

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Supervisión de la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Diseñar y realizar decoraciones para los productos de pastelería aplicando las técnicas gráficas y de decoración.

Contenido

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
3. Realización de motivos decorativos.
4. Teoría y valoración del color en pastelería.
5. Contraste y armonía.
6. Sabor, color y sensaciones.
7. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
8. Experimentación y evaluación de resultados.