

## **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](http://www.consoportecotec.cl)