



CURSO DE INICIACIÓN A LA PASTELERÍA PROFESIONAL

INICIO 2 DE NOVIEMBRE 2016

Con este curso de Iniciación a la Pastelería Profesional el alumno podrá adentrarse en el apasionante mundo de la pastelería y repostería, trabajando sobre las bases tradicionales y artesanas pero aplicando modernas técnicas de elaboración y el uso de la imaginación y la innovación como elementos diferenciadores.

El curso, avalado por un equipo docente de reconocidos profesionales y por la experiencia de más de 23 años dedicados a la formación, también permitirá al alumno desarrollar habilidades prácticas en un entorno real, integrándose en el sistema de trabajo del obrador de nuestra Escuela y de nuestro Restaurante.



CON EL AVAL DE



DIRIGIDO A:
INTERESADOS EN
INICIARSE EN TÉCNICAS DE
PASTELERÍA Y
REPOSTERÍA

DURACIÓN DEL CURSO:
5 SEMANAS

MODALIDAD: PRESENCIAL

HORARIO:
LUNES, MARTES Y
MIÉRCOLES DE 16.30 A
20.30

METODOLOGÍA:
CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

TITULACIÓN:
DIPLOMA ACREDITATIVO

PLAZAS LIMITADAS:
12 ALUMNOS POR EDICIÓN

INFORMACIÓN Y ADMISIONES

ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA DE SEVILLA
Camino de los
Descubrimientos, 2.
Isla de la Cartuja, 41092
Sevilla

www.esh.es
escuela@esh.es

 954 29 30 81

¿QUÉ VAS A APRENDER?

- A REALIZAR PREPARACIONES BÁSICAS PARA PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN DE MASAS, PASTAS Y OTRAS ELABORACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.
- A CONOCER Y TRATAR LAS MATERIAS PRIMAS HABITUALES EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
- A REALIZAR TERMINACIONES Y DECORACIONES DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA VARIADAS: CREMAS Y RELLENOS, POSTRES, HELADOS, CHOCOLATES.

CONTENIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS

TEMA 1 CREMAS Y RELLENOS

Crema inglesa
Crema pastelera
Cremoso de chocolate
Puding diplomático
Crema catalana
Leche frita

TEMA 2 MASAS FRIABLES

Crumble y streusel
Tartaleta de manzana (masa sablé)
Quiche lorraine (masa a foncer)
Brisé de praline con coulant de chocolate
Sablé bretón de pistacho
Hojaldre
Tarta Tatin

TEMA 3 MASAS FERMENTADAS

Croissant
Brioche
Donet
Pan chapata
Ensaïmada
Pan de mantequilla

TEMA 4 MASAS BIZCOCHADAS

Sobao
Brownie
Soletilla
Sacher. Tarta Opera
Genovés. Tarta San Marcos
Plum cake

TEMA 5 TARTAS

Tarta Guadalquivir
Tarta Siciliana
Tarta Sacher
Tarta Tiramisú
Tarta Delicias Blancas
Tarta de Santiago

TEMA 6 MIGNARDISES

Mini financier
Bombones
Tejas de almendra
Gominola de cítricos
Rocas
Buñuelos de viento
Profiteroles

TEMA 7 ELABORACIONES CON

Lácteos y huevos
Jarabes, baños, coberturas y mermeladas
Pastas, mignardises y petit fours
Salsas y coulis
Sorbetes y helados
El chocolate

TEMA 8 POSTRES EN RESTAURACIÓN

Decoración
Presentaciones
Trabajo con azúcar

PRECIO DEL CURSO

- Pago único: **1.200 €**
- Pago fraccionado:
 - 800 € a la reserva de plaza
 - 400 € a abonar durante la primera semana de curso