



PLAN DE FORMACIÓN AÑO 2016

DESCRIPCIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS

ENTIDAD GESTORA: UGT

ACTIVIDAD FORMATIVA REALIZADA CON FONDOS PROPIOS

ÁREA TEMÁTICA: **SERVICIOS A LA COMUNIDAD**

Acción Formativa nº	Denominación:		ACCIONES CULINARIAS ORIENTADAS A LOS SERVICIOS PÚBLICOS. (PRESENCIAL)		
	Destinatarios:		Empleados Públicos de la Ciudad Autónoma de Melilla		
Nº de Ediciones	1	Participantes por Edición	15	Total Participantes	15
Nº de Horas por Edición	30	Total Horas	30		

Calendario previsto: del 14 al 25 de Noviembre

Contenidos:

MÓDULO I (MÓDULO TEÓRICO):

TEMA 1: Estudio de los diferentes tipos de masas de galletas y las técnicas y trucos para su correcta realización.

TEMA 2: Glasé real o icing. Técnicas para su coloreado y estudio de las diferentes texturas.

TEMA 3: Estudio de las diferentes formas de realización del fondant. Técnicas para su coloreado (colores lisos o difuminados para conseguir diferentes efectos).

TEMA 4: Presentación y explicación del uso de los diferentes utensilios propios de la repostería creativa (cortadores, texturadores, estechas y rodillos, etc)

TEMA 5: Presentación del uso de la manga pastelera, así como los diferentes tipos de boquillas y técnicas para la obtención de diferentes decoraciones.

TEMA 6: Las tartas de Fondant. Presentación de bizcochos y rellenos específicos para este tipo de repostería. Decoración de tartas con fondant materiales e instrumentos.

TEMA 7: Flores de azúcar. Receta de pasta de goma para flores. Colorantes y técnicas de corte, texturización, coloreado, alambrado y montaje de flores de azúcar.

MÓDULO II (MÓDULO PRÁCTICO):

En este módulo se lleva a la práctica todo lo aprendido en los dos últimos temas del módulo teórico que son los específicos de este curso.