

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

ESPECIALIZACIÓN EN REPOSTERÍA- CETT

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN REPOSTERIA: curso completo



Precio: ~~750.00€~~ **675.00€**

Horario: 15:00- 21:00h

Fecha del curso: 01/10/2016

Impartido por: Ivan Guill

Lugar:

OFERTA: 10% de descuento

Con la colaboración de:



Image not readable or empty
Logo_campus_CETT_NEW.jpg

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN REPOSTERÍA 5a Edición

Curso intensivo, 100% práctico, pensado para profesionales que quieren perfeccionar sus habilidades de repostería o aficionados que quieran adquirir un alto nivel de conocimientos.

Con la colaboración del [CETT](#), Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia.

Profesor homologado por CETT : Iván Guill

Ubicación: Cookiteca Santaló

DESCRIPCIÓN

El **curso completo** tiene una **duración de 9 semanas**; repartidas en **8 sesiones de 6 horas cada una**, más una **sesión de evaluación. (Total 54h)**

Cada sábado de 15 a 21h

Cada sesión incluye 15 min de descanso y 15 min para elaborar conclusiones y recoger el aula después de las prácticas.

El curso se inicia el 1 de octubre de 2016.

Temario:

SESIÓN 1. Bizcochos: masas batidas y masas pesadas.

SESIÓN 2. Cremas básicas de pastelería: con base de yema, con fécula, de frutas, con base grasa, de frutos secos y otras cremas o salsas.

SESIÓN 3. Masas básicas: quebradas o triables y masas líquidas

SESIÓN 4. Masas fermentadas I: panes

SESIÓN 5. Masas fermentadas II: bollería simple, bollería hojaldrada, babás y savarines.

SESIÓN 6. Chocolate: atemperado, baños, salsas, ganaches

SESIÓN 7. Merengues: francés u ordinario, italiano, suizo o seco.

SESIÓN 8. Nuevas técnicas de repostería: texturas, gelificantes, emulsiones y espesantes.

SESIÓN 9. Evaluación final

La Evaluación Final tendrá el siguiente contenido:

- Entrega del trabajo realizado por el alumno
- Ejercicio teórico
- Ejercicio práctico

Evaluación:

A partir de las técnicas aprendidas en el curso, los alumnos deberán realizar un trabajo antes del día de la evaluación cuyo contenido se concretará en la Sesión 8.

Condiciones:

- Para recibir el diploma de **Cookiteca- CETT deberá realizarse el curso completo (54 horas)**
- **Cookiteca proporciona todo el material** necesario para desarrollar el curso.
- Todas las creaciones realizadas podrán **llevarse a casa**
- Se evaluará a los alumnos de forma continua, además del ejercicio final.
- Se puede asistir a clases sueltas, aunque con ello no se obtendrá el diploma.

¿CÓMO APUNTARSE?

Próximas fechas: INICIO 1 de octubre de 2016

Horario: Sábados de 15 a 21h.

Lugar: Cookiteca Santaló - 93 2004122 email: santalo@cookiteca.com



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com