

TÉCNICAS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

CURSO DIRIGIDO A:

El propósito es entregar a los participantes las herramientas técnicas y gastronómicas, para desarrollarse en el rubro.

OBJETIVOS DEL CURSO:

El participante será capaz de reconocer, aplicar y desarrollar conceptos que le permitan, especializarse en el rubro de la elaboración de postres y pasteles.

HORAS CRONOLÓGICAS:

- 32 Horas Cronológicas.

CONTENIDOS

MÓDULO 1

- Origen de la repostería y la pastelería.
- Técnicas de métodos de cocción.
- Vocabulario técnico.
- Medidas usadas en el área.
- Conocimiento de equipos, utensilios, materias primas e insumos.

MÓDULO 2

ELABORACIÓN DE POSTRES FRIOS Y CALIENTES

- Mise en place y elaboración en base a leche.
- Mise en place y elaboración en base a frutas.
- Mise en place y elaboración de postres mixtos.

MÓDULO 3

ELABORACIÓN DE PASTELES

- Mise en place y elaboración en base a bizcochuelo.
- Mise en place y elaboración en base a masa mil hojas.
- Mise en place y elaboración en base a masa de panqueque.
- Mise en place y elaboración en base a masa choux.

MÓDULO 4

ELABORACIÓN DE TORTAS

- Mise en place y elaboración en base a bizcochuelo.
- Mise en place y elaboración en base mil hojas.
- Mise en place y elaboración en base a masa de panqueque.
- Mise en place y elaboración en base a masa choux

ELABORACIÓN DE BOLLERÍA

- Mise en place y elaboración en base a masa de hojaldre.
- Mise en place y elaboración en base a masa con levadura.

MÓDULO 5

- Buffet de muestra de repostería, pastelería y bollería.
- Entrega de diplomas



METODOLOGÍA

Las clases serán teóricas, en donde el relator va presentando las materias mediante proyección y haciendo trabajos grupales para la interacción de los alumnos, los cuales serán medidos a través de una evaluación escrita individual con todos los contenidos presentados.



DIAGNÓSTICO

Proceso con el cuál CENFOTECH mide los conocimientos de cada participante previos a una actividad de capacitación. Una vez finalizado, CENFOTECH emite un reporte de resultados a la empresa.



EVALUACIÓN

Se realiza un control teórico al finalizar el curso, que medirá el nivel de comprensión de los participantes respecto a las normas y reglamentos. Para ello se aplica una prueba de selección múltiple donde la nota será de acuerdo a la escala convencional de 1 a 7. Nota de aprobación 5.



SEGUIMIENTO

Etapa donde personal de CENFOTECH se percibe en la empresa 3 meses después de finalizada la actividad para identificar el nivel de los participantes en el puesto de trabajo. El instrumento de seguimiento es alternativo y es sugerido por CENFOTECH.