

CHEF JUNIOR

PASTELERIA & PANADERIA

NIÑOS DE 11 A 15 AÑOS

ESTE CURSO CHEF JUNIOR EN PASTELERÍA Y PANADERÍA INTRODUCE AL ESTUDIANTE A LAS TÉCNICAS FUNDAMENTALES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA, TRABAJANDO RECETAS CLÁSICAS Y MODERNAS CON UN ENFOQUE PRACTICO.

DIRIGIDO A

NIÑOS(AS) Y JÓVENES QUE LES APASIONÉ LA PASTELERÍA Y PANADERÍA. ESTA ES LA OPORTUNIDAD PERFECTA PARA DESARROLLAR HABILIDADES, TÉCNICAS, CONOCIMIENTOS Y RECIBIR UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE EN EL MUNDO DE LA REPOSTERÍA PROMOViendo LA CREATIVIDAD, LA DISCIPLINA CULINARIA Y TRABAJO ORDENADO EN EQUIPO.

OBJETIVOS

- DESARROLLAR HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN PASTELERÍA Y PANADERÍA.
- APRENDER TÉCNICAS Y MÉTODOS PARA PREPARAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA DE ALTA CALIDAD.
- ENTENDER LOS PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA HIGIENE EN LA COCINA.
- DESARROLLAR HABILIDADES PARA ENTENDER/CREAR RECETAS EN PASTELERÍA Y PANADERÍA.



BTH STUDIO
INSTITUTE
IBEROAMERICANA

SOMOS PARTE
DE **BTH**
GROUP

CONTENIDO TEMÁTICO

CHEF JUNIOR PASTELERIA & PANADERIA

FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A NOMBRE DE BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997 | CTA CORRIENTE: 00110262020017067432 | CCI: 01126200020017067432
PAGO PRESENCIAL EN NUESTROS MÓDULOS DE INFORMES LUNES A VIERNES DE 9 AM A 6PM | SEDE SAN BORJA: AV GUARDIA CIVIL 727

NOTA IMPORTANTE

*Los montos pagados no son materia de devolución parcial ni total. **El inicio de clases pactado puede estar sujeto a cambios.

AV. GUARDIA CIVIL 727 SAN BORJA, LIMA - PERÚ |  900 179 155 | INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE | WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE

MÓDULO I (1 MES / 4 SESIONES)

SEMANA I

INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA Y PASTELERÍA

Teoría:

- Historia y evolución de la panadería y pastelería.
- Equipos, utensilios y normas de higiene.
- El mise and place Pastelería y panadería.
- Las BPM y flujo de trabajo.
- Función de los ingredientes (harinas, levaduras, grasas, azúcares, huevos).
- Interpretación de las recetas.

Práctica:

- Elaboración de galletas y alfajores:
 - Galletas chips con chocolate y Brownies.
 - Alfajores con dulce de leche (manjar blanco).

SEMANA II

PANADERÍA Y PANES CLÁSICOS

Teoría:

- Historia y definición de panadería.
- Técnica armado y boleado de panes.
- Tipos de masas directas e indirectas.
- Conceptos de gluten, amasado y fermentación.

Elaboración de panes:

- Pan de pita, pan francés y pan baguette.
- Panes integrales.

SEMANA III

MASAS ENRIQUECIDAS Y PANES DULCES

Teoría:

- Tipos de fermentación: natural y comercial.
- Control del tiempo y temperatura en el proceso.
- Técnicas de boleado, enrollado y formado.
- Definición y características masas enriquecidas
- Panes Dulces definición y características

Elaboración de panes:

- Caramanduca, pan camote.
- Rollos de jamón y queso.
- Pan de yema.

SEMANA IV

PANADERÍA PERUANA

Teoría:

- Historia, evolución de la panadería peruana.
- Tradición y diversidad cultural de la panadería.
- Uso de ingredientes locales (maíz, Kiwicha, quinua, etc.)
- Técnicas artesanales.
- Proporciones e importancia del gluten.

Elaboración de panes:

- Pan molde, pan wawa.
- Pan de papa.
- Pan de aceituna.

MÓDULO II (1 MES / 4 SESIONES)

SEMANA V

PASTELERÍA Y MASAS BÁSICAS

Teoría:

- Historia, evolución de la pastelería.
- Definición de masas clásicas en pastelería.
- Tipos masas (quebradas, arenada, batidas, choux, hojaldre, brioché, tarta, etc.).
- Técnicas de medición y mezclas.
- Técnicas de relleno y armado.

Práctica:

- Preparación de queques: de vainilla y de naranja.
- Tartas de frutas y Mousse de mango.

SEMANA VI

PASTELERÍA Y MASAS BATIDAS

Teoría:

- Técnicas de batidos en pastelería.
- Tipos livianas, semipesados y pesadas.
- Estructura y montaje de tortas.

Práctica:

- Elaboración de torta tres leches.
- Carrot cake.
- Mousse de chocolate.

SEMANA VII

POSTRES CLÁSICOS EN PASTELERÍA

Teoría:

- Tortas y bizcochos clásicos.
- Cremas y postres de cuchara.
- Tartas y pies clásicos.
- Postres tradicionales del Perú.
- Postres internacionales.

Práctica:

- Elaboración: crema volteada, pie de manzana.
- Mazamorra morada y arroz con leche.

SEMANA VIII

PIZZAS Y SU ELABORACIÓN

Teoría:

- Historia de la pizza y tipos.
- Harinas y tipos de gluten.
- Técnicas de amasado y fermentación.
- Técnicas de preparación de la masa.
- Salsas y bases (pomodoro, clásico , blanca y pesto, napolitana).

Práctica:

- Elaboración: pizzas clásicas.
- Margarita, pepperoni y hawaiana.

CLASURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS