

FORMACIÓN 2011



PASTELERIA Y REPOSTERIA BÁSICA

Duración: 60 horas

Horario: Martes y Jueves de 16:00 h a 20:00 h

**Lugar: Escuela de Hostelería y Cocina de
Sánchez Bacallado**

Docente:

- **Norbert Priester.**

Contenidos:

- **Materias Primas básicas:**
 - **Materias primas perecederas**
 - **Materias primas no perecederas**
- **Masas y pastas básicas:**
 - **Tipos de fermentación**
 - **Procesos de elaboración**
- **Rellenos y decoraciones:**
 - **Elaboraciones de rellenos y su aplicación**
 - **Decoraciones simples y complejas**



CONDICIONES DEL CURSO:

Condiciones económicas:

- **Precio: 20 € de matricula + 140 € /curso + igic.**
- **Forma de pago:**

Antes del 21 de enero	20 € matricula
El primer día del curso	70 € del primer plazo
Entre 1 y 5 de marzo	70 € del segundo plazo

Los pagos se realizan en la Recepcion de Sanchez Bacallado de 8.00 h a 16.00 h de lunes a viernes.

Inscripción al curso:

La inscripción se realiza en la Recepcion de Sanchez Bacallado de 8.00 h a 16.00 h de lunes a viernes.

Los alumnos tienen que rellenar una hoja de inscripción que se les entregará en la recepcion y abonar la matricular para efectuar la reserva al curso antes del día 21.

Certificado o diploma.

Los requisitos para la superación del curso son:

- **Asistir al menos a un 80 % de las clases.**
- **Superar las pruebas teóricas y prácticas.**