



CURSO GRATUITO

PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0038 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

30

Objetivos

Elaboración y presentación de postres, utilizando equipos y máquinas útiles en repostería, observando las normas y siguiendo los procedimientos adecuados.

Información

Curso gratuito de Pastelería: Postres para Restauración de 30 horas en modalidad «teleformación». Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. ADQUISICIÓN DE HABILIDADES DE APROVISIONAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS PROPIAS DE UNA DESPENSA BÁSICA DE PASTELERÍA.

- Harina y sus distintas clases y usos.
- Tipología de los distintos azúcares y edulcorantes.
- Otros ingredientes como: Huevos, levadura, leche, nata y sufflés, aceite, mantequilla y grasas entre otros.
- Cacao y derivados.
- Fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, etc.).
- Desarrollo de conocimientos enfocados al uso de yogures, gelatinas, especias, aromatizantes y productos de decoración comestible.

2. DESARROLLO DE LAS HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE DISTINTOS POSTRES.

- Adquisición de los fundamentos de las principales preparaciones básicas.
- Composición y elaboración.

- Conocimiento de factores para tener en cuenta en elaboración y conservación.
- Integración de las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y los factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.
- Conocimiento de las preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

3. COMPRENSIÓN DE LOS ELEMENTOS A TENER EN CUENTA EN LA PRESENTACIÓN EN EL PLATO.

- Desarrollo de técnicas para utilizar en función de la clase de postre.
- Conocimiento en la utilización de manga, cornets, y otros utensilios.
- Aplicación de técnicas relacionadas con frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
- Comprensión de la importancia de la vajilla.