

TÉCNICAS PRÁCTICAS DE PASTERERÍA Y REPOSTERÍA

(CÓDIGO SENCE N° 1237837436)



¿A quién está dirigido?

Personal administrativo, contable y de ventas de empresas del rubro hotelero, servicios turísticos, casinos, y gastronomía en general, que les interese incursionar en la industria vitivinícola, ya sea en administración, elaboración, producción y gestión proyectos del rubro o que a futuro deseen desempeñarse en dichos ámbitos laborales.

Objetivos

Al finalizar el curso el participante será capaz de:

- Preparar en forma eficaz las masas y cremas básicas para la elaboración de cualquier confección de pastelería y repostería.
- Elaborar y presentar confecciones de pastelería y repostería tanto nacional como internacional.
- Elaborar y presentar confecciones de chocolatería y confitería.
- Aplicar estrictas normas de higiene y prevención de riesgos.

Contenidos del curso

Identificar los conceptos básicos de la gastronomía y la pastelería.

- Introducción a la gastronomía.
- Batería y utensilios dentro de una cocina.
- Introducción a la pastelería.
- Técnicas gastronómicas.

· El reconocimiento de las materias primas básicas y sus cualidades

Aplicar estrictas normas de higiene, manipulación y conservación de alimentos

- La higiene en la empresa gastronómica.
- Fuentes de contaminación.
- Factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos.
- Enfermedades transmitidas por alimentos.
- Agentes causantes.
- Prevención y control.
- Manipulación de los alimentos.
- Conservación de los alimentos métodos y controles de almacenamiento.

Elaborar masas, cremas y batidos para la creación de pastelería y repostería

Masas Bases · Cremas Básicas · Batidos.

Preparar postres clásicos y modernos para restaurantes de categoría,
Elaborar y presentar confecciones de chocolatería, chocolates amargos, con leche y blanco.
Utilizar técnicas de decoración para pastelería y repostería.
Técnicas de decoración.

Contenidos sujetos a cambio que el profesor estime conveniente.

Fecha y Horario

Desde el 4 de septiembre del 2010 al 15 de Enero de 2011
Sábados de 9:00 a 12:00 hrs. (50 Horas)

Lugar

Dieciocho 145, Santiago Centro.

Valor

\$ 200.000.- por persona.-
Alumno ICEL 50% Dcto. \$ 100.000.-

Consultas e Inscripciones

Teléfonos: (02) 439 99 99

Inscripciones hasta el 15 de Agosto de 2010 en Admisión de:
Dieciocho 145, Alameda 2520, Of. de República en Alameda
2268 o al mail: bfrias@icel.cl

Horario de Atención

Casa Central Dieciocho 145, Santiago Centro.
De 08:00 hrs. a las 20:00 hrs.

Forma de pago

3 cuotas, Ago, Sep y Oct. Se debe firmar pagaré.

Éstos se dictarán sólo con un número mínimo de 12 alumnos por curso.



Actividad/es de capacitación autorizada/s por el SENCE para los efectos de la franquicia tributaria de capacitación, no conducente/s al otorgamiento de un título o grado académico.