



Realizá postres y productos de pastelería con presentaciones novedosas y diferentes para cada tipo de evento, obteniendo productos sabrosos y delicados de calidad. Incursoná en el mundo de la repostería y la panadería, develando los secretos de los especialistas. Adquirí los conocimientos para ser un profesional de la pastelería!

Duración: 1 año

Modalidad de cursado: semipresencial

Carga horaria: 6hs semanales

Materias:

1º año

Panadería y pastelería I

Seguridad e higiene

Adm y marketing gastronómico

Francés



Temario

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Utensilios e instrumentos de pastelería. Variedades de harina. Variedades de azúcar. Masas quebradas. Masas secas. Masas de manga. Masas Quebradas. Sablée. Brisée; Sucrée. Masas Batidas Livianas. Crema de manteca. Pionono. Masas Batidas Pesadas. Levados. Tipos de levados. Budines. Merengues. Merengue francés. Merengue de cacao. Merengue italiano. Merengue suizo. Crema con base de leche. Cremas con base de huevos. Levadura. Fermentación. Agua. Sal. El Pan. Reseña histórica. Proceso de elaboración. Panes con harina integral y cereales. Pizza. Focaccia. Mejorantes naturales y artificiales (aditivos). Panes saborizados. Panes enriquecidos. Masa de brioche. Masa batida de levadura. Hojaldre. Masa de hojaldre básico (tres tipos). Crema pastelera. Productos de hojaldre. Hojaldre de levadura. Masas dulces de levadura no hojaldradas. Crema pastelera. Masa danesa. Masa vienesa. Factura danesa. Masa Laminada. Masa Philo. Hojaldre frito. Masa bomba. Crema chibouste. Masas. Gelatina. Tipos y usos. Procesos de obtención. Mousses. Chocolate: Historia. Clases de chocolates. Métodos de Templado. Pastelería Inglesa Afternoon tea (el té de la tarde). Variedades de té. Pastelería Alemana. Torta alemana. Pastelería centroeuropea. Pastelería Italiana. Decoración de tortas. Fondant extendido. Forrado de tortas. Glasé real. Adornos con glucosa, figuras de chocolate. Los helados. Granita. Ganache. La navidad y sus tradiciones gastronómicas. Turrones. Rosca de Reyes. Petits fours.

SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS

Terminología. Higiene alimentaria. Higiene personal. Bacterias, intoxicación alimentaria, prevención de intoxicación alimentaria. Contaminación de los alimentos. Almacenamiento de alimentos. Descongelación de alimentos. Diseño del local de manipulación de alimentos. Disposición y almacenamiento de basuras y desperdicios. La limpieza y desinfección de locales. Control de plagas. Las leyes relacionadas con los alimentos y la higiene alimentaria

ADMINISTRACION Y MARKETING GASTRONÓMICO

Administración y administradores. Conceptos preliminares. Proceso de planeamiento. Proyecto. Leyes de Marketing. Controles: sistemas y normas. Dirección y liderazgo. Organización. Entorno de las organizaciones. Proceso organizativo. Estrategias. Búsqueda del cliente (Clienting).

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 2 MESES

El ceremonial: sus orígenes. El ceremonial empresario y social. Ley de precedencia. La venta de los eventos. Montaje de auditorios y salones.

FRANCES 8 MESES Y MEDIO – 1 HORA SEMANAL – ONLINE Vocabulario básico. Saludos. Presentaciones. Verbos “être, avoir, faire, aller”. Nacionalidades. Profesiones. Los números. Artículos definidos e indefinidos. Pronombres. Vocabulario simple de bebidas y comidas. Verbos “prendre, vouloir, préférer”. Participios. Negación. La gastronomía francesa. Desayuno, almuerzo, cena. Entradas, plato principal, postres. Las regiones de Francia y su gastronomía. Utensilios de cocina. Electrodomésticos. Frutas. Legumbres. Condimentos. Verduras. Expresiones de cantidad. Pescados y frutos de mar. Recetas. Traducciones. Vinos. Vocabulario técnico gastronómico. Prácticas de preparación de menús y cartas.