

Sobre el curso

Este curso entrega las herramientas necesarias que son imprescindibles para trabajar en Panadería y repostería de manera segura y acorde a los requisitos de seguridad. Por otra parte, adquirirás conocimientos de los procedimientos que se necesitan para emprender en este oficio, preparar recetas y conocer los distintos tipos de materiales necesarios para poder realizar este oficio de manera segura.

Detalles

⇄ Cod. Sence 1238039872

🕒 96 horas

☰ Nivel 2

💰 526.400

Que aprenderás

Revisar los principales ingredientes y preparaciones de recetas en Panadería y repostería, aprendiendo sobre los diferentes tipos de masas que se utilizan en estas preparaciones. Finalmente, los participantes deben aplicar las técnicas de seguridad que permiten la preparación inocua de recetas en panadería y repostería.

Contenido del curso

1 - Emprendiendo

- Descubriendo problemas e identificando oportunidades
- ¿Que es una propuesta de valor?
- Diseñando nuestro modelo de negocios

2 - Ingredientes y preparaciones básicas

- Ingredientes básicos
- Técnicas básicas para la elaboración de productos

3 - Preparación de recetas

- Tipos de masas
- Receta de repostería
- Receta de panadería

4 - Higiene y seguridad

- Higiene y seguridad en el área de trabajo
- Higiene y seguridad del personal de trabajo
- Herramientas y equipos de trabajo
- Equipos básicos para panadería y repostería
- El horno