



PLAN DE FORMACIÓN AÑO 2016

DESCRIPCIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS

ENTIDAD GESTORA: CSI-F

ACTIVIDAD FORMATIVA REALIZADA CON FONDOS PROPIOS

ÁREA TEMÁTICA: **OTRAS ÁREAS**

Acción Formativa nº		Denominación:	Técnicas Culinarias de Vanguardia Nivel II (Presencial)			
		Destinatarios:	Empleados Públicos de la Ciudad Autónoma de Melilla			
Nº de Ediciones	1	Participantes por Edición	12	Total Participantes	12	
Nº de Horas por Edición	30	Total Horas	30			

Del 14 al 19 de Noviembre

Contenidos:

- Estudio de los diferentes tipos de masas de galletas y técnicas para su realización.
- Glasé real o icing.
- Estudio de las diferentes formas de realización del fondant.
- Presentación y explicación del uso de los diferentes utensilios propios de la repostería creativa.
- Presentación del uso de la manga pastelera.
- Las Tartas de Fondant.
- Flores de azúcar.