

Carval Formacion sl

CUM LAUDE

PRESENTACION DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA V

Curso · Online

189 € IVA inc.

Decora de forma creativa los postres y las tortas

Tipología	Curso
Nivel	Nivel intermedio
Metodología	Online
Horas lectivas	10h
Duración	6 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Campus online	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí

Capacítate y supera tus límites con la formación sobre presentación de postres que se suma al catálogo que publica Emagister y que desarrolla Carval Formación SL, mejorando tu perfil laboral, brindándote los conocimientos y habilidades para elaborar postres e implementar técnicas gráficas y formas de emplatar, decorando de forma creativa, incorporando diseños de acuerdo a la ocasión, al tipo de servicio y al estilo, realizando variaciones en las formas, en los ingredientes y sabores entre otros.

El contenido de este programa se basa en 4 módulos que te forman en la preparación y presentación de productos de repostería, identificando los procedimientos según el tipo y los ingredientes utilizados, organizando las tareas en cada fase del proceso, aplicando técnicas en la manipulación para decorar y presentar los platos, creando experiencias únicas para el cliente y teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene alimentaria y prevención de riesgos en el sitio de trabajo.

No esperes más e inscríbete ahora mismo para acceder rápidamente al contenido de este curso Recibe toda la información a través de emagister.com y empieza ahora.

Instalaciones y fechas

Online

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

Preguntas & Respuestas

Opiniones

Logros de este Centro



¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?

Materias

- Decoración
- Higiene alimentaria
- Presentación
- Repostería
- Seguridad alimentaria
- Higiene
- Pastelería
- Acabados
- Platos
- Alimentos
- Online
- Combinaciones
- Dulce
- Emplatados

Profesores

Juan Carlos Guerrero

TUTOR

Temario

Este es el índice del contenido que estudiarás durante tu formación en presentación y emplatado a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

RESUMEN DEL TEMARIO:

1. Decoración y presentación de postres emplatados.

2. Normas y combinaciones básicas.

3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de

productos de postres emplatados