PLAN DE ESTUDIOS CHEF REPOSTERO SABATINO

DURACIÓN 8 MESES
2 SÁBADOS POR MES DE 9:00 A 14:00 H

PRIMER CUATRIMESTRE

TRONCO COMÚN

- CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LA COCINA
- INTRODUCCIÓN LA COCINA
- SEGURIDAD E HIGIENE
- HIGIENE EN LA COCINA
- MASAS BÁSICAS
- MASAS MADRES
- DECORACIÓN
- PANES BÁSICOS
- PAN BOLILLO
- PAN BAGUETTE
- PIZZA
- FOACCIA
- CHIABATA
- PANADERÍA MEXICANA TRADICIONAL
- PANADERÍA BÁSICA
- POSTRES DE COCINA MEXICANA
- DULCES MEXICANOS
- LOS MERENGUES
- LOS MACARRONES
- CREMAS DE BASES
- BAVARESA
- SABAYON

PREPARACIONES HELADAS

- HELADOS
- MALVAVISCOS
- DULCES MACIZOS
- CARAMELOS SUAVES (TOFFEES)
- AZÚCAR DECORADA
- TEMPERADOS DE CHOCOLATE
- OPERA

Carême
Instituto Gastronómico

- MOUSSE DE CHOCOLATE
- MASA DE CROISSANT
- PASTA DANES
- PASTA DE HOJALDRE

SEGUNDO CUATRIMESTRE

REPOSTERÍA

- FIGURAS DE CHOCOLATE
- UTILIZACIÓN DE LOS COLORANTES LIPOSOLUBLES E HIDROSOLUBLES
- LOS GLASEADOS
- LOS PETITS FOURS
- TEJAS
- FOURS SECOS
- FOURS DE ALMENDRAS DUYADOS
- FRUTAS CRISTALIZADAS
- FOURS SALADOS
- CONFITERÍA
- NOUGAT (TURRON)
- PASTA DE FRUTAS
- FLAMEADO DE POSTRES
- TALLADO DE VERDURAS
- DULCES MEXICANOS
- PASTELERÍA MEXICANA
- POSTRES AL PLATO
- NIEVES Y GRANITAS

CONTACTO:

55 5770 9547 – 55 5770 0481
info@careme.edu.mx
https://www.careme.edu.mx/chef-repostero.html

Carême
Instituto Gastronómico