

Área: COCINA, PASTERERÍA Y PANADERÍA

Fecha: sábado 21 de abril 2018

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA COCINA de 11:00 a 14:00

Variedad de aperitivos, ideas para eventos

Empieza la temporada de diferentes eventos y celebraciones sociales como bodas, bautizos y comuniones. En los que la oferta gastronómica que elijamos nos afianzará en la elección de los clientes potenciales en los eventos que ofrecemos. Dichos eventos suelen encontrar la antesala en una copa de bienvenida en un cóctel en el que se ofrecen aperitivos para abrir boca antes del banquete.

En esta clase realizaremos varios aperitivos y elaboraciones en distintos formatos para ejemplificar claramente el concepto de mise en place y sugerencias del orden de elaboración para llevar a cabo estos aperitivos.



Objetivo

- Conocer las principales pautas de confección de aperitivos.
- Mediante ejemplos prácticos veremos distintos formatos de presentación.
- Desgranar los principales elementos de la mise en place de acuerdo al tipo de evento.
- Aprender gracias a los ejemplos de las elaboraciones el timing ideal para el servicio óptimo.

ÁREA PASTELERÍA de 16:00 a 19:00

Pastelería tradicional

En la jornada por la tarde, daremos paso como es habitual al desarrollo del área de pastelería. En esta sesión haremos un recorrido por distintos dulces típicos de algunas regiones de la geografía española con los que podremos repasar y afianzar conocimientos acerca de diferentes técnicas y procesos de la pastelería.

Para ello elaboraremos:

- Castilla y La Mancha: Flores de sartén (masas fritas).
- Castilla y León: Ponche segoviano (masa bizcochada, crema, mazapán).
- Cataluña, levante, Murcia: Mona de pascua (masa fermentada).

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

DURACIÓN ESTIMADA

6-7 horas.

TIMMING

Cocina: 11:00 a 14:00 horas

Pastelería: 16:00 a 19:00 horas

Puedes acudir todo el día aunque sólo estés matriculado en una de las dos áreas. En caso de acudir a una sola sesión, por favor infórmalo oportunamente al confirmar la plaza de asistencia, para dar oportunidad a otros compañeros de aprovechar y acudir a la sesión en la que dejes tu plaza libre.

PROFESORADO

Luisa Jaime

Profesora pastelería y panadería de ESAH Madrid.

Miguel Ángel Ferrero

Jefe de partida en el Café de Oriente, Museo del Traje Madrid.