

CURSO EMPRENDIMIENTO EN EL SECTOR DE LA REPOSTERÍA CREATIVA

Toledo

¡Plazas limitadas!!

-  **Fecha:** Primera quincena de noviembre
-  **Lugar:** Vivero de Empresas
C/ Dinamarca, 4 45006 Toledo y
Escuela de Gastronomía
C/ Río Cabriel S/N 45007 Toledo
-  **Horario:** De 8:30 a 13:30
-  **Duración:** 120 horas

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

TI. 658 436 278
esperanza@camaratoledo.com

Curso Gratuito

- Beca para ayuda del transporte 3€/día
- Edad de 17 a 64 años
- Bolsa de empleo
- Personas trabajadoras y desempleadas

EMPRENDIMIENTO EN EL SECTOR DE LA REPOSTERÍA CREATIVA

DURACIÓN

120 horas

LUGAR

Formación teórica: Vivero de Empresas (Calle Dinamarca, 4)

Escuela de Gastronomía
C/ Río Cabriel S/N 45007 Toledo.

HORARIO

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

DIRIGIDO

A cualquier persona interesada en formarse en este ámbito, que necesite apoyo en aspectos clave del emprendimiento, o bien antes de constituirse como empresa, o bien durante su actividad, mejorando sus competencias emprendedoras y empresariales.

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo

METODOLOGÍA

Presencial

PRECIO

Gratuito

OBJETIVOS

- 1) Desarrollar la creatividad culinaria
- 2) Conocer y aplicar técnicas avanzadas de cocina
- 3) Mejorar la presentación y emplatado
- 4) Gestionar un negocio culinario
- 5) Desarrollar habilidades prácticas
- 6) Conocer y utilizar ingredientes de calidad
- 7) Fomentar la cultura gastronómica
- 8) Crear un portafolio culinario

EMPRENDIMIENTO EN EL SECTOR DE LA REPOSTERÍA CREATIVA

PROGRAMA FORMATIVO

Módulo 1: Emprender un Negocio.

- 8.1. Factores de Viabilidad y Factibilidad de un Proyecto Empresarial.
- 8.2. Plan de Empresa.
- 8.3. Mercado.
- 8.4. Producción.
- 8.5. Organización.
- 8.6. Económico-Financiero.
- 8.7. Hoja de Ruta.
- 8.8. Gestión del Proyecto.

Módulo 2: Introducción a la Repostería Creativa

- 1.1. Historia y evolución de la repostería creativa.
- 1.2. Equipamiento básico y utensilios específicos.
- 1.3. Higiene y seguridad en la repostería creativa.

Módulo 3: Preparación y Decoración de Bizcochos

- 2.1. Tipos de bizcochos y bases para tartas.
- 2.2. Rellenos y coberturas.
- 2.3. Técnicas de nivelación y alisado de tartas.
- 2.4. Decoración con fondant y pasta de modelar.

Módulo 4: Modelado de Figuras y Personajes

- 3.1. Creación de figuras en pasta de modelar.
- 3.2. Modelado de personajes y animales.
- 3.3. Uso de herramientas y detalles realistas.

Módulo 5: Galletas Decoradas

- 4.1. Preparación de la masa para galletas.
- 4.2. Técnicas de decoración con glasa real.
- 4.3. Pintura comestible y aerógrafo en galletas.

Módulo 6: Pasteles Temáticos

- 5.1. Diseño y planificación de pasteles temáticos.
- 5.2. Montaje y decoración de pasteles.
- 5.3. Técnicas avanzadas de decoración.
- 5.4. Pasteles de bodas y eventos especiales.

Módulo 7: Cupcakes Creativos

- 6.1. Preparación de la masa para cupcakes.
- 6.2. Decoración con manga pastelera y fondant.
- 6.3. Temáticas y toppers para cupcakes.

Módulo 8: Chocolate y Trufas

- 7.1. Templado de chocolate.
- 7.2. Creación de figuras de chocolate.
- 7.3. Elaboración de trufas y bombones.