

FICHA TEMÁTICA

Catálogo Emergente

Curso: Galletería fina.

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 la repostería y todo su arte (galletas), 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 un amplio repertorio de galletas a partir de la comprensión de los elementos técnicos, culinarios y gastronómicos de las recetas en su preparación.

Dirigido a:

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

Temario:

1. Introducción al curso.
2. Seguridad e higiene.
3. Material y equipo.
4. Técnicas de elaboración de galletas.
5. Preparación de galletas.
6. Técnicas de decoración.
7. Control de costos de alimentos y bebidas.
8. Informática.
9. Sustentabilidad.



IDEFT
Instituto de Formación
para el Trabajo



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.