



CURSOS INTENSIVOS DE OBRADOR

CURSO DE PASTELERÍA (INTENSIVO). RAFA BATALLA

FECHAS:

Del 07/01/2020 al 03/02/2020

OBSERVACIONES:

80 horas 20 sesiones de 4 horas del 07/01/20 al 03/02/20 de 16:00 a 20:00

EL CURSO INCLUYE:

- Formación presencial, teórica, práctica y participativa.
- Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos).
- Utensilios, máquinas y equipos profesionales.
- Ropa de trabajo para el obrador
- Los productos elaborados para ser degustados.
- Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
- Seguro de accidentes.
- Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
- Atención post-curso
- Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.

PRECIO:

1500€

INSCRIPCIÓN: Departamento de Formación del Gremio de Panaderos de Barcelona. Cristina Garcia
cgarcia@gremipabcn.com
Tf. 93.215.55.00

IMPARTICIÓN: Escola de forners de Barcelona, c/ Pau Claris, 141 (baixos). Barcelona.

DESTINATARIOS

Personas interesadas en adquirir las bases técnicas para elaborar los diferentes productos propios de este oficio y arte que conocemos como pastelería.

Se proporcionan pautas de trabajo para ser aplicadas tanto en obradores artesanales y establecimientos de restauración como a nivel particular.

OBJETIVOS

Conocer las materias primeras y sus características.

Conocer y aplicar las técnicas de elaboración de productos con una presentación, forma y textura adecuadas.

Conocer y aplicar las técnicas de decoración y acabados.

DURACION

80 horas distribuidas en 4 semanas de 20 horas cada una.

CONTENIDOS

1. Materias primeras utilizadas en pastelería y repostería: harinas, materias grasas, ovoproductos, lácteos y edulcorantes.
2. Técnicas de elaboración: batido, amasado, tamizado, cocción, laminado.
3. Formulaciones y fichas técnicas.
4. Elaboración de masas: batidas, escaldadas, hojaldre y azucaradas.
5. Elaboración de cremas: de leche, huevo, nata y mantequilla.
6. Elaboración de rellenos dulces y salados.
7. Utensilios y equipos: conocimiento y manejo: manga pastelera y boquilla, cornet, paletas, pinceles, pala de quemar y rodillo..
8. Aplicación de técnicas de frío.
9. Técnicas artesanales de decoración y acabados.

Elaboraciones

Semana 1. Bases, cremas, rellenos y bizcocho.

Planchas, genovés, plancha gioconda, crema pastelera, crema de mantequilla, trufa, mermeladas naturales.

Semana 2. Pasteles clásicos, tartas y mousses básicos.

Pastel massini, pastel de ópera, pastel selva negra, tarta de arroz con leche y melocotón, tarta de peras al vino, tarta de brownie, tarta de crema con fruta natural, brazos de sabores, mousses.

Semana 3. Repostería y hojaldre.

Eclairs, tándem, mini tartaletas, petit four, lionesas, chips dulces y salados, tortel, bandas de fruta.

Semana 4. Iniciación al chocolate.

Rocas, bombones moldeados, músicos.

Construcción de figuras planas.

METODOLOGIA

El planteamiento formativo del curso se basa en que diariamente cada asistente lleva a cabo sus elaboraciones bajo la atención personalizada del formador. Los conocimientos teóricos y prácticos que garantizan una comprensión completa de las tareas realizadas se van presentando progresivamente a lo largo de las cuatro semanas.

Este curso tiene establecido, como criterio didáctico específico que facilita el seguimiento individualizado de cada una de las elaboraciones, que el número máximo de asistentes sea 9.

El mínimo para iniciar el curso es de 6 asistentes.

FORMADOR

Rafa Batalla. Maestro pastelero.

ACREDITACION

Certificado de aprovechamiento del curso.

LUGAR DE REALIZACION

Escuela de panaderos de Barcelona Xavier Vilamala. c/ Pau Claris 141 - bajos. Barcelona.

