



Ayudante Pastelero

En esta ficha podrás encontrar toda la información sobre el curso, esperamos que puedas realizarlo. Gracias por tu interés.

Información general



Fecha de inicio:
04/09/2024



Fecha de fin:
04/12/2024



Duración en meses:
4 meses



Carga horaria total:
100 hs.

Requisitos

Se requiere: Los participantes serán mayores de 18 años que acrediten ante la institución de Formación Profesional, estudios primarios completos, a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206) o que sean idóneos en las temáticas de los cursos.

Ser mayor de 18 años.

Secundario completo: No.

Límite de edad: No.

Modalidad

Presencial. Miércoles de 9:00 hs a 15:00 hs.

Información de cursada

Forma de inscripción: Online mediante Portal Empleo <https://www.portalempleo.gob.ar>

Confirmación de la vacante: Recibirás un correo electrónico o WhatsApp de aviso de confirmación de inscripción. Una vez confirmada la vacante, ponete en contacto con la institución y concurrí en la fecha indicada.

Contenidos básicos del curso:

Este curso tiene como objetivo la Identificación de factores y elementos que intervienen en los procesos de producción de pastelería como así también conocer y manejar de manera adecuada la materia prima que se puede obtener de la zona. Este curso tiene como objetivo dar herramientas en cuanto a los distintos factores que atienden al ayudante pastelero y su oficio, el mercado y la



incorporación de nuevos productores, nuevas tecnologías. El manejo en distintos escenarios de trabajo; la organización de la producción; tecnologías de cocción: equipos a convección, hornos rotativos; tecnologías de conservación: (frío) cámaras de fermentación, frigoríficas, de atmósfera controlada y de ultracongelado. Brindará herramientas para la participación de un ayudante pastelero en la Preparación Previa a la elaboración o Mise en place y en la elaboración de productos derivados de Masas batidas, las técnicas y métodos en la elaboración de productos derivados de masas batidas: de calentamiento de huevos y azúcar, baño María, de tamizado, de incorporación en forma de lluvia, de batido, tipos de batidos y sus técnicas de cocción. Se incursionara en la elaboración de productos derivados de masas quebradas, sus materias primas: Comportamiento de las materias primas en las masas quebradas; Tipos de harina. Fécula de maíz, Materias grasas: manteca, margarina. Leche, leche en polvo, crema. Huevo, huevo líquido. Yema y clara. La medición de ingredientes y las formas de sustitución y reemplazos de materias primas.

Aprobación-Certificación:

Para aprobar es necesario contar con un 75% de asistencia y realización de las actividades previstas (Foros, Ejercicios) y el Trabajo Final.

Recuperación: Sí, se pueden recuperar tanto los trabajos parciales como el trabajo final.

Certificación: Si completas el curso, recibirás un certificado de aprobación por parte del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación y de la Institución a cargo de la Formación. El mismo será digital y podrás bajarlo del Portal Empleo.