

Banquetería y coctelería inclusiva

La Presente actividad se fundamenta en la necesidad de implementar normas y hábitos bajo el concepto de cocina inclusiva para personas con algún tipo de discapacidad y aplicarlos en futuros proyectos de empleabilidad personal

Objetivos generales:

Al finalizar el curso, los participantes estarán en condiciones de elaborar productos de repostería y coctelería, aplicando técnicas de decoración y tener la capacidad de atención y planificación de atención de público con altos estándares de calidad y profesionalismo

Metodología:

La metodología utilizada será de clases teóricas basadas en un profundo análisis de temas a tratar y además serán planteados puntos de vista desde la diversidad de realidades y situaciones, así se pasará a las clases prácticas con los conocimientos de base ya adquiridos en las clases teóricas y serán aplicados con la supervisión del Equipo Docente.

Cada curso utilizará una metodología activo-participativa, que permita un mayor dinamismo, entendiendo que la mejor forma de aprender y de interactuar, es que los participantes “aprendan haciendo”. En las clases se utilizará el Modelo de Aprendizaje para Adultos.

Población objetivo:

Personas con algún tipo de discapacidad.

Temario:

1. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

- Higiene Personal
- Higiene de los Alimentos
- Pesos, medidas y equivalencias

2. ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y COCTERIA

3. PREPARACIONES

4. MASA DE QUEQUE

- Básico
- Marmol
- Uingles
- Yoghurt
- Manzana

5. MASA QUEBRADA

- Kuchen de Manzana
- Kuchen de Coco
- Pie de Limón
- Tartas de Frutas

6. GALLETAS DE:

- Quaquer
- Vainilla
- Nueces, Almendras, Coco
- Navideñas

7. MASAS CON LEVADURA

- Trenzas
- Corona
- Roscas

8. MASAS PARA

- Pizza
- Pan de Hamburgersas
- Masa Chaux

9. DULCES TIPICOS

- Alfajores Chilenos
- Alfajores de Manjar
- Empanadillas de Pera
- Empolvados
- Pajaritos

10. MASA PARA EMPANADAS

- De Pino (horno y fritas)
- De Queso, Mariscos

11. TECNICAS DE DECORACION

- Merengues
- Chocolate

12. BISCOCHOS

- Piña
- Selva Negra
- Manjar

13. RELLENOS Y DECORADOS

14. APERITIVOS

- Pisco Sour
- Vainilla
- Ponche a la Ponche
- Primavera

15. BOCADITOS PARA COCTEL

- Empanaditas
- Canapés
- Petit Bouche

Planificación para capacitación de Servicio en Banquetería.

1. Orden y organización del tipo de evento.

- Fecha, hora y lugar físico.
- Número de personas invitadas.
- Organización y orden de salón (ubicación de mesas, sillas y lugares)

2. Elección de menú a presentar.

- Según petición del cliente y el motivo del evento se ofrece un menú.
- Entre estos pueden ser: desayuno, almuerzos, cenas, hora del té, coctel para fiestas, coctel para charlas o reuniones, etc.
- Ejemplo de menú y preparaciones.

3. Higiene y presentación personal.

- Correcto lavado de manos.
- Higiene de utensilios y espacios para realizar un buen trabajo
- Presentación personal correspondiente a higiene corporal, orden de cabello, uñas limpias y cortas, uniforme o ropa en perfecto estado libre de suciedades, arrugas o manchas.
- Uso de delantal o pecheras para proteger nuestro uniforme para posterior presentación impecable en el salón.

4. Prevención y seguridad.

- Correcto uso de utensilios con filo o artefactos con difícil manipulación.
- Prevención de accidentes utilizando medidas correctas en cocina o salón.

5. Preparación para servicio.

- Uso y manipulación correcta de la bandeja para servicio (práctica)
- Comunicación y presentación con los comensales; Cordialidad y buen desempeño para atender.
- Montaje de mesas y decoración.

6. Trabajo y desempeño en cocina.

- Higiene y organización en cocina
- Orden de insumos a utilizar
- Recopilar y revisar recetas para realizar las preparaciones seleccionadas.
- Desarrollo de recetas (mano de obra)
- Finalización y montaje de las preparaciones.
- Degustación de trabajo terminado.

Información General del Curso

Fecha : a convenir
Valor del Curso : consultar
Horario : A convenir
Duración : 40 Hrs.
Modalidad : Presencial.

Inscripciones y Consultas : **Ignacio Hernandez Triviño**
Correo Electrónico: ignacio.hernandez@consoportecotec.cl
Teléfono: 43 – 2230885 Celular: 87524293

Página Web: www.consoportecotec.cl