



PASTELERÍA PARA ESTE CURSO DESARROLLAME UN PROGRAMA DE ESTUDIO DETALLADO

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

El objetivo general de este curso es proporcionar a los participantes las habilidades necesarias para manejar y operar una pastelería de manera eficiente, asegurando la calidad del producto y la satisfacción del cliente.



Objetivos específicos

- Entender los principios básicos de la pastelería.
- Desarrollar habilidades prácticas en la preparación de productos de pastelería.
- Aplicar técnicas de gestión para optimizar la operación de una pastelería.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Modulo 1: Introducción A La Pastelería

- Principios básicos de la pastelería
- Tipos de ingredientes usados
- Normas de higiene y seguridad
- Ejercicio práctico: Identificación de ingredientes

Modulo 2: Técnicas Básicas

- Uso adecuado de herramientas
- Técnicas de batido y amasado
- Métodos de cocción
- Conservación de productos
- Ejercicio práctico: Preparación de masas básicas

Modulo 3: Pasteles Y Tartas

- Preparación de bizcochos
- Técnicas de relleno y cubierto
- Decoración básica
- Tipos de tartas
- Ejercicio práctico: Elaboración de un pastel decorado

Modulo 4: Panadería Dulce

- Preparación de croissants
- Técnicas para brioches
- Elaboración de bollería variada
- Métodos de fermentación
- Ejercicio práctico: Horneado de panes dulces

Modulo 5: Postres Individuales

- Variedades de mousse
- Preparación de tartaletas
- Técnicas de montaje de postres
- Decoración con frutas
- Ejercicio práctico: Creación de postres individuales

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl