

Creatividad en postres de restauración



Creatividad en postres de restauración

Desarrolla tu versión más dulce en este curso donde aprenderás las técnicas de repostería para realizar creaciones innovadoras y creativas.

🍴 ¿Qué serás capaz de hacer al finalizar el curso?

- Aprenderás a trabajar las diferentes técnicas y bases como frutas, helados, verrines, mousses...
- Trabajarás el chocolate en sus diferentes expresiones: bombonería, decoraciones...
- Despertarás tu creatividad repostera, dedicándole especial atención en la decoración.
- Conocerás y ejecutaras las tartas clásicas con las que siempre acertarás.

🍴 ¿A quién va dirigido este curso?

Este curso está dirigido tanto a profesionales como aficionados que sientan interés por mundo gastronómico, en especial, por los postres.

En este curso podrás desarrollar toda tu imaginación y creatividad. Sacarás tu faceta más artística desarrollando: verrines, petit fours, chocolates... Dejarás tu propio sello al fomentar tu imaginación e innovación en un mundo de lo más artístico.

La repostería es un sector en crecimiento y de gran prestigio, ya que, no solo se trata de una parte más del menú sino que es una pieza fundamental en actos y eventos sociales.

🍴 ¿Puedo bonificar este curso?

Toda empresa según la ley 30/2015, de 9 de septiembre, tiene un crédito con cargo a sus seguros sociales para la formación de trabajadores.

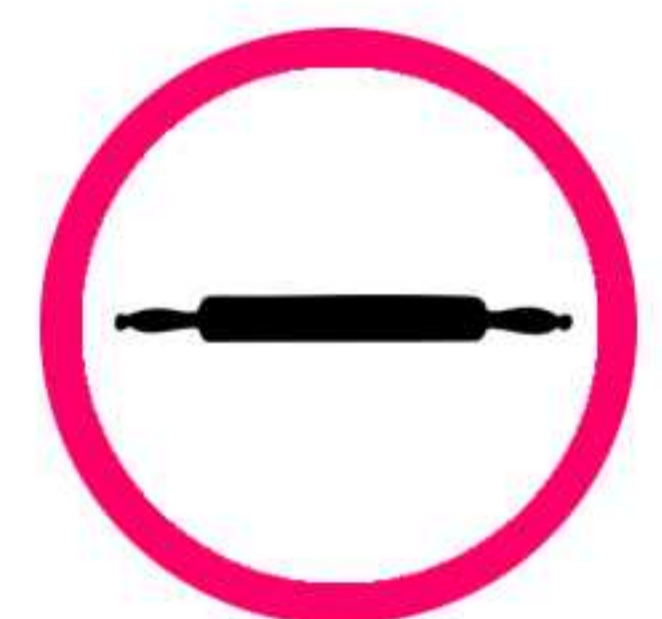
Si el alumno se encuentra en esta situación, la empresa puede bonificar el curso de forma total o parcial en función del saldo disponible.



MODALIDAD:
Presencial



Duración curso
07/03/2022
23/05/2022
Lunes
16.30- 20.30



Precio: 495€
Formación
Bonificable

PLAN DE ESTUDIOS

POSTRES A BASE DE FRUTA

- Elaboración de confituras, mermeladas y coulis.
- Elaboraciones de fruta al vacío
- Aplicación de la cocina molecular a las frutas y purés de frutas

BIZCOCHOS

- Bizcocho simple
- Bizcocho pesado
- Bizcocho con nombre propio

MASAS ESCALDADAS

- Buñuelos
- Profiteroles
- Eclair
- París Brest
- Rellenos y coberturas de pasta choux

TARTAS CLÁSICAS Y SU ACTUALIZACIÓN

- Tarta Sacher y su versión
- Tarta Regina y su versión
- Selva negra y su versión
- Tarta de manzana
- Saint Honoré

VERRINES

- Elaboración de Verrines
- Selección de sabores
- Cromatismo y montaje

ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS Y MOUSSES

- Semifríos de ración
- Tarta semifrío
- Decoración de semifríos

PETIT FOURS

- Elaboración de dulces
- Gelatinas
- Frutas secas y confitadas
- Nougatne
- Pastas de té
- Tejas

CHOCOLATE

- Atemporado
- Bombonería simple
- Glaseados
- Decoraciones

HELADOS Y SORBETES

- Diferencias
- Formulación
- Sabores



Calle Segunda, 39. Carbajosa de la Sagrada. (Salamanca)



info@escuelahosteleriasalamanca.es



923.100.991



637.424.846



www.escuelahosteleriasalamanca.es

¿Por qué elegir Formación Presencial?

1

Compañerismo

Encontrarás colegas de formación con los que compartir las mismas inquietudes y actividades. Además de generar contactos del sector.

2

Clases amenas y divertidas

La interacción entre compañeros hace que las clases sean más dinámicas y participativas.

3

Orientación personalizada

Al tener un profesor especializado en la materia, puede ayudar y aconsejar sobre que líneas y motivaciones puede seguir el alumnado sobre salidas laborales o formativas.

4

Rápido aprendizaje

El refuerzo visual y acústico de los conceptos, además de la interacción, produce que el aprendizaje, no solo sea más rápido sino que perdure más tiempo en nuestra memoria.

5

Motivación

Las actividades grupales nos producen una mayor motivación al compartirlo en sociedad.

6

Flexibilidad de contenidos

Dentro del programa se realizan diferentes actividades adaptadas al grupo realizando más incidencia donde el grupo lo requiera.

7

Agilidad en la resolución de dudas

Las dudas son resueltas al momento, según se va avanzando en la materia. Esto permite una comprensión más rápida del temario al adquiriendo poco a poco.

8

Generación de ideas

Las actividades en grupo siempre son más creativas al fomentarse la inspiración entre compañeros.

9

Adaptación a los alumnos

En función del bagaje de cada grupo, se pueden adaptar los casos prácticos u otras actividades programadas.

10

Cercanía

Al tener un contacto directo, el trato humano es mayor y se comparten más experiencias que las propiamente formativas.