

MINI PASTISSERIA



CURS PRESENCIAL

On has comprat aquests pastissos?.. No creuran que els has fet tu mateix!



Atenció
personalitzada

Vols preparar mini pastissos com els de la teva pastisseria favorita a la teva pròpia cuina?. No és necessària una habilitat màgica perquè això succeeixi. Amb aquest curs podràs: conèixer les quantitats i els ingredients exactes i sabràs què fer per a obtenir els mateixos resultats, Desenvolupar el teu propi estil i augmentar la teva confiança per interpretar les receptes.



Classes
presencials

Hi ha una manera de començar aquesta aventura. Aquest curs és prou complet per a persones amb coneixements de pastisseria i prou accessible per als qui comencen. Si tens un esperit creatiu i una curiositat per la pastisseria en petit format aquest curs és per a tu

Objectius

- Consolidar i reforçar continguts i aprenentatges bàsics.
- Aprendre noves tècniques i elaboracions.
- Conèixer els estris, atuell, eines necessaris.
- Conèixer el procés d'elaboració i conservació de les matèries primes i del producte resultant.
- Adquirir autonomia, seguretat i confiança en les elaboracions. per aconseguir les preparacions adients.
- Experimentar amb diferent formats de presentació
- Desenvolupar el teu propi estil
- Aprendre noves tendències de pastisseria

Continguts

- Sessió 1: Presentació Introducció: material, tècniques.
- Sessió 2: Framboisiers
- Sessió 3 : Pionono
- Sessió 4 : Tartaletes de pinya al rom i mousse de llima
- Sessió 5 : Dolçor exòtica
- Sessió 6 : Carolines
- Sessió 7 : Choux citron
- Sessió 8 : Bateau xoc
- Sessió 9 : Pink fruit
- Sessió 10 : Mini baba

**El temari pot tenir alguna modificació*

Metodologia

Curs completament pràctic que es realitza en una aula taller. Els grups de treball consten de dues persones que compartiran l'elaboració així com la neteja i ordre dels estris utilitzats i la posterior recollida de l'espai de treball. En la dinàmica, l'alumnat seguirà les pautes i coneixements teòrics del professorat per la correcta elaboració i seguiment. Cada sessió està dissenyada per adquirir els coneixements necessaris per dur a terme la praxi.

Un cop finalitzada la sessió, l'alumnat s'endurà l'elaboració a casa. Per fer un òptim seguiment de la sessió, es necessita un dossier amb el receptari que el professorat proporcionarà a l'alumnat en format PDF.

Avaluació

Per ser avaluat es farà una prova final d'assimilació de continguts i s'obtindrà una qualificació total com a resultat de l'assoliment dels objectius marcats a l'inici del curs, la higiene i el reciclatge, la participació activa, la capacitat de treball en equip, l'assistència, l'esforç personal i la implicació de l'alumnat envers la matèria.