coremsa formación

CURSO 100% GRATUITO · TRABAJADORES

Pastelería: postres para restauración

Especialidad formativa HOTR0038 · Hostelería y turismo

Elabora y emplata postres de restaurante con técnica profesional. Sin conocimientos previos.

20 h
de formación

Online
teleformación a tu ritmo

0 €
curso subvencionado

Baleares
para personas trabajadoras

coremsaformacion.com

900 102 264

Sobre el curso

El curso gratuito de Pastelería: postres para restauración te enseña a elaborar y emplatar postres de restaurante con técnica profesional. En 20 horas online aprenderás a organizar una despensa básica de pastelería, a preparar postres a base de azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras y masas, y a presentarlos en el plato con manga, cornets y técnicas de decoración.

¿Qué es la pastelería de restauración?

Es la parte de la cocina que se encarga de los postres que se sirven en restaurantes, hoteles y catering: elaboraciones pensadas para prepararse a diario, conservarse bien y presentarse de forma atractiva en el plato.

Objetivos

El objetivo del curso es que sepas elaborar y presentar postres usando los equipos y utensilios de repostería y siguiendo las normas y procedimientos adecuados. Al terminar sabrás:

- Organizar una despensa básica de pastelería: harinas, azúcares, huevos, lácteos, grasas, cacao, frutas, gelatinas y aromas.
- Entender cómo se componen, elaboran y conservan las preparaciones básicas de pastelería.
- Combinar preparaciones a base de azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras y masas para crear postres.
- Conocer cómo se trabajan las preparaciones básicas a nivel industrial.
- Emplatar cada tipo de postre con manga, cornets y otras técnicas de decoración.
- Elegir la vajilla adecuada para lucir el postre.

Contenidos

1. La despensa básica de pastelería: harinas, azúcares y edulcorantes, huevos, levadura, leche, nata, aceites, mantequilla y grasas, cacao y derivados, frutas, mermeladas y confituras, yogures, gelatinas, especias, aromas y decoración comestible.
2. Elaboración de postres: fundamentos de las preparaciones básicas, combinaciones a base de azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras y masas, y preparaciones básicas a nivel industrial.
3. Presentación en el plato: técnicas según el tipo de postre, uso de manga y cornets, decoración con frutas, cremas y chocolate, y la importancia de la vajilla.

Requisitos

- Residir en las Islas Baleares.
- Cabecera de nómina o vida laboral.
- DNI / NIE vigente (con permiso de residencia).

Ficha del curso

Código: HOTR0038

Familia profesional: Hostelería y turismo

Duración: 20 horas

Modalidad: online (teleformación)

Precio: gratuito, curso subvencionado

Perspectivas laborales

En las Islas Baleares el turismo y la hostelería son clave para el empleo, y restaurantes, hoteles y catering necesitan personal que sepa preparar y presentar postres. Este curso te ayuda a crecer o a cambiar hacia puestos como:

- Ayudante de cocina o de pastelería.
- Cocinero/a en restaurantes, hoteles y empresas de catering.
- Responsable de postres en cocinas pequeñas.

También te sirve si ya trabajas en cocina y quieres mejorar tu carta de postres, o si tienes o quieres abrir un bar o restaurante.

¿Quieres apuntarte?

Las plazas son limitadas. Déjanos tus datos o llámanos y te informamos de las próximas fechas de inicio y de cómo inscribirte.

LLÁMANOS GRATIS
900 102 264

MÁS INFORMACIÓN
coremsaformacion.com