# POSTRES Y COCINA DULCE

**Área:** General
**Modalidad:** Presencial
**Duración:** 10 h
**Precio:** 130.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

## OBJETIVOS

El objetivo de este curso es actualizar y completar tus conocimientos para estar siempre al día y encontrar nuevas vías de desarrollo profesional.
Al finalizar el estudio del presente curso, los alumnos habrán adquirido los conocimientos sobre:
• El complejo mundo de la repostería con las técnicas precisas para que de esa manera puedan expresar su creatividad desarrollando su propia bombonería y modelar artísticamente varios productos.
• La integración de técnicas y materias primas no tradicionales.
• Las nuevas tecnologías y sus aplicaciones para lograr presentaciones modernas y así jerarquizar el perfil profesional y la propuesta gastronómica.

## CONTENIDOS

1º TEXTURA DEL CHOCOLATE
2º POSTRE CON ESTRELLA MICHELIN
3º POSTRES CON VEGETALES