

## FICHA TEMÁTICA

### Catálogo Emergente

#### **Curso: Pastelería 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 la pastelería, 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 preparará diferentes tipos de tartinas y pastelillos; aplicará diversas técnicas de fondeado de pastel, considerando las medidas de seguridad e higiene, con la finalidad de que su producto sea de calidad y al gusto del cliente.

#### **Dirigido a:**

Persona con aptitud y actitud positiva relacionada con la preparación de pasteles y sus derivados, creativa, 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.