

FICHA TEMÁTICA

Catálogo Emergente

Curso: Bombonería Artística.

Las sesiones de acompañamiento se llevarán a cabo en las sedes y horarios establecidos en forma presencial.

Requisitos:

- Entregar documentación requerida por el IDEFT en tiempo y forma.
- Gusto e interés por los chocolates y todo su arte, cumplir con los marcos normativos relacionados con la higiene de los alimentos, conocer las unidades de medida, innovación.

Objetivo:

Al finalizar el curso el participante proporcionará los conocimientos básicos para elaborar paletas de bombón de diferentes formas y figuras; seguirá los procedimientos establecidos; comercializará y mejorará sus ingresos económicos.

Dirigido a:

Persona con aptitud y actitud positiva relacionada con la preparación de chocolatería y sus derivados, creativa, ama de casa, estudiante, profesional de la cocina, emprendedora gastronómica, con disponibilidad para trabajar en equipo.

Temario:

1. Introducción al curso.
2. Seguridad e higiene.
3. Presentación y manejo de insumos y material.
4. Elaboración de paleta de bombón básica.
5. Elaboración, uso y manejo de pasta comestible.
6. Diseños para ocasión.
7. Creación de diseños propios.
8. Costos.
9. Informática.
10. Sustentabilidad.

Duración:

30 horas.

Compromisos:

- Asistir puntualmente a todas las sesiones.
- Participación activa, colaboración, cooperación e integración grupal.

Documento que se otorgará:

Se entregará al participante constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido y aprobado el curso.