

FICHA TEMÁTICA

Catálogo Emergente

Curso: Panadería Básica.

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 cocinar, preparar alimentos, innovación.

Objetivo:

Al finalizar el curso el participante será capaz de preparar diferentes tipos de tartinas y pastelillos; aplicará diversas técnicas de fondeado de pastel, con base en las medidas de seguridad e higiene establecidas con la finalidad de que su producto sea de calidad y al gusto del cliente.

Dirigido a:

Persona con conocimiento básico en la preparación de alimentos, gusto e interés por cocinar, con aptitud para la innovación, la creatividad y contar con disponibilidad para trabajar en equipo.

TEMARIO:

1. Introducción al curso.
2. Seguridad e higiene
3. Técnica del Fondeo del pastel
4. Preparación de pastelillos
5. Determinación de costos
6. Sustentabilidad
7. Informática

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.