada: técnicas actuales
- Nuevas técnicas aplicadas a la bollería hojaldrada
- Formatos y tendencias actuales
- Organización del laminado y control del hojaldrado

04. Rellenos y acabados
- Tipos de rellenos: cremas, untables y rellenos horneables
- Equilibrio entre masa y relleno
- Aplicación correcta según formato y cocción

05. Cocción, decoración y presentación
- Cocción de las distintas piezas de bollería
- Técnicas de decoración y acabado
- Presentación de los productos más comercializados con una visión renovada y actual

06. Organización del proceso productivo
- Planificación y organización de la bollería hojaldrada en el centro de producción
- Optimización de tiempos, espacios y recursos
- Enfoque práctico orientado a la realidad profesional



Información e inscripciones

Departamento de Formación
info@ibpcenter.com
www.ibpcenter.com
667 67 55 40

Forma de pago

Transferencia bancaria al nº de cuenta
ES58 0049 1917 4720 1021 0661
SWIFT: BSCHESMM