

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS ELABORACIÓ D'APERITIUS, TAPES, PINXOS I CANAPÉS
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducció a les tapes, pinxos, aperitius i canapès <ul style="list-style-type: none"> - Tipus i característiques. - Preparacions més freqüents. 2. Els canapès <ul style="list-style-type: none"> - Matèries primeres utilitzades: salaons, fumats embotits, patés, formatges, vegetals pa de motlle, mantega en pomada i salses. - Preparacions bàsiques: pomada de mantega, patés i sobrassades i altres elements. - Normes generals pel tall, confecció decoració i presentació en safates. - Conservació. 3. Tapes, pinxos i aperitius. <ul style="list-style-type: none"> - Procés d'elaboració d'aperitius, tapes i pinxos. - Procés de presentació: distribució en vitrines d'exposició fred/calor. - Vaixella i estris pel servei. - Procés de conservació 4. Receptari <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVALUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO ELABORACIÓN DE APERITIVOS, TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción a las tapas, pinchos, aperitivos y canapés. <ul style="list-style-type: none"> - Tipos y características. - Preparaciones más frecuentes. 2. Los canapés <ul style="list-style-type: none"> - Materias primas utilizadas: salazones, ahumados, embutidos, patés, quesos, vegetales pan de molde, mantequilla en pomada y salsas. - Preparaciones básicas: pomada de mantequilla, patés y sobrasadas y otros elementos. - Normas generales para el corte, confección, decoración y presentación en bandejas. - Conservación. 3. Tapas, pinchos y aperitivos. <ul style="list-style-type: none"> - Proceso de elaboración de aperitivos, tapas y pinchos. - Proceso de presentación: distribución en vitrinas de exposición frío/calor. - Vajilla y utensilios para el servicio. - Proceso de conservación 4. Recetario <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona