

PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE TORTAS INTERNACIONALES

OBJETIVO

Preparar y decorar tortas internacionales de acuerdo a normas y técnicas practicadas en taller y en base a recetarios internacionalmente válidos.

TEMARIO

Módulo I / NORMATIVAS Y REGLAMENTACIÓN VIGENTE

1. Requisitos Legales y Reglamentarios.

Módulo II / HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Higiene personal y ambiental.
2. Microorganismos.
3. Enfermedades transmitidas por los alimentos.
4. Contaminación de alimentos.
5. Exigencias sanitarias.

Módulo III / BIZCOCHOS

1. Mediano blanco, chocolate.
2. Pesado blanco, chocolate.
3. Tortas: chocolate, molino, le gateaux, capuchino, kirsch, trufa, sacher, amapola, nuez especial, manjar, irlandesa, pranilé, suprisse, sacrapantina.

Módulo IV / MERENGUE ITALIANO

1. Lúcumá, frutilla.

Módulo V / MASA PANQUÉ

Naranja, vainilla, chocolate.

Módulo VI / CREMAS

1. Chantilly.
2. Mantequilla.
3. Vainilla.
4. Naranja.
5. París.

DURACIÓN

30 Horas Cronológicas.

CÓDIGO SENCE

06-03-0114-05

METODOLOGÍA

Exposición y demostración del relator. Imitación de los alumnos supervisados por el instructor.

PRE-REQUISITOS

Lecto-Escritura, Condiciones físicas y condiciones de salud compatibles con la Actividad.

MATERIAL DIDÁCTICO

Los participantes reciben un manual con los contenidos tratados en cada tema. Además, considera la entrega de guía de preparaciones.