

# CURSO DE PASTELERIA

En este curso se trabajará sobre aquellas técnicas básicas y elementales de pastelerías que le permitan al alumno lograr un desempeño superior a la hora de realizar una gran variedad de recetas clásicas.



## OBJETIVOS:

- Conocimientos de las materias primas y su correcta utilización
- Incorporar las distintas técnicas de repostería para lograr un mejor resultado.
- Análisis e interpretación de recetas.
- Optimización de recursos.
- Lograr todas las etapas de elaboración del producto (preparación, cocción y manipulación).
- Adquirir conocimientos básicos de la higiene y seguridad en un ambiente de trabajo.
- Incorporar conocimientos de los distintos grados de dificultad en repostería.
- Descubrir la importancia del trabajo en equipo.

## CONTENIDOS:

- Batidos: Bizcochuelos, Piononos y Budines.
- Masas dulces: Bases para tartas (distintas variedades)
- Diferentes rellenos para tartas: Mousse, Ganache, frutales, cremas, lemon pie, pastelera, etc.
- Tortas: armado, prensado, alternativas de relleno, decoración y variedades.
- Clases de merengues y usos.
- Chocolate: Técnicas de manipulación y su aplicación.
- Masa clásica de hojaldre: correcta preparación y utilización.

## PERFIL DEL ALUMNO:

Este curso está destinado a toda persona que esté interesada en aprender el método de trabajo que lo habilita a realizar un emprendimiento, a utilizarlo en su casa, como así también poder trabajar como ayudante en pastelería.

## METODOLOGIA:

Clases teóricas y prácticas realizadas en la cuadra de la panadería, con posterior degustación de las recetas elaboradas.

## MODALIDAD DEL CURSO:

4 módulos que serán dictados los días sábados a partir de las 15:00 hs. hasta las 19:30 hs. aproximadamente. Duración 1 mes.

Inscripciones al tel.  2614675226