Repostería

Repostería

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Ubicar la actividad repostera dentro del contexto de trabajo como empresa independiente o como departamento, identificando los distintos tipos existentes, así como las categorías de los profesionales que en ella trabajan. - Conocer e identificar las condiciones idóneas de los locales de repostería que se deben respetar en el trabajo diario de los obradores. - Conocer y manejar las máquinas, utensilios, y demás instrumentos presentes en las empresas o departamentos de pastelería, evitando riesgos de accidentes durante su uso. - Saber las características de las materias primas, y su uso más frecuente en pastelería tradicional. - Distinguir cada tipo de masa culinaria, y saber su comportamiento, y características organolépticas, para usarla en la preparación más idónea. - Preparar todos aquellos materiales, que sirven como preparaciones auxiliares en la mayoría de las recetas de repostería, usándolas con criterio y de manera coherente.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1. La empresa o departamento de pastelería
- Descripción
- Los profesionales pasteleros
- Condiciones del local
- Desarrollo del trabajo
- Maquinaria necesaria para la actividad
- Utensilios

2. Materias primas
- En seco, deshidratadas, liofilizadas
- Materias líquidas, grasas y otras

3. Las masas
- Masas fermentadas
- Masas batidas
- Masa quebrada (pasta brisa)
- Hojaldre
- Masas para freír
- Mousses
- Pastas

4. Preparaciones auxiliares
- Cremas
- Rellenos
- Baños
- Adornos
- Manipulación del azúcar

© icaformación2024