

ELABORACIONES PARA PASTELERIA Y REPOSTERIA



- **Nombre completo:**
ELABORACIONES PARA PASTELERIA Y REPOSTERIA
- **Fecha de inicio:**
17/10/2024
- **Fecha de inscripción:**
16/09/2024
- **Duración:**
100 horas
- **Tipo:**
Subvencionado
- **Modalidad:**
Presencial
- **Importe del curso:**
0.00 €
- **Bonificación:**
0%



Objetivos Del Curso

OBJETIVOS

Aplicar los fundamentos y técnicas de preparación de las principales elaboraciones de pastelería y repostería.

CONTENIDOS

1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA.

2. MATERIAS PRIMAS

3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA.

4. TÉCNICAS DE COCINA EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES

APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

5. POSTRES ELEMENTALES.