

**GRATUITO**  
Beca de 3€/día



**+45**

Fecha: 20 de mayo al 24 de junio de 2024

 **120 h.** 

# Repostería Creativa

PARA PERSONAS ENTRE 45 Y 60 AÑOS  
QUE SE ENCUENTREN EN SITUACION DE DESEMPLEO



**INSCRIPCIONES:**

Enrique Bermúdez Ballesteros.  
**Teléfono:** 925 28 54 28 Extensión 430  
**Email:** ebermudezb@camaratoledo.com

**IMPARTICIÓN:**

**Lugar:** Vivero de Empresas de la Cámara de Comercio de Toledo (c/Dinamarca, 4. Toledo) y en la Escuela de Gastronomía de Toledo (c/ Río Cabriel, 1).

**Días:** de lunes a viernes

**Horario:** 8:30 a 13:30 h.



+45

# Repostería Creativa

---

## DURACIÓN

120 horas.

## LUGAR

Vivero de Empresas de la Cámara de Comercio de Toledo (c/Dinamarca, 4. Toledo) y en la Escuela de Gastronomía de Toledo (c/ Río Cabriel, 1).

## HORARIO

De lunes a viernes  
de 8:30 a 13:30 horas

## DIRIGIDO

A personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral

## METODOLOGÍA

Presencial

## PRECIO

Gratuito

## TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo

## OBJETIVOS

Aprender cómo se pueden hacer dulces en la cocina, sabiendo medir ingredientes y siguiendo las instrucciones de una receta. Dominar técnicas de horneado, decoración y presentación de las elaboraciones. Instruirse en materia de compras de productos y materias primas de repostería y pastelería, así como en la seguridad alimentaria.

# Repostería Creativa

---

## CONTENIDOS

### **MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA CREATIVA**

- A. Historia y evolución de la repostería creativa.
- B. Equipamiento básico y utensilios específicos.
- C. Higiene y seguridad en la repostería creativa.

### **MÓDULO 2: PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE BIZCOCHOS**

- A. Tipos de bizcochos y bases para tartas.
- B. Rellenos y coberturas.
- C. Técnicas de nivelación y alisado de tartas.
- D. Decoración con fondant y pasta de modelar.

### **MÓDULO 3: MODELADO DE FIGURAS Y PERSONAJES**

- A. Creación de figuras en pasta de modelar.
- B. Modelado de personajes y animales.
- C. Uso de herramientas y detalles realistas.

### **MÓDULO 4: GALLETAS DECORADAS**

- A. Preparación de la masa para galletas.
- B. Técnicas de decoración con grasa real.
- C. Pintura comestible y aerógrafo en galletas.

### **MÓDULO 5: PASTELES TEMÁTICOS**

- A. Diseño y planificación de pasteles temáticos.
- B. Montaje y decoración de pasteles.
- C. Técnicas avanzadas de decoración.
- D. Pasteles de bodas y eventos especiales.

### **MÓDULO 6: CUPCAKES CREATIVOS**

- A. Preparación de la masa para cupcakes.
- B. Decoración con manga pastelera y fondant.
- C. Temáticas y topping para cupcakes.

### **MÓDULO 7: CHOCOLATE Y TRUFAS**

- A. Templado de chocolate.
- B. Creación de figuras de chocolate.
- C. Elaboración de trufas y bombones.