



PASTELERÍA Y DECORACIÓN

Curso Práctico de Repostería a cargo de la Chef Marisa Sclavo

El sabor entra por los ojos. Por eso, el curso de Pastelería y Decoración de la reconocida chef Marisa Sclavo te sorprenderá con preparaciones exquisitas tanto para el gusto como para la visión.

Se trata de un curso que te adentra en las técnicas, herramientas y utensilios para potenciar al máximo tu creatividad, con un manejo eficiente y viable de las más variadas materias primas. Marisa te aportará toda su experiencia en múltiples elaboraciones prácticas, para determinar cuán simple o compleja debe ser una decoración, con vistas a hacerla apetecible para su destinatario y a la vez fácil de manipular y degustar.

DIRIGIDO A:

Personas amantes de la pastelería y decoración, sin distinción de género, con o sin experiencia, de 16 años en adelante, sin límite de edad.

Requisito físico: poder trabajar de pie y con manipulación fina.

OBJETIVOS

- Concienciar sobre las implicancias productivas y culturales de la repostería.
- Potenciar el conocimiento y las habilidades comunicativas asociadas al área gastronómica.
- Interpretar correctamente el lenguaje y los símbolos utilizados y comprender la información manejada en los procesos de elaboración.
- Optimizar el aprovechamiento de las máquinas, equipos y útiles, en condiciones de seguridad.
- Capacitar en la elaboración y perfeccionamiento de nuevas técnicas en baños y presentación de tortas.
- Perfeccionar las operaciones de preparación y elaboración de tortas y pasteles.
- Realizar y presentar postres al plato, con métodos de vanguardia.
- Elaborar tortas de ceremonia infantil, de cumpleaños de quince, bodas u otras celebraciones.
- Perfeccionar el modelado de animales y muñecos, en pasta de goma o pastillaje mexicano o filipino.
- Armar flores en glase real u otras pastas, en sus más variados modelos.
- Resolver problemas y tomar decisiones siguiendo normas establecidas dentro del ámbito de competencia.
- Estimular la imaginación y creatividad en la búsqueda de la innovación

094 386 534

(SMS, llamada o Whatsapp)

Bulevar Artigas 2714, Montevideo
Tel. 2486 0060 interno 2
www.instituto.kolping.org.uy
capacitacion@kolping.org.uy

TEMARIO

- | | |
|--|---|
| 1. Aprovisionamiento | 11. Decoraciones y salsas |
| 2. Métodos de almacenamiento y cocción | 12. Modelado |
| 3. Mise en place | 13. Distintos baños para tortas |
| 4. Materias primas | 14. Realización de muñecos |
| 5. Combinación de propuestas | 15. Elaboración de flores diversas |
| 6. Prácticas de elaboración | 16. Filigrana y encaje |
| 7. Masas y rellenos | 17. Postres al plato de vanguardia |
| 8. Conservas dulces y mermeladas | 18. Chocolatería: templado, decoración y bombones |
| 9. Bases de tartas y tortas | 19. Control del proceso |
| 10. Postres | 20. Organización de menús |

CRONOGRAMA 2020

Inicio:	Jueves 16 de abril de 2020
Finalización:	Jueves 17 de diciembre de 2020
Duración	9 meses
Días y horarios de clases:	jueves de 13.30 a 17.30 hs.
Locaciones:	aula presencial y aula cocina del Instituto Kolping

Las clases no se suspenden por feriados laborables, ni paros generales o de transporte, ni alerta meteorológica amarilla o naranja. Solo se suspenden por feriados no laborables y alerta meteorológica roja.

Requisitos de aprobación y obtención de diploma

Haber asistido a un mínimo del 75% de las horas de clase dictadas.

Haber obtenido una calificación mínima de 70% en la prueba práctica final del curso. En caso de no aprobación, puede volver a rendirse hasta en tres períodos. De persistir la no aprobación, el estudiante deberá recurrar.

INVERSIÓN

Matrícula, que se paga por única vez al momento de la inscripción: \$ 2500.

El valor total del curso es de 9 cuotas de \$ 3.900 cada una, a abonar de abril a diciembre de 2020.

Se puede abonar la anualidad completa antes de comenzar el curso, incluyendo un 10% de descuento por pago contado, con anterioridad al 10 de abril de 2020.

Los pagos deben realizarse antes del día 10 de cada mes. Si se abonan a partir del día 11, la cuota respectiva se incrementa un 10%.

NOTA : Si antes de comenzar el curso, no se concretara un cupo mínimo de inscripciones, el Instituto se reserva el derecho de posponerlo o cancelarlo. En tal caso, se devolverá la totalidad de la matrícula abonada.



Institución responsable:

INSTITUTO KOLPING

Kolping Uruguay es una asociación católica creada en 1985. Integra la Obra Kolping Internacional, fundada a mediados del siglo XIX por el Padre Adolfo Kolping en Alemania. Está presente hoy en 60 países de los cinco continentes. Kolping Uruguay está integrada por la Institución Kolping, que desarrolla programas de formación integral y capacitación profesional y por la Federación Nacional, constituida por los Grupos Kolping.

A través de la oferta Educativa, que comprende carreras, cursos y talleres en las áreas de Hotelería, Gastronomía, Turismo y Empresa, se otorgan herramientas profesionales tanto en aspectos operativos como de gestión. Este modelo de capacitación tiene por objetivo, de un lado, la inserción laboral en los rubros de referencia, y de otro, el fortalecimiento de conocimientos, destrezas y habilidades de profesionales en actividad.

El Instituto Kolping está certificado en Calidad por LSQA, bajo la norma ISO 9001:2015.

Chef MARISA SCLAVO

Con extensa capacitación curricular en Uruguay y el exterior, posee la experiencia de más de 35 años de su marca Marisa Sclavo Catering, primera empresa en Uruguay de Organización de Eventos y proveedora permanente en todo tipo de celebraciones sociales y encuentros de negocios. Con emprendimientos propios en restaurantes, como Verde & Wok en Punta Carretas Shopping, La Pausa y Olivia en Jacksonville, Aeroplano y Complejo Lido (salón de eventos para 800 personas en Carrasco), y el primer Foodtruck en funcionamiento, en Zonamerica, que le han permitido desarrollarse profesionalmente y crear, gestionar y dirigir empresas de alto nivel.

Docente y coordinadora en varias Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo en el Uruguay, en Práctica Profesional de Cocina, Pastelería, Cocina Molecular, Organización de Eventos, Tecnología Gastronómica, etc.

Comunicadora en su área en programas de televisión de TV Libre, Canal 12, Canal 4 y en Internet: Montevideo Portal y Canal M.

Juez en eventos gastronómicos en Uruguay y Exterior, así como realizadora de Show Cookings y Master Classes en ferias y eventos gastronómicos.



Poder transmitir mis conocimientos a otros es una forma de dar, permanecer, ser partícipe en brindarle a los alumnos el gusto por este arte. Hay tanta creatividad en la gastronomía que siempre estamos enseñando y aprendiendo, nos enriquecemos todos. La vida es un dar y recibir constante. ¿Qué hay que tener para ser buen cocinero? Compromiso, responsabilidad, empeño. No es una tarea fácil, es sacrificada, pero te tiene que dar satisfacción el resultado. De eso se trata la vida, ¿no?"