FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

CURSO ONLINE DE REPOSTERIA: ELABORACION Y DECORACION

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

Si trabaja en un sector relacionado con la hostelería y quiere aprender las técnicas de repostería más actuales aprendiendo sobre su elaboración y decoración este es su momento, con el Curso Online de Repostería: Elaboración y Decoración podrá adquirir los conocimientos oportunos para desempeñar esta labor con éxito. En la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer cómo desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, sea cual sea la naturaleza de estos ya que todos los alimentos deben tener unas mínimas cualidades de calidad y seguridad. Realizando este Curso Online de Repostería: Elaboración y Decoración conocerá los aspectos fundamentales sobre la repostería, aprendiendo a realizar postres de calidad y con una presentación inmejorable.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA
UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS
UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA
UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES
UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES
UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA
UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES