



Área de formación:
Gastronomía

Duración: 100 horas
Modalidad: Presencial

Especialidad:
Repostería y Panificación

Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años.
- Registro de inscripción en Orientación.
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir.
- Uniforme de cocina completo o semi-completo (requerimiento mínimo: redecilla o pañoleta, sweater blanco, delantal blanco, pantalón largo, zapatos cerrados o zapatillas).

Objetivos:

Al término del curso el participante será capaz de:

- Aplicar los principios y técnicas culinarias básicas para la producción de pastelería clásica internacional y nacional, aplicando las normas sanitarias de higiene y manipulación adecuada de los alimentos.
- Utilizar correctamente las herramientas y equipos de pastelería, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.
- Elaborar pastelería clásica dulce y salada a partir de los diversos tipos de masa, bizcochos, cremas y rellenos.
- Calcular un pedido de materias primas para la producción de pastelería.

Contenido:

- Introducción a la Pastelería
- Materia prima para la pastelería
- Clasificación de las masas y cremas
- Equipos y herramientas de pastelería
- Elaboración de masas de base
- Elaboración de bizcochos
- Elaboración de tartas dulces y saladas
- Elaboración de cremas y merengues
- Elaboración de pasteles clásicos internacionales

