



## Curso: PROCESOS Y ELABORACIONES PROFESIONALES CON CHOCOLATE

### JUSTIFICACIÓN

La repostería emplea cada vez técnicas más innovadoras, tanto en lo referente a elaboración

de productos como en el acabado y presentación de postres y productos de pastelería. El **chocolate** es uno de los productos más empleados y que más técnica y conocimientos requiere para obtener de él unos resultados **profesionales**.

Los docentes de Formación Profesional que imparten módulos como "Postres en restauración" o "Elaboraciones de confitería y otras especialidades" necesitan mejorar su cualificación profesional en los procesos y elaboraciones con chocolate, para poder aplicarlos en el aula.

### OBJETIVOS

- Conocer y dominar la técnica del atemperado del chocolate.
- Elaborar diferentes productos de repostería cuya base principal sea el chocolate: tartas, helados, semifríos, bombones y petit fours.
- Decorar postres y elaboraciones diversas siguiendo las últimas tendencias.
- Aprender cuales son los mejores métodos de stockaje, conservación y regeneración de productos de pastelería y repostería con chocolate.

### CONTENIDOS

1. Proceso de atemperado y pasos más importantes para trabajar la cobertura. Posibles problemas y soluciones.
2. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
3. Trabajos con chocolate (bombonería, piezas de chocolate, motivos decorativos).
4. Terminación y decoración de tartas, postres y otras elaboraciones de pastelería y repostería.
5. Tendencias en la presentación de postres de restaurante y elaboraciones diversas de pastelería.
6. Conservación y almacenamiento de tartas y demás productos de repostería con chocolate .

### METODOLOGÍA

La metodología será práctica y activa.

Se aconseja a los participantes asistir con ropa y gorro de trabajo.

### DESTINATARIOS Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

Este curso se oferta para un mínimo de **5** y un máximo de **18** docentes en activo, de las Familias Profesionales de " **Hostelería y Turismo** " e "**Industrias Alimentarias**" a nivel regional. Los criterios de selección son los siguientes :

- 1º-Profesorado de ambas familias profesionales **del ámbito del CPR de Plasencia**.

2º-Profesorado de ambas familias profesionales **del resto de la Comunidad Autónoma.**

En caso necesario, se establecerá un orden de solicitantes **dentro de cada criterio, en función del orden de inscripción.**

## PONENTE

**David Pallás.** Maestro chocolatero y maestro en pastelería de autor. Se proclamó Campeón absoluto del World Chocolate Masters (1999). Director de producción e I+D de Bombones Ludomar y Maestro chocolatero oficial de Lindt Chocolates y bombones.

## DURACIÓN Y CALENDARIO

- Horas: 1 5 horas, 1,5 créditos.
- Calendario y horario : 24 de noviembre (16 h a 21h) y 25 de noviembre (9h a 14h y de 16h a 21h) de 2017.
- Lugar de celebración: IES Sierra de Santa Bárbara (Plasencia).
- **Nota** : El CPR asumirá los gastos de locomoción y manutención de los participantes. La manutención será organizada por parte de la asesoría responsable. Para ello, es indispensable que se indique por escrito en la ficha de inscripción, dentro del apartado de "Observaciones".

## EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN

X Para finalizar la acción formativa, los participantes tendrán que cumplimentar un cuestionario de evaluación on-line a través del enlace que se les facilite y participar en el proceso de validación según las especificaciones del Fondo Social Europeo.

X Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 04/11/2000)

## ASESORA RESPONSABLE

Teodora Maíllo Moríñigo. Asesora de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial.

## INSCRIPCIONES

A través de la ficha de inscripción electrónica de la página web del CPR. Para cualquier consulta llamar al teléfono 927017081 (57081)

X E-Mail: [cprpla.asesoria3@edu.juntaex.es](mailto:cprpla.asesoria3@edu.juntaex.es)

X El plazo de inscripción finaliza el **día 20 de noviembre de 2017.**

La lista de admitidos se publicará a partir de dicha fecha en la página web del CPR.

**IMPORTANTE:**  
**Se ruega que al realizar la inscripción, se actualicen los datos que constan en el sistema.**

Para más información, visita nuestra página WEB: <http://cprplasencia.juntaextremadura.net>

