



<b>NOMBRE DEL TALLER:</b> REPOSTERÍA	
<b>HORARIO:</b> * Lunes de 17:00 a 21:00 h	<b>NIVEL:</b> Iniciación
<b>LUGAR DE REALIZACIÓN:</b> C.C. PILAR MIRÓ	
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aprenderemos a preparar deliciosos postres, de forma casera. A nadie le amarga un dulce¿</li></ul>	
<b>METODOLOGÍA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Combinar la teoría dada por el monitor, con su puesta en práctica bajo la dirección del monitor de la misma. Terminaremos degustando entre todas nuestras creaciones.</li></ul>	
<b>¿QUÉ VAMOS A APRENDER/MEJORAR?:</b> <b><u>Aprenderemos:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Trabajar diferentes técnicas de repostería.</li><li>- Desenvolvernó en la cocina con destreza.</li><li>- Aprender a crear nuestros postres caseros desde cero.</li><li>- Disfrutar de la gastronomía y compartir la experiencia.</li></ul>	
<b>INDUMENTARIA PROPUESTA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Unos mandiles.</li></ul>	
<b>MATERIAL QUE SE PUEDE NECESITAR DURANTE EL CURSO:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- -Los ingredientes necesarios para la elaboración de nuestras recetas y el material de uso personal.</li></ul>	
<b>MATERIAL QUE EL CENTRO PROPORCIONA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- La cocina y su equipamiento, así como los materiales de uso común genéricos.</li><li>- Los ingredientes para la primera clase</li></ul>	