



ESPECIALITZACIÓ EN REBOSTERIA - CETT

CURS D'ESPECIALITZACIÓ DE REBOSTERIA: Curs complet



Preu: ~~750.00€~~ **675.00€**

Horari:: 15:00- 21:00h

Data del curs:: 01/10/2016

Impartit per: Ivan Guill

Lloc:

¡OFERTA! 10% de descompte

Con la colaboración de:



Image not readable or empty
Logo_campus_CETT_NEW.jpg

Â

CURSÂ D'ESPECIALITZACIÓ EN REBOSTERIA Â Â 5a Edició

Curs intensiu, 100% pràctic, pensat per a professionals que volen perfeccionar les seves habilitats de rebosteria o aficionats que vulguin adquirir un alt nivell de coneixements.

Amb la col·laboració del del [CETT](#), Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia.

Professor homologat per CETTÂ : Iván Guill

Ubicació: Cookiteca Santaló

Â

DESCRIPCIÓ

El curs complet té una durada de 9 setmanes; repartides en 8 sessions de 6 hores cadascuna, més una sessió d'avaluació. (Total 54h)

Cada dissabte de 15 a 21h

Cada sessió inclou 15 minuts de descans i 15 min per elaborar conclusions i recollir l'aula després de les pràctiques.

El curs s'inicia el 1 d'octubre de 2016.

Temari:

SESSIÓ 1. Pa de pessic: masses batudes i masses pesades.

SESSIÓ 2. Cremes bàsiques de pastisseria: amb base de gema, amb fàcula, de fruites, amb base de greix, de fruits secs, altres cremes o salses.

SESSIÓ 3. Masses bàsiques: "quebradas o triables", masses líquides.

SESSIÓ 4. Masses fermentades II: pans

SESSIÓ 5. Masses fermentades II: broixeria simple. broixeria fullada, babás i savarins.

SESSIÓ 6. Xocolata: temperat, banys, salses, ganaches

SESSIÓ 7. Merengues: francès o ordinari, italià, suís o sec.

SESSIÓ 8. Noves tècniques de rebosteria: textures, gelificants, emulsions i espesants.

SESSIÓ 9. Avaluació final

L'Avaluació Final tindrà el següent contingut:

• Lliurament del treball realitzat per l'alumne

• Exercici teòric

• Exercici pràctic

Avaluació:

A partir de les tècniques apreses en el curs, els alumnes hauran de realitzar un treball abans del dia de l'avaluació el contingut es concretarà en la Sessió 8.

Condicions:

• Per rebre el diploma Cookiteca-CETT s'haurà de realitzar el curs complet (54 hores)

• Cookiteca proporciona tot el material necessari per desenvolupar el curs.

• Totes les creacions realitzades podran dur-se a casa

• S'avaluarà als alumnes de forma contínua, a més de l'exercici final.

• Es pot assistir a classes soltes, encara que amb això no obtindrà el diploma.

•

¿COM APUNTAR-SE?

Properes dates: 1 d'octubre de 2016

Horari: Sábados de 15 a 21h.

.....

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com