



IMECAF®

www.imecaf.com

CURSO DE REPOSTERÍA

HOSTELERÍA Y TURISMO



INVERSIÓN
\$1,760.00 + IVA

DURACIÓN
40 HRS.

MODALIDAD
En Línea



CURSO DE REPOSTERÍA

HOSTELERÍA Y TURISMO

OBJETIVO

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y en su caso de conservación para obtener postres elementales
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio para responder a una óptima comercialización.

TEMARIO

I. Maquinaria, Batería, Utillaje y Herramientas Propias de Repostería.

- Características de la maquinaria utilizada.
- Batería distintos moldes y sus características.
- Utillaje y herramientas.

II. Materias Primas.

- Harina: distintas clases y usos.
- Mantequilla y otras grasas.
- Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
- Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
- Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas confituras frutas confitadas pulpas etc.).
- Almendras y otros frutos secos.
- Huevos y ovoproductos.

CURSO DE REPOSTERÍA



HOSTELERÍA Y TURISMO

- Gelatinas especias etc.
- Distintas clases de “mix”.
- Productos de decoración.

III. Preparaciones Básicas de Múltiples Aplicaciones Propias de Repostería.

- Materias primas empleadas en repostería.
- Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.
- Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.
- Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

IV. Técnicas de Cocinado Empleadas en la Elaboración de Preparaciones de Múltiples Aplicaciones de Repostería y Postres Elementales.

- Asar al horno.
- Freír en aceite.
- Saltear en aceite y en mantequilla.
- Hervir y cocer al vapor.

V. Postres Elementales.

- Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones.
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

VI. Regeneración de Productos Utilizados en Repostería.

- Regeneración: definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

VII. Presentación y Decoración de Postres Elementales.

- Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.

CURSO DE REPOSTERÍA



HOSTELERÍA Y TURISMO

- Utilización de manga, cornets, biberones y otros utensilios.
- Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
- Importancia de la vajilla.

CURSO DE REPOSTERÍA



HOSTELERÍA Y TURISMO

POLÍTICAS DE PAGO

- Precios en **Pesos Mexicanos** - Excepto casos que se indique en otra moneda de manera expresa
- **LIQUIDACIÓN TOTAL** - Aplica previa al inicio del evento
- **DESCUENTO POR PRONTO PAGO** - Aplica liquidando el total de la inversión hasta 5 días hábiles previos al evento
- **POLÍTICAS DE PRECIOS Y DESCUENTOS** - Sujetas a términos y condiciones de IMECAF
- **FINANCIAMIENTO** - NO aplica

MÉTODOS DE PAGO

TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO

- VISA y MASTER CARD - No requiere presentación física
- AMERICAN EXPRESS - Si no es por PayPal, requiere presentación física

MESES SIN INTERESES

- 3, 6, 9 Y 12 MSI - Tarjetas Banamex
- PayPal (Según las opciones disponibles en la plataforma)

TRANSFERENCIA INTERBANCARIA

- BANAMEX - Clabe 002180414600184021

DEPÓSITO BANCARIO

- BANAMEX - Cuenta 18402
- Sucursal 4146

TRANSFERENCIA O DEPÓSITO REQUIERE REFERENCIA

- Colocar cualquiera de los siguientes datos como referencia:
- Nombre, razón social, RFC o número de factura

BENEFICIARIO

- IMECAF México, SC



Arquímedes 130
Dpcho. 205
Col. Polanco,
CDMX 11570

TEL. 55 1085 1515
800 236 0800
info@imecaf.com

www.imecaf.com



CURSO DE REPOSTERÍA

HOSTELERÍA Y TURISMO

POLÍTICAS DE CONFIRMACIÓN Y CANCELACIÓN

PENALIZACIONES

NO APLICA - Notificando hasta 6 días hábiles previos al evento

- **20%** - Notificando con menos de 6 días hábiles previos al evento - Se podrá elegir otro Curso pagando la diferencia. En caso de reincidencia, aplica penalización del **100%**
- **100%** - NO SHOW (No Asistencia) o notificando con menos de 72 hrs. hábiles previas al evento
- **CANCELACIONES CON TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO** - Se les descontarán las comisiones efectuadas por el banco emisor (incluyendo la opción de meses sin intereses, en su caso)

CONFIRMACIÓN OFICIAL

IMECAF notificará **5 días hábiles previos** al evento vía e-mail y/o teléfono del contacto proporcionado por la empresa contratante y ésta deberá confirmar por el mismo medio su asistencia.

Se sugiere realizar la gestión de **viáticos**, en su caso, una vez recibida | IMECAF no se hace responsable por gastos incurridos en este rubro.

IMECAF se reserva la posibilidad de cambios sin previo aviso por causas ajenas a su voluntad - Cursos sujetos a **QUÓRUM MÍNIMO**

© IMECAF México S.C. Todos los derechos reservados

