

## **RAMA HOSTELERIA**

FECHAS PREVISTAS PENDIENTE DETERMINAR

# **REPOSTERIA CREATIVA PARA EVENTOS (45 HORAS)**

### **OBJETIVOS:**

---

Aprendizaje de elaboraciones complejas 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

Técnica al vacío para platos dulces

Materias primas

Recetario

### **A QUIEN VA DIRIGIDO**

---

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