CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA

Formación TÉCNICO Repostero

Curso presencial con valor Oficial SEP

SEP
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

VILLAHERMOSA; TAB.

Adquiere habilidades y destrezas y fórmate como un ***Repostero Profesional.***

www.cursosdecocina.com.mx

Objetivo *general*

CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA

El participante elaborará y aprenderá diversos productos de ***panadería, pastelería y repostería***, siguiendo estándares de calidad, sanidad e higiene, basándose en ***técnicas y procedimientos*** adecuados para preparar productos de excelente calidad que le ayudaran a desarrollarse profesionalmente o ***emprender su propio negocio***.

100% *práctico*



www.cursosdecocina.com.mx

CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA

Formación TÉCNICO Repostero

GRUPO 1
Inicio
16/enero

Finaliza
26/junio

Sábados
10AM / 3PM

GRUPO 2
Inicio
17/enero

Finaliza
27/junio

Domingos
10AM / 3PM

120 Horas
de Capacitación





cursosdecocina.com.mx

Módulo 1

Iníciate en la repostería

En este módulo te introducirás en el mundo de la repostería conociendo conceptos básicos, como terminologías, conocerás como usar los equipos de repostería y en las siguientes clases iniciarás tus primeros postres.

10 Horas

2 sesiones



- Introducción a la repostería
- Volteado de piña
- Tartas de frutas
- Pay de manzana
- Pay de queso





www.cursosdecocina.com.mx

Módulo 2

Galleteria

En este módulo aprenderás a preparar exquisitas galletas brownie, una crujiente galleta basada en la receta especial de los brownies de chocolate, también aprenderás a elaborar las increíbles galletas de mantequilla y royal icing para decorar.







10 Horas

2 sesiones

- Galletas Brownie
- Profiteroles
- Galletas de mantequilla y Royal icing
- Decoración de galletas
- Presentación de productos para venta.







Módulo 3

Cupcakes

Un cupcake es un pastel pequeño, diseñado para una sola persona, a menudo decorado con glaseado u otras coberturas. Los cupcakes son populares para fiestas, cumpleaños y como pequeños regalos, y su decoración puede ser muy elaborada y creativa.

CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA

10 Horas

2 sesiones

- Cupcakes de Vainilla
- Cupcakes de chocolate
- Cupcakes RedVelvet
- Cupcakes de Moka



Es momento de crear los increíbles Cupcakes.

Este módulo está enfocado en la elaboración de estos deliciosos panecillos que no pueden faltar en una mesa de postres. Además son uno los postres más emblemáticos de la repostería clásica.

Módulo 4

Postres caseros

En este módulo aprenderás a preparar exquisitos postres caseros que jamás deben faltar en la reunión familiar.

Aprenderás a preparar 2 tipos de Cheese cake, pasando por un increíble y delicioso Pay de queso, brownies, un magnífico pan de zanahoria y alfajores de maicena.

10 Horas

2 sesiones

CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA



- Chessecake New York
- Chessecake Oreo
- Brownies
- Bizcocho de zanahoria
- Alfajores

Módulo 5

Roscas

Este módulo es exclusivo de las Roscas.
Aquí aprenderás a preparar Rosca de vainilla, Rosca de Chocolate, Queso bola y Marmoleada, aprenderás de cero a prepararlas usando los ingredientes correctos y también a usar duyas para decoraciones básicas.

10 Horas

2 sesiones



- Rosca de vainilla
- Rosca de queso bola
- Rosca de Chocolate
- Rosca marmoleada



Módulo 6

Donas, Berlinesas, Brazo Gitano

CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA

En este módulo, aprenderás a preparar un increíble Brazo Gitano, además, crearás deliciosas Donas Gourmet y berlinesas rellenas de crema pastelera.

10 Horas

2 sesiones





- Brazo Gitano
- Donas Gourmet
- Conchas
- Profiteroles



Módulo 7

Pastel de Chocolate, Chocoflán y Panna Cotta

En este módulo aprenderás a crear un increíble pastel de chocolate relleno de crema de chocolate, también prepararás dreap cake para la decoración del pastel.

Además un delicioso Chocoflán, Panna Cotta en vaso, Pastel de chocolate, Ganache de chocolate, relleno.



10 Horas

2 sesiones



Módulo 8

Pastel 3 leches, merengue italiano, merengue suizo y taller de decoración.

CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA



10 Horas

2 sesiones



En este módulo, aprenderás a preparar el increíble **pastel de 3 leches**, prepararás tu propio bizcocho de mantequilla desde cero hasta crear un hermoso y delicioso pastel, rellenos y decoración.

También aprenderás a preparar los merengues más usados en la repostería:

- **Merengue Italiano**
- **Merengue suizo**

Módulo 9

Pastel beso de ángel y Pastel de Queso Bola

CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA



10 Horas

2 sesiones

Crea dos increíbles pasteles:

- ***Pastel beso de ángel***
- ***Pastel de Queso Bola.***





Dos deliciosos pasteles, iniciarás creando los bizcochos con los ingredientes correctos, aprenderás nuevas técnicas de decoración y rellenos para estos pasteles.

También dentro de este módulo aprenderás a crear Cupcakes de queso bola.

Módulo 10

Pastel de Fondant Temático

Aprende a preparar un increíble pastel fondant temático, prepara el fondant casero desde cero, aprende técnicas de forrado y lleva tu imaginación a otro nivel.

10 Horas

2 sesiones





Decorando un pastel de temática, utiliza las técnicas exclusivas que el chef te enseñará hasta que obtengas como resultado un increíble y hermoso pastel.



Módulo 11

Montaje de pasteles

Es momento de crear una obra de arte.

Aprende el montaje de pasteles en este módulo, conoce las técnicas y secretos de un experto pastelero para que obtengas como resultado un magnifico pastel.

10 Horas

2 sesiones



PASTEL DE XV AÑOS
PASTEL DE BODAS

Esta preparación se llevará a cabo en equipos.

Se elabora todo desde cero, incluyendo los bizcochos, el betún y montaje.
Al finalizar la presentación, se comparte la preparación con las integrantes del equipo.

Módulo 12

Mesa de postres

Finalizamos el diplomado con una mesa de postres.

Para esta clase el instructor les pedirá hacer un postre de los que hicieron durante el curso, el cuál será el examen final.

10 Horas

2 sesiones

Costeo de recetas

Una clase del módulo será para que aprendas como cotizar tus productos y sepas cuanto cobrar por lo que vendes.



Requieres Dominio Básico de Excel.

Entrega de diplomas.

Nuestras instalaciones









Nuestras instalaciones





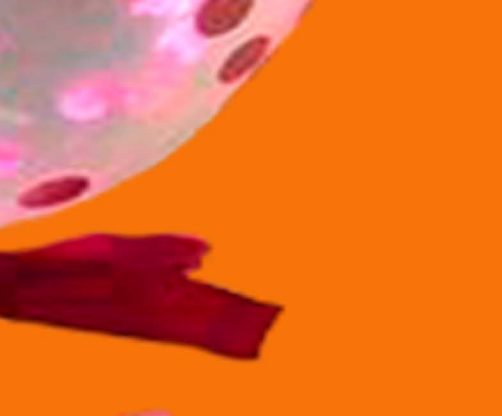


¿Qué incluye?

Formación TÉCNICO Repostero

- *Insumos* ***e ingredientes***
- *Equipo y* ***mobiliario***
- *Coffee* ***Break***
- *Recetario* ***impreso***
- *Validación del* ***Curso Online***
- *Diploma* ***con valor oficial***

- *Cada participante realiza sus propias preparaciones.*
- *Cada participante tiene su propio equipo, utensilios e insumos durante las clases.*
- *Contamos con aula climatizada y acceso a internet.*



Inversión

DIPLOMADO COMPLETO

$16,000.00

(en pagos)

Reserva tu lugar con
$1,000

6 Pagos mensuales de
$2,500

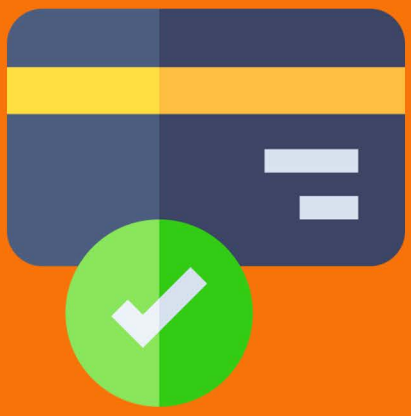
ó

Hasta 12 meses sin intereses con TC.

12 pagos mensuales de $1,333.00 MXN

[En caso de requerir factura es más IVA]

Información ***para tu pago.***



BBVA

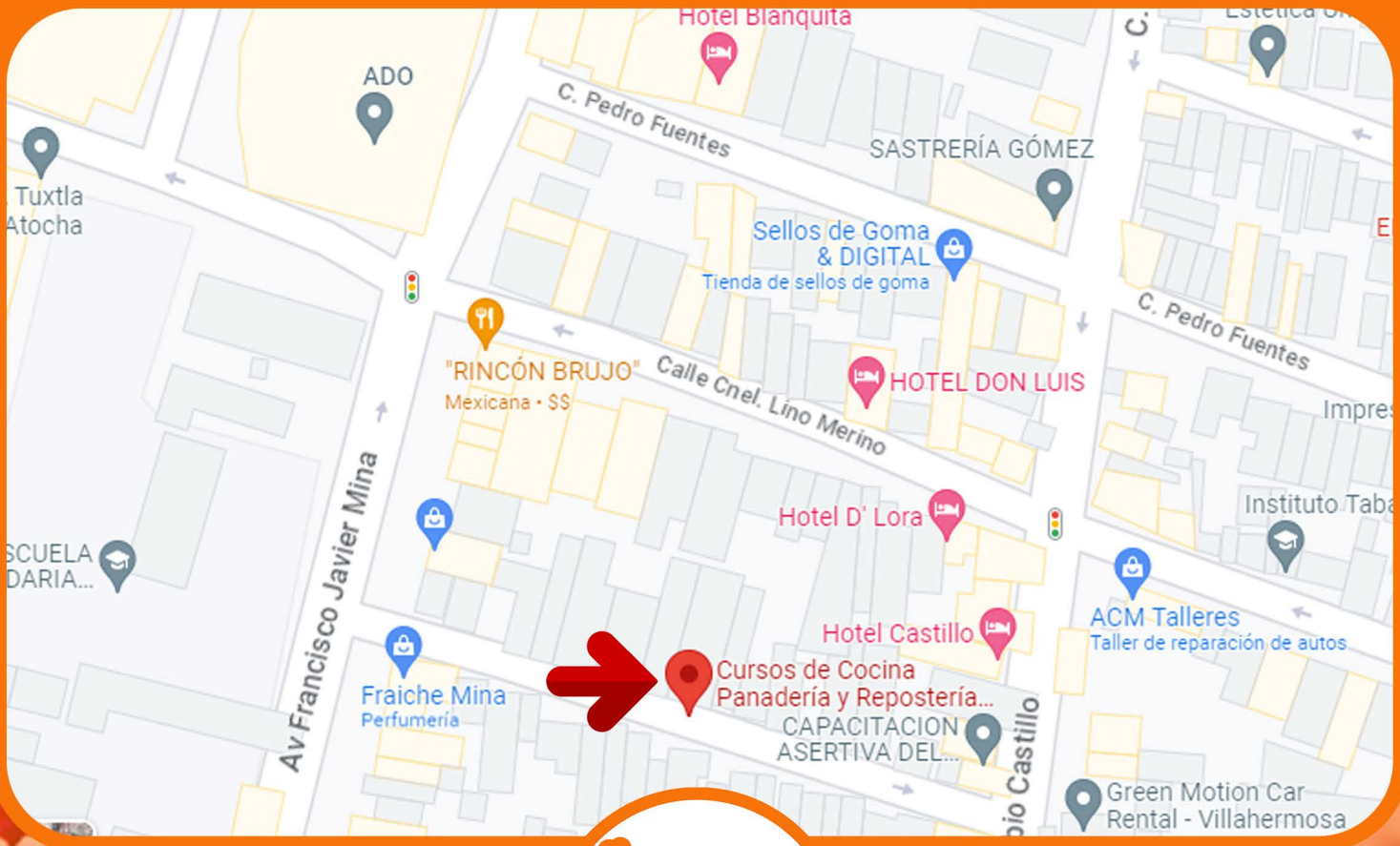
CUENTA: Cuenta: 0122452960
CLABE 012790001224529606

Beneficiario:
GIABSA MULTISERVICIOS

Despúes de tu pago, por favor envía una captura con tu nombre completo vía WhatsApp al **9935177495.**

Nuestra dirección

Calle Francisco Villa #114A** (frente a la Secundaria Federal Jaime Torres Bodet), **entre Javier Mina y Eusebio Castillo, Col. Centro. Villahermosa; Tab. Estamos a una cuadra del ADO.



CURSOS DE COCINA VILLAHERMOSA

www.cursosdecocina.com.mx