

● Punto Hache

Curso de Formulación y balanceo de Cremas y Dulce de Leche

Nivel

Profesional

Dirigido a

Quien se dedique actualmente a la heladería y quiera poder crear su propias recetas a partir de cualquier materia prima disponible, o bien perfeccionar sus recetas actuales.

→ Duración total: 12 horas



Dinámica de trabajo

Por la mañana se realizarán diferentes ejercicios de formulación y luego cada participante desarrollará sus propias recetas. Por la tarde se fabricarán todos los helados para finalmente realizar una degustación comparativa de los resultados obtenidos.

A lo largo del curso se fabricarán aproximadamente 16 helados con el objetivo de comprender las diferencias obtenidas a causa de los ingredientes elegidos y el balanceo de la receta.

Requisitos

- Tener experiencia en elaboración de helado o haber cursado el nivel inicial del curso de heladería profesional.
- Haber cursado el módulo teórico.
- Tener conocimientos básicos de Excel.
- Asistir al curso con notebook para poder utilizar el formulador.

Incluye

- Programa de formulación diseñado por Punto Hache 2020 (excel)
- Recetario final
- Certificado de asistencia
- Almuerzo
- Desayuno y Coffee Break

**si tenés alguna dieta especial o alergia, por favor avisanos con anticipación para estar preparados*



Modalidad de Reserva

- Para reservar la vacante deberás ingresar a nuestra pagina web www.puntohache.com, seleccionar el curso, la fecha deseada y abonar el 20% del valor del curso.
- El saldo restante se deberá abonar en efectivo al comienzo del curso.

Importante:

Cantidad mínima para que el curso se realice: 4 personas. En caso de no llegar al cupo mínimo de participantes, se reprogramará la fecha.

Los lugares son limitados y serán ocupados por orden de reserva.



Lugar

**Avenida Federico Lacroze 2911
Planta Baja**

A 1 cuadra de la estación Colegiales de la línea de tren Mitre

A 5 cuadras de la estación Olleros del subte B

