

|                    |                                      |  |
|--------------------|--------------------------------------|--|
| <b>R-26</b>        | <b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b> | <br><b>GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA</b> |
| <b>REGISTRE</b>    |                                      |  |
| <b>Versió 01</b>   |                                      |  |
| <b>Juliol 2009</b> |                                      |  |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>TÍTOL</b>             | <b>CURS REBOSTERIA-PASTISSERIA</b>  |
| <b>MODALITAT</b>         |   |
| <b>DURADA</b>            |   |
| <b>CONTINGUTS *</b>      | <p><b>CONTINGUTS TEÒRICS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducció a la rebosteria/pastisseria. <ul style="list-style-type: none"> <li>- El personal: categories professionals i funcions.</li> <li>- El local: maquinària, equips i eines.</li> </ul> </li> <li>2. Matèries primes</li> <li>3. Principals masses i pastes</li> <li>4. Farciments.</li> <li>5. Preparacions bàsiques.</li> <li>6. Tècniques de decoració i presentació.</li> <li>7. Pastissos i tartes.</li> <li>8. Altres receptes per col·lectius amb problemàtiques alimentàries específiques.</li> </ol> <p><b>CONTINGUTS PRÀCTICS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pràctiques tècniques de rebosteria i pastisseria: masses, pastes, farciments.</li> <li>2. Pràctiques elaboració i presentació de pastissos</li> <li>3. Pràctiques elaboració de masses</li> <li>4. Coneixement de les principals matèries primes</li> <li>5. Elaboració de pastes " choux" " brisa o quebrada" i milfulles.</li> <li>6. Preparació de cremes.</li> <li>7. Elaboració de pastissos de xocolata, crema, "yema" i fruites, utilitzant les tècniques de decoració adients.</li> </ol> <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p> |
| <b>METODOLOGIA</b>       | <b>CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES</b>  |
| <b>SISTEMA D'AVUACIÓ</b> | <b>QÜESTIONARI: SI</b>  |
| <b>CERTIFICACIÓ</b>      | <b>CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS</b>  |

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona

|                    |                                      |  |
|--------------------|--------------------------------------|--|
| <b>R-26</b>        | <b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b> |  |
| <b>REGISTRE</b>    |                                      |  |
| <b>Versió 01</b>   |                                      |  |
| <b>Juliol 2009</b> |                                      |  |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>TÍTULO</b>                | <b>CURSO REPOSTERÍA Y PASTELERÍA</b>  |
| <b>MODALIDAD</b>             |   |
| <b>DURACIÓN</b>              |   |
| <b>CONTENIDOS*</b>           | <p><b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción a la repostería/pastelería. <ul style="list-style-type: none"> <li>- El personal: categorías profesionales y funciones.</li> <li>- El local: maquinaria, equipos y herramientas.</li> </ul> </li> <li>2. Materias primas</li> <li>3. Principales masas y pastas</li> <li>4. Rellenos.</li> <li>5. Preparaciones básicas.</li> <li>6. Técnicas de decoración y presentación.</li> <li>7. Pasteles y tartas.</li> <li>8. Otras recetas para colectivos con problemáticas alimentarias específicas.</li> </ol> <p><b>CONTENIDOS PRÁCTICOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Practiques técnicas de repostería y pastelería: masas, pastas, rellenos.</li> <li>2. Prácticas elaboración y presentación de pasteles.</li> <li>3. Prácticas elaboración de masas</li> <li>4. Conocimiento de las principales materias primas.</li> <li>5. Elaboración de pastas choux, brisa o quebrada y milhojas.</li> <li>6. Preparación de cremas.</li> <li>7. Elaboración de pasteles de chocolate, crema, yema y frutas, utilizando las técnicas de decoración adecuadas.</li> </ol> <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p> |
| <b>METODOLOGIA</b>           | <b>CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS</b>   |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b> | <b>CUESTIONARIO: SI</b>   |
| <b>CERTIFICACIÓN</b>         | <b>CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO</b>   |

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona