

Temario de capacitación Repostería y Decoración:

30 horas de capacitación

- Repostería, higiene, presentación y reglamento
- Pasteles
- Repostería básica
- Decoración básica
- Introducción, Reglas oro, Utensilios y Aparatos Medidas y equivalencias, materias primas
- Pasteles grasa, ángel, chiffon, hojaldre
- Chocolates, trufas y figuras
- Tartas, pays
- Galletas, gelatinas, mermeladas y conservas
- Uvas y sus usos, betún y bordes armado de mangas, Bordes moños, letras
- Tejido y canasta, Rosas y hojas

Metodología de aprendizaje:

La metodología se basa en la aplicación de métodos activos de enseñanza, técnicas de trabajos en grupos y ejemplos prácticos. Los instructores desarrollarán utilizando material de apoyo como: medios audiovisuales, talleres de cocina entre otros. Se realizarán talleres y prácticas controladas.