

FECHAS PREVISTAS PENDIENTE DETERMINAR

REPOSTERIA BASICA (45 HORAS)

OBJETIVOS:

Aprendizaje de elaboraciones básicas de cremas y masas para la realización de diferentes platos dulces.

Elaboración en grupos del recetario.

Desarrollo final de un plato creado por los alumnos con las recetas trabajadas.

Impulsar el trabajo en equipo y motivación para la vida laboral

CONTENIDOS

Seguridad e higiene en el trabajo

Maquinaria y utensilios de repostería

Terminología aplicada a la repostería

Materias primas (diferentes harinas y azúcares)

Masas esponjosas

Cremas básicas

Recetario

A QUIEN VA DIRIGIDO

Desempleados-as que sean mayores de 45 años, de larga duración o en riesgo de exclusión social.