

## FICHA TEMÁTICA

### Catálogo Emergente

#### **Curso: Crepas.**

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 las crepas, 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 elaborará diversos tipos de crepas dulces y saladas partiendo de los rudimentos de la técnica básica; promoverá la producción de recetas de autor con el fin de ofrecer calidad, originalidad, creatividad; llevará un sistema de costos, presupuestos que permitan obtener ganancias; reducirá el costo de los productos; adquirirá elementos de capacitación para facilitar la incursión laboral en establecimientos de alimentos y bebidas; emprenderá un proyecto personal.

#### **Dirigido a:**

Persona con aptitud y actitud positiva relacionada con la preparación de crepas y sus derivados, ama de casa, estudiante de gastronomía, profesional de la cocina, emprendedor gastronómico, creativa, con disponibilidad para trabajar en equipo.

#### **Temario:**

1. Introducción al curso.
2. Seguridad e higiene
3. Historia de las crepas
4. Uso de herramientas y equipo.
5. Ingredientes para masa y rellenos.
6. Crepas saladas y su presentación.
7. Crepas dulces y su decoración
8. Costos.
9. Portafolio de evidencias.
10. Informática.



**IDEFT**  
Instituto de Formación  
para el Trabajo



**Duración:**

15 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.