



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

Duración: 200 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

Descripción

Si le interesa el ámbito de la hostelería y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre las técnicas de pastelería y repostería en cocina este es su momento, con el Curso de Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta labor de la mejor manera posible. El objetivo principal de la realización de este Curso de Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina es que le realicen diferentes elaboraciones, hasta que se llegue a recetas complejas y que se ajusten a las exigencias de los restaurantes de vanguardia.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

A quién va dirigido

El Curso de Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina está dirigido a todos aquellos profesionales del sector de la hostelería que deseen seguir formándose, así como a cualquier persona interesada en adquirir conocimientos sobre las técnicas de pastelería y repostería en cocina.

Objetivos

- Conocer las condiciones que debe reunir el obrador o partida de pastelería.
- Aprender la actuación de la levadura en las masas.
- Conocer las aplicaciones del hojaldre básico.
- Aprender cuáles son los ingredientes básicos del helado.
- Conocer las diferentes manipulaciones del azúcar para decoración.

Para que te prepara

Este Curso de Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina le prepara para tener en cuenta los aspectos fundamentales de la hostelería, más específicamente en relación con la pastelería y repostería, adquiriendo las técnicas oportunas para desenvolverse de manera profesional en este entorno.

Salidas laborales

Hostelería / Pastelería / Repostería / Obrador / Restauración.

Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plum. Resolución 60/4)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
-
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL OBRADOR Y SU MAQUINARIA

1. Las pastelerías y panaderías: actividad y clasificación
2. Condiciones que debe reunir el obrador o partida de pastelería
 - 1.- Higiene y precauciones a tener con la maquinaria y utensilios
 - 2.- Higiene del local
3. Características de la maquinaria
 - 1.- Amasadora de brazos
 - 2.- Batidora-amasadora
 - 3.- Robot de cocina
 - 4.- Cocedor de crema
 - 5.- Heladora o mantecadora y pasteurizadora
 - 6.- Horno
 - 7.- Laminadora
 - 8.- Refinadora de almendra
 - 9.- Armario de fermentación
 - 10.- Temperador
 - 11.- Balanza
 - 12.- Divisora de masas
 - 13.- Escudilladora de planchas
 - 14.- Inyector dosificador
 - 15.- Mesas
 - 16.- Montador de nata
 - 17.- Portalatas
 - 18.- Placa de inducción
 - 19.- Microondas
 - 20.- Licuadora
 - 21.- Batidora eléctrica o "Turmix"
 - 22.- Esterilizador de cuchillos
 - 23.- Deshidratador
 - 24.- Caseta de cobre
 - 25.- Cámaras refrigeradoras, de congelación y de ultra congelación
 - 26.- Abatidor de temperatura
 - 27.- Envasadora al vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS UTENSILIOS DEL OBRADOR

1. Evolución de los utensilios de pastelería

2. Utensilios del obrador

- 1.- Aros y tortaderas
- 2.- Candidera
- 3.- Moldes
- 4.- Peroles
- 5.- Planchas
- 6.- Acanalador y raspador de cítricos (zester)
- 7.- Cortador extensible y ruleta cortapastas
- 8.- Cortapastas
- 9.- Manga pastelera
- 10.- Marcador de tartas
- 11.- Pala de quemar
- 12.- Peine
- 13.- Tenedores de bombones
- 14.- Batidor
- 15.- Cortante de masa
- 16.- Cuchillos
- 17.- Espumadera
- 18.- Guantes
- 19.- Librador
- 20.- Embudo dosificador
- 21.- Pinceles
- 22.- Rodillo
- 23.- Tamiz
- 24.- Termómetro
- 25.- Refractómetro
- 26.- Sifón
- 27.- Soplete
- 28.- Contenedor de nitrógeno
- 29.- Coladores
- 30.- Espátulas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS MATERIAS PRIMAS

1. La evolución de la pastelería
2. Los edulcorantes
 - 1.- Los azúcares
 - 2.- Azúcares de origen
 - 3.- Azúcar candi moreno y blanco
 - 4.- Azúcar perlado
 - 5.- Azúcares tecnológicos
 - 6.- La miel
 - 7.- Azúcar decorativo y aromatizado
3. Aromas
 - 1.- Vinos, licores y aguardientes

- 2.- Especies y hierbas aromáticas
- 4. Gelificantes
 - 1.- Agar agar
 - 2.- Carragenatos
 - 3.- Pectina de manzana
 - 4.- Láminas de gelatina
 - 5.- Gelatina instantánea
- 5. Los huevos
 - 1.- Clasificación por peso
 - 2.- Clasificación por sistema de conservación
- 6. Lácticos
 - 1.- La leche
 - 2.- La nata
 - 3.- Los derivados lácticos
- 7. Las grasas
 - 1.- Mantequilla
 - 2.- Margarina
 - 3.- Aceite de oliva
 - 4.- Grasa de cerdo
 - 5.- Las grasas vegetales
- 8. El cacao
 - 1.- El cacao en polvo
 - 2.- Manteca de cacao
 - 3.- Coberturas
- 9. Las frutas
 - 1.- Frutos frescos
 - 2.- Frutos secos
- 10. Las harinas
 - 1.- Harina fuerza
 - 2.- Mezcla de harinas
 - 3.- Harina integral
- 11. La levadura
 - 1.- Levadura madre
 - 2.- Levadura prensada
 - 3.- Levadura seca
- 12. Los aditivos
 - 1.- Aromas y colorantes
 - 2.- Gasificantes, impulsores y mejorantes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS FERMENTADAS EN PASTELERÍA Y PANADERÍA

- 1. Actuación de la levadura en las masas
- 2. Brioche
- 3. Aplicaciones del brioche dulce
- 4. Ensaimada

- 5.Savarin-babá
- 6.Croissant
- 7.Aplicaciones del croissant
- 8.Berlina
- 9.El pan
 - 1.- Enriquecidos
 - 2.- Panes integrales
 - 3.- Panes hiperhidratados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL HOJALDRE

- 1.El hojaldre está compuesto por finas láminas
- 2.Hojaldre básico
- 3.Aplicaciones del hojaldre básico
 - 1.- Bandas de fruta
 - 2.- Cañas, cornetes y herraduras
 - 3.- Vol-au-vent
 - 4.- Aperitivos hojaldrados
 - 5.- Solomillo Wellington
 - 6.- Sopa de trufas Valéry Giscard d'Estaing (Paul Bocuse)
 - 7.- Verduras en costra
- 4.Medio hojaldre
- 5.Aplicaciones del medio hojaldre
 - 1.- Tartas y "quiches"
 - 2.- "Pies"

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PASTAS ESCALDADAS

- 1.Pastas escaldadas
- 2.Pasta choux
- 3.Aplicaciones de la pasta "choux"
 - 1.- Lionesas, palos y éclairs
 - 2.- "Croquembouche"
 - 3.- "Saint Honoré"
 - 4.- Buñuelos de viento
- 4.Churros

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MASAS ESPONJADAS

- 1.El aire y la levadura en las masas esponjadas
- 2.Bizcocho sencillo
- 3.Tronco o brazo de gitano
- 4.Pastel Massini
- 5.Bizcocho Sacher
- 6.Tarta Sacher
- 7.Selva Negra
- 8.Bizcocho genovés
- 9.Bizcocho joconde
- 10.Ópera

11. Magdalenas

12. Bizcochos de soletilla

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PASTA BRISA Y "SABLÉE"

1. La materia grasa en las pastas brisa y "sablée"

2. Pasta brisa salada

3. "Quiche Lorraine"

4. Pasta brisa dulce

5. Tarta de limón

6. Pasta "sablée"

7. Aplicaciones de la pasta "sablée"

1.- "Sablée" con fresas del bosque y crema pastelera

8. Pasta "sablée" con almendra

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CREMAS Y RELLENOS

1. Las cremas y sus diferentes sabores

2. Crema pastelera

3. Crema "chiboust"

4. Crema de yema o yema cocida

5. Crema de mantequilla

6. Crema de almendras

7. Crema de limón

8. Trufa cocida o "ganache"

9. Trufa cruda

10. Glaseado de chocolate

11. Praliné

12. Batido de flan

13. Tocinillos de cielo

14. Flan chino

15. Crema inglesa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LOS MERENGUES

1. La clara de huevo en el merengue

2. Merengue crudo o sencillo

3. "Progrés o succès"

4. Merengue italiano

5. Merengue suizo

UNIDAD DIDÁCTICA 11. MOUSSES Y BAVARESAS

1. El uso de la gelatina en "mousses" y bavaresas

2. "Mousse" de frambuesa

3. "Mousse" de chocolate

4. Bavaresa de vainilla

5. "Charlotte" de avellana

UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIONES DE LAS FRUTAS

1. Las frutas en pastelería

2. Mermeladas y confituras

- 1.- Confitura o mermelada de naranja
3. Compota
 - 1.- Compota de melocotón a la vainilla
4. Jalea
 - 1.- Jalea de grosella
5. Pasta de frutas
 - 1.- Pasta de frambuesa
6. "Coulis"
 - 1.- "Coulis" de kiwi
 - 2.- "Coulis" de mora
7. Frutas en alcohol
 - 1.- Ciruelas al brandy
8. Crujientes de fruta
 - 1.- Crujiente de manzana y piña
9. Fruta salteada
 - 1.- Plátanos flambeados
10. Frutos secos garrapiñados
 - 1.- Almendras garrapiñadas

UNIDAD DIDÁCTICA 13. POSTRES DE RESTAURANTE

1. Arroz con leche, piña a las especias y barquillo crujiente
 - 1.- Arroz con leche
 - 2.- Piña caramelizada a las especias
 - 3.- Barquillos
2. "Coulant" de chocolate con estofado de cerezas
 - 1.- "Coulant" de chocolate
 - 2.- Estofado de cerezas
3. Natillas con helado de limón y crujiente de canela
 - 1.- Natillas
 - 2.- Helado de limón
 - 3.- Crujiente de canela
4. Fresas con nata
 - 1.- "Mousse" de mascarpone
 - 2.- Lámina de fresa
 - 3.- Fresas confitadas
 - 4.- Granizado de fresas
5. Torrijas con naranja
 - 1.- Torrijas
 - 2.- "Panacota" de flor de azahar
 - 3.- Espuma de naranja
6. Cuajada con nueces y manzana
 - 1.- Cuajada
 - 2.- Sorbete de manzana verde
 - 3.- Bizcocho de nueces

4.- Compota de manzana reineta

UNIDAD DIDÁCTICA 14. "PETIT FOURS" Y PASTAS DE TÉ

1. Origen de los "petit fours"
2. "Cookies"
3. Lenguas de gato
4. "Financier"
5. Mazapanes
6. "Macaron"
7. Teja crujiente a la naranja
8. "Brownie"

UNIDAD DIDÁCTICA 15. LOS HELADOS

1. Definición
2. Ingredientes básicos del helado
 - 1.- Azúcares
 - 2.- Materia grasa
 - 3.- Magros de la leche
 - 4.- Neutros
 - 5.- Agua
 - 6.- Aire
3. Familias de helados
 - 1.- Crema blanca
 - 2.- Crema de yema de huevo
 - 3.- Crema de chocolates
 - 4.- Sorbetes

UNIDAD DIDÁCTICA 16. COBERTURAS DE CHOCOLATE Y EL AZÚCAR

1. Aplicaciones de las coberturas y el azúcar
2. Las coberturas de chocolate
 - 1.- Tipos de coberturas
 - 2.- Manipulación de las coberturas
3. Bombones moldeados
 - 1.- Bombón de vainilla y caramelo
4. Bombones bañados
 - 1.- Bombón de té de jazmín
 - 2.- Bombones de frutos secos
5. Piruleta de chocolate
 - 1.- Piruleta de frambuesa, yogur y petazetas
6. El azúcar
7. Puntos de cocción del azúcar
8. Diferentes manipulaciones del azúcar para decoración
 - 1.- Azúcar fondant
 - 2.- Glasa al agua
 - 3.- Glasa real
 - 4.- Azúcar estirado

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina Picas, Carne. Vigatà, Anna. Publicado por Editorial Síntesis

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Cocina, Decoración, Hostlería, Pastelería, Presentación, Recetas, Repostería, Turismo

Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Especialista en Pastelería y Repostería en Cocina



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200