

PLUM'S & CHEESECAKES



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

CURS PRESENCIAL

Trobades i sabors

Si tens coneixements i bases de pastisseria, aquests curs està pensat per adquirir una visió molt dolça del univers dels plums i els cheesecakes, les varietats, la seva vessant sensorial i les seves harmonies.

Versionarem i apropiarem noves tendències de moda en pastisseria.

Cada elaboració ens aproparà a matisos i sabors diferents.

No t'ho pensis més!!!...

Curs dirigit a totes aquelles persones que vulguin perfeccionar-se en el món de la pastisseria.

Objectius

- Aplicar noves tècniques i perfeccionar coneixement de pastisseria
- Adquirir nous coneixements per elaborar diferents masses, farciments i cobertures.
- Aprendre habilitats tècniques per a aplicar els processos correctament amb autonomia
- Apropar noves tendències de pastisseria
- Descoberta de nous formats de presentació.
- Aprendre tècniques acurades de decoracions
- Experimentar amb diferents maridatges de sabors i textures.
- Desenvolupar la transversalitat entre les diferents propostes de les elaboracions del curs.

Continguts

- Sessió 1: Amantíssim
- Sessió 2: Passion Fruit
- Sessió 3: Plum pinya coconut
- Sessió 4: Salted caramel Capuccino
- Sessió 5: Plum mandarines i mores
- Sessió 6: Cheesecake
- Sessió 7 : Xocolat plum tiramisú
- Sessió 8: Baklava Xerry cheesecake
- Sessió 9: Green Plum nature
- Sessió 10: Red velvet strawberry cheesecake

Metodologia

Curs completament pràctic que es realitza en una aula taller. Els grups de treball consten de dues persones que compartiran l'elaboració dels plats 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 dels plats. Cada sessió està dissenyada per adquirir els coneixements necessaris per dur a terme la praxis.

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. Un cop finalitzada la sessió, l'alumnat s'endurà l'elaboració a casa.

Avaluació

Per ser avaluat és obligatòria l'assistència a un 80% de les classes . Es farà una prova final d'assimilació de continguts 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.