

PETITE PÂTISSERIE



CURS PRESENCIAL



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

El disseny del curs està pensat per consolidar i adequar els continguts i aprenentatges del curs de pastisseria dolça i salada al nou curs de perfeccionament de pastisseria per tal de poder obtenir i convalidar el títol d'especialitat professional de pastisseria.

Aquest curs està dirigit a tots aquells alumnes que ja han cursat el taller de perfeccionament de pastisseria dolça i salada i vulguin professionalitzar-se o perfeccionar-se en el món de la pastisseria.

Objectius

- Consolidar i aplicar coneixements i tècniques apreses al taller de pastisseria dolça i salada.
- Ampliar coneixements per tal d'assolir i igualar els continguts d'aprenentatges del nou curs de perfeccionament de pastisseria.
- Demostrar autonomia i seguretat en les elaboracions.
- Aplicar els processos i seqüències correctament
- Aplicar noves tendències de pastisseria.
- Disseny de presentació.
- Aplicar tècniques acurades de decoracions
- Experimentar i desenvolupar la transversalitat entre les diferents propostes de les elaboracions de cursos anteriors.

Continguts

- Sessió 1: pasta fullada, crema base ou
- Sessió 2: massa friable, merenga de fruites, gelificat
- Sessió 3: massa batuda, 8 frostings, aplicacions decoratives màniga pastissera
- Sessió 4: massa batuda, crema base greix, pralin, confitura gelificada
- Sessió 5: pastís clàssic versionat, mousse, gelificat, bany xocolata craquelats
- Sessió 6: pasta choux, cobertura massapà, glaçat fondant, cremes de farciment
- Sessió 7: pasta friable, gel cítrica, chiboust de fruites
- Sessió 8: base cruixent, toffe, bany xocolata, xantilly/merenga
- Sessió 9: mousse, coulis gelificats glacejat, decoracions xocolata degradat de colors
- Sessió 10: massa levada, crema madame

**el temari pot sofrir alguna modificació*

Metodologia

Curs completament pràctic que es realitza en una aula taller. Els grups de treball consten de dues persones que compartiran l'elaboració així com la neteja i ordre dels estris utilitzats i la posterior recollida de l'espai de treball. En la dinàmica, l'alumnat seguirà les pautes i coneixements teòrics del professorat per la correcta elaboració i seguiment. Cada sessió està dissenyada per adquirir els coneixements necessaris per dur a terme la praxi. Un cop finalitzada la sessió, l'alumnat s'endurà l'elaboració a casa.

Per fer un òptim seguiment de la sessió, es necessita un dossier amb el receptari que el professorat proporcionarà a l'alumnat en format PDF.

Avaluació

Per ser avaluat és obligatòria l'assistència a un 80% de les classes i s'obtindrà una qualificació com a resultat de l'assoliment dels objectius marcats a l'inici del curs, la higiene i el reciclatge, la participació activa, la capacitat de treball en equip, l'esforç personal i la implicació de l'alumnat envers la matèria.