

Bases del concurs dirigit a l'alumnat dels Cicles Formatius de Pastisseria

1. En aquest cas, es tractaria que l'alumnat fes un vídeo o fotos, a més de la fitxa, i ho enviés tot al professorat corresponent. Si algú s'anima, podria penjar-ho en format "story" al seu Instagram i mencionant-hi el compte d'instagram de l'institut, @institutjrbenapres i @sitja_benapres. Així, podríem publicar-ho també nosaltres.

CFGM Pastisseria, forneria i confiteria . (Hi haurà 2 categories: una per a l'alumnat de 1r i una per a l'alumnat de 2n)

1. Seguint el calendari tradicional de pastisseria pensar una elaboració.
 2. Modifica-la o reinterpreta-la amb les noves tècniques .
 3. Fer la fitxa tècnica amb escandall per 4 pax.
 4. Fes l'elaboració , mentre la fas fes fotos/vídeo de totes les fases fins el final .
(preelaboració, elaboració i presentació)
-
1. Pensa un tipus de fleca .
 2. Quina oferta del dia faries ?
 3. Fer la fitxa tècnica amb escandall per 4 pax.
 4. Fes l'elaboració , mentre la fas fes fotos/vídeo de totes les fases fins el final .