

FAMÍLIA PROFESSIONAL:

INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

PASTISSERIA I REBOSTERIA


 Programa de
**DESENVOLUPAMENT
PROFESSIONAL**

Objectiu

Aprèn les tècniques necessàries per a una pastisseria professional dominant tots els aspectes i coneixements necessaris per a la perfecció i l'alta qualitat. Amb la formació posaràs en pràctica les branques principals de la pastisseria i rebosteria, incloent la fleca, la xocolateria, la confiteria, la gelateria o les postres de restaurant per desenvolupar un perfil professional complet.

 @esht_santignasi


1

Curs

D'octubre a maig
2 dies a la setmana
(dilluns i dimarts)
tarda

196
Hores
lectives
teorico-
pràctiques

Diploma de Jesuïtes
Sarrià-Sant Ignasi.
Especialista en Pastisseria
i Rebosteria

CURS
BONIFICABLE
PER A EMPRESSES
BORSA
DE TREBALL
A QUI VA DIRIGIT?

- ALUMNES DE CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ I DE GRAU SUPERIOR (FAMÍLIES PROFESSIONALS D'HOSTALERIA I TURISME I INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES)
- PROFESSIONALS DEL SECTOR QUE VULGUIN RECONDUIR LA SEVA CARRERA PROFESSIONAL O ADQUIRIR MILLORAR NOUS CONEIXEMENTS.
- PROFESSIONALS D'ALTRES DISCIPLINES RELACIONADES QUE VULGUIN COMPLETAR LA SEVA FORMACIÓ

CONTINGUT

PASTISSERIA

- UF1 Bases de la pastisseria
- UF2 Elaboracions clàssiques i modernes
- UF3 Matèria prima

FLECA I BRIOXERIA

- UF1 Pans i altres masses fermentades
- UF2 Masses fullades
- UF3 Pastisseria salada

XOCOLATERIA I CONFITERIA

- UF1 La xocolata i la bomboneria
- UF2 Figures de xocolata
- UF3 Confiteria i caramel

GELATERIA

- UF1 Bases per a la formulació de gelats
- UF2 Elaboracions de gelats i sorbets

POSTRES DE RESTAURANT

- UF1 Tècniques creatives per a postres
- UF2 Postres clàssics i postres d'autor

Aprendràs a...

- Aplicar les tècniques adequades per a l'elaboració i la producció tant de les diferents branques que inclou la pastisseria, la xocolateria, la fleca i la brioixeria com de la pastisseria de restaurant.
- No es tracta només de reproduir receptes sinó d'entendre els processos que impliquen i adaptar-los i adequar-los a les nostres necessitats.


Campus
on s'imparteix

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi
Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu