Junta de Castilla y León
Consejería de Educación
Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial

UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO

Europa impulsa nuestro crecimiento

Programa Aula-Empresa. Actuación cofinanciada por el Fondo Social Europeo.
Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020

PASTELERÍA TRADICIONAL VS MODERNA

AE-PUB-2019-180

CONTENIDOS:

- Talleres de espumas y técnicas con nitrógeno líquido, bombonería y otros trabajos con chocolate, mazapanes y turrones.

OBJETIVOS:

- Mejor manejo y conocimiento de los productos utilizados en la pastelería tradicional y contemporánea.
- Estrechar y establecer lazos con las empresas en el desarrollo e investigación de sus productos.
- Dar a conocer el centro dentro de la sociedad leonesa.
- Dar a nuestros alumnos la mejor formación posible.
- Destacar los postres como un punto fuerte dentro de la oferta gastronómica de un establecimiento de restauración.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

El proyecto tiene principalmente dos objetivos, uno reforzar con profesionales del sector los conocimientos adquiridos del alumnado, y dos, hacer llegar a los alumnos nuevas técnicas y productos aplicados en el mundo de la pastelería y de los postres en restauración, que de no ser por el proyecto aula empresa sería imposible