# FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

# CURSO PRACTICO DE POSTRES Y REPOSTERÍA

Sector: HOSTELERIA

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

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 6.00 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 presencial de postres y repostería se conocerá los aspectos fundamentales sobre la repostería, aprendiendo a realizar postres de calidad y con una presentación inmejorable.

Contenidos:

TEMA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA
TEMA 2. MATERIAS PRIMAS
TEMA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA
TEMA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES
TEMA 5. VARIEDAD DE POSTRES
TEMA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES